

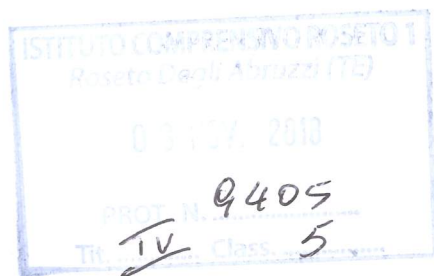
Sito → do center



*Ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo*

Roma,

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE DELLA PESCA MARITTIMA
E DELL'ACQUACOLTURA



Agli
Istituti scolastici primari
Istituti scolastici secondari di I
grado

c.a. Dirigenti scolastici

e p.c. Presidenti Comitati genitori

Loro sedi

Oggetto: Percorsi di educazione alimentare per i “piccoli consumatori” sui prodotti della pesca e dell’acquacoltura sostenibile

Prosegue anche per l’anno scolastico in corso il percorso educativo, organizzato da questa Direzione e dall’Unioncamere, per i “piccoli consumatori” degli istituti scolastici primari e secondari di I grado sul tema del corretto consumo di prodotti ittici che, come sottolinea anche la FAO, sono in grado di migliorare lo sviluppo cognitivo già dalle prime fasi della crescita, grazie alle loro notevoli proprietà nutritive.

Questa terza sessione didattica, che si terrà il **27 novembre 2018 dalle ore 11.00 alle ore 12.00**, sarà ospitata dal ristorante “La Trota” di Rivodutri, comune della provincia di Rieti colpito da uno dei recenti eventi sismici. Questo ristorante ha la particolarità di operare in stretta collaborazione con un impianto di acquacoltura ed è l’unico in Europa ad aver ottenuto due stelle Michelin per la capacità di saper valorizzare i pesci di acqua dolce in cucina.

La sessione sarà trasmessa in streaming web attraverso il sito www.hellofish.it, per consentire agli alunni delle **classi 4 e 5 degli istituti primari** e delle **classi I degli Istituti scolastici secondari di I grado**, di acquisire informazioni di approfondimento e ascoltare testimonianze di esperti, che ben si coniugano con il “Piano per l’Educazione alla Sostenibilità 20 azioni coerenti con obiettivi Agenda 2030” del MIUR, quale azione concreta di diffusione di conoscenze e competenze, stili di vita e modelli di produzione e consumo sostenibili.

In vista della trasmissione del 27 novembre p.v., ogni scuola potrà inviare, alla email info@hellofish.it, quesiti sul tema delle proprietà nutritive dei pesci e crostacei e sulla origine dei prodotti, che sono fortemente legati alla nostra tradizione alimentare e territoriale. Questo stesso riferimento potrà essere utilizzato per quesiti successivi ai quali si risponderà entro 3 giorni.

Durante la trasmissione sarà lanciato il **concorso per le scuole** “Vertical video sulla tutela delle risorse ittiche”, che prevede per i vincitori il premio di **una gita**, nel corso della primavera 2019, presso un impianto di acquacoltura.

Ulteriori informazioni sul progetto sono disponibili sul sito www.hellofish.it e contattando l'indirizzo email info@hellofish.it.

Con la richiesta di valutare la possibilità di facilitare la partecipazione degli alunni all'evento in streaming web previsto per il 27 novembre 2018 p.v. alle ore 1.00, si coglie l'occasione per inviare i più cordiali saluti.

Riccardo Rigillo
Direttore Generale



41

Data ed ora messaggio: 08/11/2018 09:28:41

Oggetto: HelloFish! Evento per tutte le scuole d'Italia di educazione alimentare sui prodotti della pesca e dell'acquacoltura, 27 novembre 2018 ore 11.00

Da: "Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo"

A: teic842001@istruzione.it

All'attenzione dei Dirigenti scolastici e dei Presidenti Comitati genitori

Il 27 novembre p.v. dalle ore 11.00 alle ore 12.00 si terrà l'evento in diretta streaming di educazione alimentare sui prodotti della pesca e dell'acquacoltura dal titolo:

"Hello Fish! Il rapporto tra sostenibilità e alimentazione: tutelare l'ambiente per garantire il futuro delle risorse alimentari"

Un incontro con tutte le scuole d'Italia per approfondire la conoscenza delle diverse specie ittiche e sensibilizzare gli studenti sui vantaggi che derivano dalla scelta responsabile di prodotti pescati o allevati con metodi che rispettano l'ambiente e gli ecosistemi.

Nel corso della diretta sarà lanciato anche il **concorso a premi per le scuole "Vertical video sulla tutela delle risorse ittiche"**.

L'evento sarà ospitato dal ristorante "La Trota" di Rivodutri (RI) e sarà condotto da Carlo Cambi, giornalista e autore di note trasmissioni televisive e radiofoniche, alla presenza di istituzioni ed esperti del settore.

Il Direttore Generale della pesca e dell'acquacoltura, dott. Riccardo Rigillo, invita gli insegnanti e gli studenti a partecipare alla diretta streaming collegandosi al sito www.hellofish.it.

In allegato (scaricabile dal link in fondo alla email) la lettera d'invito all'iniziativa.

Per eventuali chiarimenti e informazioni: info@hellofish.it.

Lista allegati (cliccare i link per eseguire il download)

- [Lettera_scuole_invito_2018.pdf](#)

