

## Genova, il progetto “Pesce Ritrovato” per il secondo anno in tour con Goletta Verde

di **Redazione**

21 Giugno 2012 - 14:06



**Genova.** Per il secondo anno consecutivo, il progetto “Pesce ritrovato” by Fishscale sarà in “tour” con Goletta Verde, la campagna di Legambiente che da 27 anni monitora lo stato di salute del mare lungo le coste italiane. Cinque le tappe dedicate al progetto di sensibilizzazione sul consumo ittico consapevole cofinanziato dalla Commissione Europea all’interno del programma LIFE+ e supportato dalla Regione Liguria, cofinanziatrice del progetto: Salerno 11 luglio, Pisticci 15 luglio, Trani 29 luglio, Termoli 31 luglio e Ravenna 7 agosto. Coordinato dall’Acquario di Genova-Costa Edutainment, il progetto coinvolge importanti partner italiani quali Legambiente, Lega Pesca, AGCI Agrital, Coop Liguria e Softeco Sismat.

Il progetto ha lo scopo di stimolare il cambiamento delle attitudini dei consumatori, aumentando la conoscenza e, di conseguenza, l’apprezzamento di specie ittiche usualmente trascurate, promuovere ed estendere questo tipo di approccio a livello nazionale e creare una rete che raggruppi tutti gli operatori di settore: dal singolo pescatore alle cooperative di pesca, dalla vendita al dettaglio alla grande distribuzione, dai ristoratori alle catene di alberghi, fino a coinvolgere operatori turistici che propongano itinerari tematici e iniziative legate al turismo sostenibile.

L’obiettivo ultimo del progetto, di durata triennale, è attivare un ciclo virtuoso che

---

determini un incremento della domanda e del valore commerciale delle specie promosse dal progetto stesso, contribuendo a ridurre gli scarti, diminuire la pressione di pesca su specie oggi sovrasfruttate e preservare, quindi, la biodiversità marina. Nelle cinque tappe di Goletta Verde, il pubblico potrà partecipare a incontri e attività di sensibilizzazione sui temi del progetto.

Diverse sono le iniziative ed i materiali realizzati fino ad oggi per il largo pubblico e per target specifici del settore ittico, gastronomico e ricettivo; tra questi il portale [www.pesceritrovato.it](http://www.pesceritrovato.it), dove il pubblico può trovare informazioni sulla biologia e sulle proprietà nutritive delle specie promosse dal progetto, sui punti vendita e punti di ristorazione che hanno aderito e su alcune proposte di itinerari tematici per un turismo sostenibile. Inoltre è possibile consultare e scaricare la Guida al consumo che fornisce ricette e consigli utili per un consumo consapevole.