

COMUNICATO STAMPA N.10 – FONTE: PIETRO TANGARI/PEDRO'S - CARIATI – 11.4.2019

## **EDUCAZIONE ALIMENTARE, CONTINUA IMPEGNO PEDROS IL PLURICAMPIONE PIZZA: SCEGLIETE PESCE LOCALE EFFICACE CAMPAGNA SENSIBILIZZAZIONE NELLE SCUOLE**

CARIATI (Cs), Giovedì 11 Aprile 2019 – **Inserire nei menù e preferire quello che comunemente viene chiamato pesce povero, pescato nei nostri mari, significa offrire all'ospite una proposta di qualità. Ma anche contribuire a tutelare il lavoro e aiutare l'economia locale e può significare anche invogliare le nuove generazioni a continuare il percorso avviato da nonni e genitori, se non a favorire nuova imprenditorialità. Quello dell'educazione alimentare è un passaggio fondamentale che necessita del contributo di tutti. Il mondo della ristorazione può avere un ruolo decisivo nel suggerire direzioni ed inversioni di tendenza, ad educare i palati e le scelte dei consumatori a tavola. Partendo dal basso ed innescando buone pratiche.**

Sono, questi, i passaggi chiave dell'intervento di **Pietro TANGARI (PEDRO'S)**, tenuto oggi (giovedì 11) all'evento **IL MARE, SICUREZZA – AMBIENTE – LAVORO** promosso dall'Istituto ALBERGHIERO e dalla **LEGA NAVALE ITALIANA** – sezione di CARIATI.

Prosegue la campagna di formazione e sensibilizzazione che continua a vedere protagonista nelle scuole il pluripremiato pizzaiolo ed istruttore della scuola di pizza di COSENZA. PEDRO'S è stato chiamato a portare il proprio contributo in merito alla sua **esperienza imprenditoriale attenta alle risorse dell'agroalimentare e della pesca locali.**

Siamo fortemente convinti – ha sottolineato **TANGARI** - che la promozione dei territori possa declinarsi anche attraverso la valorizzazione dell'enogastronomia identitaria che, in quanto tale, è strettamente legata alle **produzioni locali**, alle storie degli artigiani della terra e del mare, alla tradizione che si tramanda di generazione in generazione, alla filiera corta.

Questo aspetto – ha aggiunto - è tra gli argomenti che stiamo affrontando e condividendo anche con gli studenti dell'Alberghiero nel percorso di alternanza scuola-lavoro che da qualche settimana ci vede co-protagonisti in un **percorso formativo che non vuole solo insegnare a fare una buona pizza di qualità, ma ad essere responsabili del futuro e della crescita del territorio.** - (Fonte: Lenin MONTESANTO – Comunicazione & Lobbying – 345.9401195)