



*L'evento è dedicato alla degustazione di prodotti innovativi marini.*

*I menu a base di Meduse, Granchio Blu e Alghe rappresentano la resilienza che le giovani generazioni dovranno sviluppare nei confronti dei cambiamenti in atto.*

*Le classi dell'alberghiero ISMI in collaborazione con BIO-RES affrontano la sostenibilità delle risorse alimentari in chiave ambientale e di effetti sulle comunità. I cambiamenti climatici stanno progressivamente modificando la reperibilità della materia prima tradizionale e la consuetudine della disponibilità di prodotti del mare.*

*Negli ultimi anni specie aliene e specie autoctone invasive infestanti causano problemi nelle filiere della pesca e nel consumo di prodotti tradizionali.*

*E' necessario quindi creare, trasmettere diffondere nuove consuetudini e adattamenti alle sempre più frequenti anomalie ambientali trasformando i problemi in nuove risorse sfruttabili.*

Aiutaci a cambiare e ad innovare

Il futuro del mare è nelle nostre mani

Il nuovo gusto del mare ti aspetta il 21 Marzo presso:

ISMI

Noventa padovana