



Dal progetto dell'Area Marina Protetta di Miramare con le scuole superiori, nascono un video e una brochure sul consumo ittico sostenibile.

FISH&TIPS

Prima di consumare prodotti del mare conta fino a 6

Comunicato stampa

Trieste, 6 ottobre 2020

Si chiamano Sara, Lia, Alice, Noah, Alex, Sebastiano e Valentino Jason e sono i coautori delle illustrazioni di una nuova brochure realizzata dal **WWF AMP Miramare** insieme alla **White Cocal Press** per sensibilizzare l'opinione pubblica sull'importanza di un consumo di prodotti del mare informato, consapevole e sostenibile.

Loro sono un manipolo di studenti dell'istituto artistico **Max Fabiani di Gorizia** e i loro originali elaborati sono stati selezionati, tra i tanti pervenuti, per rappresentare i 6 principi di sostenibilità veicolati dal **progetto di educazione ambientale "Dal profondo del piatto"**, svolto dai ragazzi con lo staff WWF di Miramare durante lo scorso anno scolastico.

Insieme agli studenti dell'istituto alberghiero **Sandro Pertini di Monfalcone**, autori di alcune ricette sostenibili presentate nella stessa brochure, sono stati premiati al Biodiversitario Marino, sede didattica e museale dell'Area Marina Protetta di Miramare, dal direttore **Maurizio Spoto**, nel corso di un evento di conclusione del progetto educativo, alla presenza dei docenti e di una rappresentanza degli studenti delle due classi coinvolte.

La brochure

Durante i lunghi mesi del lockdown, gli studenti del liceo artistico si sono cimentati, ognuno con la propria tecnica, nella realizzazione di disegni e illustrazioni in grado di veicolare il messaggio di sostenibilità legato al consumo di pesce e degli altri prodotti del mare, raffigurando importanti principi come l'importanza di scegliere specie locali per ridurre le emissioni di CO2 e la propria impronta ecologica, l'attenzione al tipo di attrezzo utilizzato per la pesca, l'invito ad assaggiare pesci "poveri" e meno conosciuti per ridurre la pressione di pesca su quelli già sovrasfruttati. Tra i tanti elaborati pervenuti, sono stati scelti i sette disegni più efficaci nel comunicare i principi di sostenibilità trattati e, con il lavoro di una grafica professionista, **Sara Paschini** della White Cocal Press, sono stati resi tutti omogenei nello stile grafico.



La brochure, dall'ammiccante titolo "**Fish & Tips**", contiene inoltre le due ricette prodotte dai ragazzi dell'Istituto alberghiero Sandro Pertini di Monfalcone che più corrispondono all'ideale di consumo sostenibile dei prodotti ittici.

Il video

Per rendere il pubblico ancora più consapevole dell'impatto delle proprie scelte alimentari, per una di queste ricette si è voluto creare un vero e proprio viaggio a ritroso, nel video prodotto da **Francesco Chiot** e visibile comodamente grazie a un QR code contenuto nella brochure stessa. Nel video (visionabile su: <https://www.youtube.com/watch?v=XXBiKtqGKPM&t=17s>), una coppia, tranquillamente seduta davanti al proprio piatto, viene accompagnata dapprima nelle cucine, per vedere le fasi di preparazione dello stesso, per poi scoprire quali siano le migliori scelte in pescheria e come queste influenzino il lavoro dei pescatori e quindi il rapporto diretto dell'uomo col mare.