

L'ALBERGHIERO DI PESCARA NELLA RETE NAZIONALE PRODUZIONE ITTICA



PESCARA - Sarà l'Istituto Alberghiero Ipssar "De Cecco" di Pescara a rappresentare l'Abruzzo all'interno di "Ittica - la Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri dell'Ittico", una iniziativa apprezzata e sostenuta dal ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, **Teresa Bellanova**, che ha partecipato al meeting on line di avvio della Rete.

"Il nostro obiettivo, attraverso il coinvolgimento degli studenti e degli operatori della filiera ittica, è la creazione di un network di Istituti Alberghieri, che operi, in modo specifico, per la valorizzazione dei prodotti ittici, ottimi alleati per una sana alimentazione", afferma in una nota la dirigente scolastica **Alessandra Di Pietro**.

“Insieme all’Abruzzo ci saranno regioni come Veneto, Piemonte, Toscana, Marche, Lazio, Campania, Puglia e Sicilia, ciascuna rappresentata dall’Istituto Alberghiero più rilevante del territorio e l’essere stati scelti, come ‘De Cecco’, certifica il nostro impegno costante e quotidiano per dare ai nostri studenti una preparazione a tutto campo, impegno che oggi vede moltiplicare i nostri campi d’azione seppur ancora in emergenza Covid-19 – aggiunge la preside -. L’ingresso nella nuova Rete d’azione ci permetterà di offrire ai nostri studenti un’ampia formazione sui prodotti del pescato, con particolare attenzione alla sostenibilità e sicurezza alimentare, alla ricerca, agli aspetti nutrizionali, alle modalità di consumo, all’individuazione di nuovi strumenti di comunicazione collegati all’ambito turistico-ricettivo, e volti ad incentivare un consumo consapevole e sano”.

L’inaugurazione del nuovo Network di cooperazione nazionale è avvenuta in diretta streaming, sulla pagina *Facebook* di Assoittica Italia, in occasione dell’evento “Dal mare alla tavola attraverso le ragazze ed i ragazzi degli istituti alberghieri italiani”, con il via libera del ministro Bellanova.

E gli studenti coinvolti opereranno in stretta collaborazione con gli operatori della filiera ittica con l’obiettivo di creare un network nazionale per la valorizzazione e la sostenibilità dei prodotti del mare.

“Di fatto – ricorda la Di Pietro – l’Ippsar ‘De Cecco’ è il più grande istituto alberghiero d’Abruzzo e il più grande sulla costa., senza dimenticare che Pescara ha un’antica tradizione marinara ed è un importante mercato Ittico d’Italia. Con l’intesa firmata dal ministro all’Agricoltura e gli altri istituti alberghieri d’Italia, diamo una spinta maggiore nella direzione della valorizzazione della risorsa mare e della nostra scuola. L’intesa rafforza la nostra convinzione che siamo sulla buona strada e che per i nostri alunni può esserci una prospettiva lavorativa concreta. La Rete appena nata rappresenta un network in cui alunni e i docenti avranno contatti diretti con gli attori del settore e impareranno facendo”.

“L’obiettivo è coinvolgere gli operatori, approfondire le tematiche legate alla professione: dalla produzione primaria fino ad arrivare al consumatore”.

“Durante questa fase di lockdown – ha spiegato nel suo intervento il ministro Bellanova – abbiamo potuto portare avanti alcune attività, come quella dei supermercati, perché c’è stata una filiera che ha fatto sacrifici. Abbiamo misurato la ricaduta negativa sul comparto, perché con i ristoranti chiusi, un’eccellenza come quella del settore ittico ha subito dei contraccolpi. Adesso dobbiamo ripartire. I cuochi, gli chef, sono gli ambasciatori della dieta mediterranea”.

“Per fare questo abbiamo bisogno di tutta la competenza e passione dei dirigenti scolastici e dei docenti – ha aggiunto rivolgendosi ai presidi e ai professori collegati da tutta Italia – dobbiamo formare quelle energie che devono costruire il futuro e diventare gli ambasciatori della buona alimentazione che l’Italia rappresenta nel mondo”.

Per **Giuseppe Palma**, segretario generale di Assoittica Italia, “bisogna creare un circuito virtuoso per i prodotti e le eccellenze del Paese, sfruttando le competenze dei nostri giovani e la rete di internazionalizzazione”.

Nel corso della diretta streaming, la professoressa **Rossella Cioppi** dell’Ipssar ha illustrato “le migliori strategie di comunicazione per diffondere gli aspetti salutistici del pesce sottolineando l’importanza della formazione e della collaborazione con aziende e associazioni di settore, ad esempio i frantoi, per la diffusione di una sana educazione alimentare, operazione già avviata dall’Istituto ‘De Cecco’ con il progetto ‘Ti racconto Borgomarina’ come esempio positivo”.