

COMUNICATO STAMPA

**“Il mare nel piatto”**

**Degustazioni scientifiche per conoscere il mare, i suoi prodotti e le sue risorse**

**10 maggio – 3 luglio all’Antico Caffè San Marco**

“Il mare nel piatto” è un ciclo di cinque appuntamenti per avvicinare al mare, conoscere la sua ricchezza e scoprirne i problemi, mediante un approccio inedito che abbina i momenti informativi alle degustazioni nel piatto.

L’iniziativa, promossa dall’Istituto Nazionale di Oceanografia e di Geofisica Sperimentale – OGS e dall’Antico Caffè San Marco, in collaborazione con Legambiente Trieste e l’Associazione dei Viticoltori del Carso “Carso – Kras”, prevede tre incontri aperitivo e due cene, tutte in programma all’ Antico Caffè San Marco in via Cesare Battisti, 18 – Trieste, in cui le pietanze proposte fanno da spunto per approfondire gli aspetti scientifici e “il mare” che si cela nel piatto grazie all’intervento di un ricercatore dell’Istituto Nazionale di Oceanografia e di Geofisica Sperimentale – OGS. Per partecipare agli appuntamenti è suggerita la prenotazione ai recapiti dell’Antico Caffè San Marco: 040 0641724 e [info@caffesanmarcotrieste.eu](mailto:info@caffesanmarcotrieste.eu)

Il primo appuntamento, in programma Venerdì 10 maggio 2019 alle ore 20.30, è la cena “La catena trofica nel piatto”. L’iniziativa prende il via dall’assunto che in ecologia esistono produttori primari, erbivori e carnivori. Ma dove si posizionano nella rete trofica marina le specie che mangiamo? I prodotti serviti durante la cena si trovano lungo la catena trofica e Simone Libralato , ricercatore dell’OGS, mostrerà quale sia l’impronta ecologica di ciò che si trova nel piatto e illustrerà come imparare a essere sostenibili anche quando consumiamo prodotti ittici.

Il secondo appuntamento, l’aperitivo “Sale e Saline” è in programma mercoledì 29 maggio 2019 alle ore 18.30. Angelo Camerlenghi, Direttore della sezione di Geofisica dell’OGS, accompagnerà i partecipanti dalla storia del sale alla geologia e al commercio, per arrivare alla cucina al sale e al ruolo di questo preziosissimo ingrediente, sempre presente sulle nostre tavole.

Il terzo appuntamento, in programma Venerdì 7 giugno 2019 alle ore 20.30, è la cena a base di “Pesce povero”. Diego Borme, ricercatore OGS, sottolineerà come per quanto la richiesta di pesce sia in continuo aumento a livello mondiale, oggi le specie che vengono consumate sono in realtà ben poche. Le conoscenze tradizionali dei prodotti del mare si stanno perdendo inesorabilmente e, con esse, la potenzialità di utilizzare prodotti validi sia sotto l’aspetto ecologico sia sotto l’aspetto del gusto.

Il quarto appuntamento, l’aperitivo “Plastica alternativa” è in programma mercoledì 19 giugno 2019 alle ore 18.30. Federica Nasi, ricercatore OGS, illustrerà lo stato dell’arte del rapporto tra plastica, vita dell’uomo e salute del mare. La plastica è infatti un materiale importantissimo per la nostra vita quotidiana, ma oggi il suo accumulo in mare è una vera e propria emergenza. Si tratterà dunque di plastica e dei problemi per gli organismi acquatici, con un menù a base di plastica alternativa.

Il quinto e ultimo appuntamento, l’aperitivo “Scarto o assaggio?” si terrà mercoledì 3 luglio 2019 alle ore 18.30. Come possiamo valorizzare Angusigolo, sacchetto, menola, suro, e altri “scarti” della pesca trasformandoli in piatti prelibati? Lo illustreranno Bruno Cataletto e Rocco Auriemma , ricercatori OGS.



Il ciclo "Il mare nel piatto" è organizzato da OGS nell'ambito del progetto di divulgazione regionale "Mare e salute", i cui partner sono: FAI – Fondo Ambiente Italiano FVG, IRCCS Burlo Garofolo, Associazione Scienza Under 18 e WWF Area Marina Protetta di Miramare. Il progetto è finanziato dalla Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia e le conferenze sono co-organizzate con il Comune di Trieste – Assessorato all'Educazione, Scuola, Università e Ricerca. Le conferenze si svolgono in collaborazione con la Delegazione FVG di Marevivo e il supporto scientifico dei progetti internazionali: MEDSALT, Saltgiant, Fairsea, Prizefish e Ecomap. "Mare e Salute" si svolge nell'ambito di ProESOF 2020.

--

Per ulteriori informazioni

**Istituto nazionale di oceanografia e di geofisica sperimentale - OGS**

**Ufficio Stampa**

dott. Michele Da Col - Studio Sandrinelli Srl: cell. 3403356400 – email: [dacol@studiosandrinelli.com](mailto:dacol@studiosandrinelli.com)

**Servizio di Supporto Tecnico Scientifico per l'Internazionalizzazione, la Comunicazione, l'Alta formazione e la Promozione della ricerca - ICAP**

dott.ssa Francesca Petrerà: cell. 3479901885 – email: [fpetrera@inogs.it](mailto:fpetrera@inogs.it)