

CESENATODAY

"I ragazzi abbiano cura del nostro mare", si chiude il progetto con i pescatori

Nella cornice del Museo della Marineria si è chiuso il progetto "Impariamo con i pescatori – L'oro azzurro dell'Adriatico"

Redazione

01 luglio 2019 13:40



Si è chiuso con un convegno finale nella cornice del Museo della Marineria di Cesenatico il progetto "Impariamo con i pescatori – L'oro azzurro dell'Adriatico" percorsi didattici

per conoscere i luoghi e le risorse del nostro mare, delle valli e delle lagune, finanziato con fondi FEAMP 2014 - 2020 dal FLAG Costa dell'Emilia-Romagna e coordinato dal GAL DELTA 2000.

Grande entusiasmo sin dall'ingresso in sala per i numerosi ragazzi, accompagnati da insegnanti e genitori, dove hanno visti esposti gli elaborati da loro realizzati per il "Concorso impariamo con i pescatori". Grande soddisfazione per la realizzazione di questo progetto espressa anche da parte dei relatori intervenuti, a partire da Mauro Gasperini Vicesindaco di Cesenatico, che entusiasta della platea ha esortato i ragazzi ad aver cura del nostro mare, evidenziando il grande valore del progetto per le tematiche trattate e per il ruolo centrale che i pescatori hanno avuto nei percorsi didattici realizzati.

Massimo Gottifredi, Presidente della Coop. Atlantide, ha aggiunto "Amare il mare significa amare noi stessi, e per farlo occorre impegnarsi ogni giorno con energia, perché il nostro futuro possa essere più giusto, sostenibile e responsabile".

Dopo la presentazione degli importanti risultati ottenuti, grazie anche alle innovative metodologie didattiche, i pescatori Lele e William sono stati intervistati dai due ragazzi che non si lasciano scappare l'occasione per colmare qualche altra curiosità. "A che ora partite per andare al lavoro? È un mestiere difficile? Lo rifaresti?" Lele risponde di getto: "Sono nato pescatore e non cambierei lavoro per nulla al mondo". "Quanta plastica trovate nel mare?" chiede Matilde, e William coglie l'opportunità per ricordare che, a fronte della tanta plastica presente in mare, è a partire dalle piccole cose che si raggiungono grandi risultati. "Sono stato da poco a Portonovo – racconta – dove in uno stabilimento balneare hanno promosso il riutilizzo della bottiglietta dell'acqua, la prima si acquista e la bottiglietta vuota ti viene riempita con costo dimezzato. In un mese sono state consumate 800 bottigliette di plastica in meno. Pensate se ogni stabilimento balneare della nostra costa facesse lo stesso".

Per chiudere la consegna degli attestati di partecipazione al concorso "Impariamo con i pescatori" alle classi presenti, e la visita guidata al suggestivo Museo della Marineria, in cui si respirano cultura e tradizione delle marinerie della nostra costa.

PUBBLICITÀ

inRead invented by Teads

Lorenzo Marchesini, Presidente del FLAG CER, afferma “I FLAG con le risorse disponibili riescono a realizzare iniziative che coinvolgono l’intera collettività delle marinerie ed in particolare le nuove generazioni, il cui valore è dimostrato da lettere che riceviamo, come questa, emblematica, inviata da una delle insegnanti e dai ragazzi che hanno partecipato al progetto.” Il progetto Impariamo con i pescatori – L’oro azzurro dell’Adriatico, finalizzato a promuovere la conoscenza del Mare e delle Marinerie della costa dell’Emilia-Romagna e a sensibilizzare studenti e studentesse su temi oggi fondamentali quali la biodiversità dei nostri luoghi della pesca, l’importanza di una sana e corretta alimentazione integrata da prodotti ittici locali e la rilevanza delle attività economiche e produttive legate a pesca e acquacoltura, ha coinvolto 79 classi delle scuole primarie, secondarie di primo grado e secondarie di secondo grado dell’area territoriale del FLAG compresa tra Goro e Cattolica, 1666 studenti, 26 le classi che hanno partecipato al Concorso a premi “Impariamo con i pescatori”, 9 le classi vincitrici che si sono aggiudicate l’uscita in motonave attrezzata alla stregua di un battello oceanografico.

Potrebbe interessarti

Zanzare, zanzare ovunque: ecco come liberarvene

SPONSOR

Carni bovine, ortofrutta, salumi, surgelati e vini: in arrivo a Longiano il paradiso del ristoratore

SPECIALE

Ecco come fare una crociera gratis
