

### WEBINAR 18

17 aprile 2019 | ore 15.00 – 17.00

#### TEMATICHE TRATTATE

Webinar educativo per incoraggiare i bambini al consumo di pesce

#### COORDINATORI

Paolo Fiume	CIHEAM Bari
Antonio Errico	Associazione Magna Grecia Mare

#### INTERPRETE

Philippe Debs	CIHEAM Bari
---------------	-------------

			REFERENTI LOCALI	STUDENTI/GIOVANI PRESENTI
<b>COMUNITÀ COSTIERE</b>	<b>ALBANIA</b>	Porto Palermo	Endora Celohoxhaj	8
	<b>ALGERIA</b>	Algeri	Rafik Mecellah	
	<b>EGITTO</b>	Marsa Matrouh	Ashraf El Sadek	5
	<b>ITALIA</b>	Tricase	Antonio Errico Salvatore Baglivo	9
	<b>LIBANO</b>	Tiro	Ali Dbouk	9
	<b>MAROCCO</b>	Nador	Najib El Ouamari	12
	<b>TUNISIA</b>	Zarzis	Sami Dabbouni	20

#### MATERIALE PRODOTTO

- Registrazione integrale del Webinar tramite piattaforma Zoom;
- Report di sintesi.

### SINTESI DELLA DISCUSSIONE

Il Webinar ha voluto, ancora una volta, coinvolgere i più giovani ed esattamente i bambini delle scuole primarie e secondarie dei Paesi mediterranei della comunità Webport. Richiesto dagli amici tunisini, l'incontro di oggi ha voluto stimolare nei più giovani una maggiore consapevolezza dell'importanza di "mangiare pesce" incoraggiandoli, soprattutto, al consumo intelligente di pesce locale.

Dal Porto Museo di Tricase, presso l'Avamposto MARE del CIHEAM Bari, l'incontro è stato seguito anche da alcuni delegati di Albania e Montenegro impegnati in un cross-border meeting organizzato nell'ambito del progetto "Co.Co.Tour - Safeguarding, enhancing and promoting the natural and cultural heritage of COastal Communities by boosting the eco-museum model aiming at smart and sustainable TOURism management", finanziato dal programma Interreg IPA-CBC Italia - Albania – Montenegro 2014-2020.

In apertura dell'incontro, Antonio Errico, dopo aver salutato e ringraziato i ragazzi presenti (sia di persona che via web) per la disponibilità a partecipare, ha ribadito l'importanza della loro presenza quale speranza reale per la costruzione di un futuro migliore per il Mediterraneo. Già lo scorso incontro aveva palesato

quanto fosse fruttuoso il coinvolgimento dei ragazzi, delle future generazioni, nello scambio di conoscenze, idee, programmi e problematiche affrontati nel corso dei seminari online organizzati da Webport.

La comunità di Zarzis (Tunisia) ha coinvolto brillantemente gli alunni del “Jardin enfants MIMI” impegnandoli nella preparazione di un piatto della tradizione tunisina a base di sardine.

Come illustrato dalle insegnanti tunisine presenti ai “bambini del Mediterraneo”, la sardina è un pesce azzurro, di piccole dimensioni, molto comune in Mediterraneo, pescato in questa stagione e che vive in banchi numerosi e facilmente riproducibili. La sardina ha eccellenti proprietà nutritive e, quindi, in grado di apportare tantissimi benefici alla salute di chi le mangia. È pertanto indispensabile incoraggiare i bambini al consumo di sardine. Ma soprattutto, è importante coinvolgere i loro genitori, accrescendo la loro consapevolezza circa l’opportunità e la convenienza, anche economica, sociale ed ambientale, nel consumare e proporre il consumo di questa specie di pesce e di tutte le altre specie simili (piccoli pelagici).

### **Polpette di sardine alla tunisina.**

#### Ingredienti

1 kg di sardine; 200 g di farina; prezzemolo; cumino; paprika; cipolla; sale; 2 patate lessate; pan grattato; uovo

#### Preparazione

Pulire le sardine rimuovendo la testa, le interiora e la lisca centrale. Risciacquare abbondantemente le sardine sotto l’acqua corrente. Mettere le sardine in un frullatore insieme alla cipolla, al prezzemolo e le patate lessate. E frullare tutto. Trasferire il composto in una ciotola e aggiungere sale, paprika, cumino e farina. Impastare per ottenere un composto bene amalgamato. Inumidirsi le mani con dell’acqua e formare delle polpette con il composto ottenuto. Passare le polpette nell’uovo precedentemente battuto e poi nel pangrattato. Friggere in olio bollente e mettere a scolare su un foglio di carta assorbente, per asciugare l’olio in eccesso.

Tutte le comunità presenti hanno manifestato il loro apprezzamento per la possibilità offerta ai bambini dei diversi Paesi presenti di rapportarsi e dialogare con i loro coetanei.

Inoltre, tutte le comunità presenti hanno espresso il proprio unanime accordo relativo alla tematica trattata riscontrando, in ciascuna comunità, una scarsa attenzione verso la risorsa pesce, come fonte di alimentazione “intelligente”.

Il Marocco è al terzo posto nel mondo per la produzione di prodotti ittici. Nonostante l’offerta sul mercato sia notevole, il consumo medio annuo è di soli 20 kg a persona. Come espresso dal referente del Marocco, Naijb El Ouamari, è necessario lavorare per incoraggiare la comunità al consumo di pesce, sia perché risorsa ampiamente disponibile, che per le sue proprietà nutrizionali.

Anche la comunità egiziana, ha espresso la necessità di dover intervenire per aumentare il consumo consapevole di pesce. Marsa Matrouh, con i suoi 500 km di costa, ha un’abbondante produzione ittica. Nonostante la notevole disponibilità, il pesce non è considerato una risorsa importante nell’alimentazione quotidiana delle famiglie della sua comunità.

Dopo gli interventi dei referenti di ogni comunità, è stata data la parola ai bambini che si sono scambiati una serie di domande e risposte circa le specie di pesce consumate nelle loro famiglie e/o mense

scolastiche (prevalentemente tonno in scatola e merluzzo in bastoncini) e la frequenza di pietanze a base di pesce nel calendario dei pasti loro settimanali (bassa).

Dall'ascolto delle conversazioni tra i bambini, si è notata una loro grande consapevolezza e conoscenza dei valori nutrizionali del pesce (grazie a primi percorsi di informazione e sensibilizzazione già attivati presso le scuole e dalle scuole) e sull'importanza del consumo di pesce nell'alimentazione. Inoltre, i bambini si sono rivelati molto coscienti della rilevanza della qualità del pescato, del particolare pregio dei pesci provenienti dal Mediterraneo oltre che dell'importanza di preferire i pesci locali rispetto a quelli importati.

