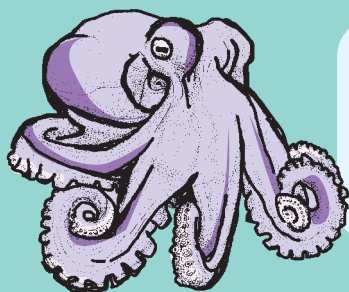




Torna anche quest'anno A scuola con Gusto!

La terza edizione di – A scuola con Gusto – prevede un percorso monografico sul pesce per scoprire le sue preziose proprietà nutritive, imparare a conoscerlo e ad apprezzarlo.



Sono previsti:

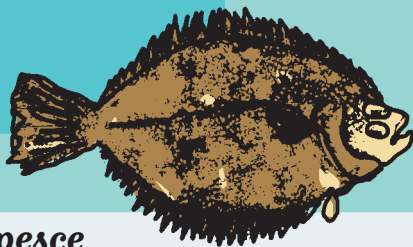
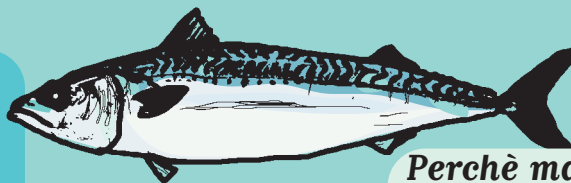
- corsi di formazione per i docenti
- laboratori didattici e degustazioni con i bambini e i genitori
- uscite in mare sui pescherecci
- visite al mercato ittico
- incontri nelle scuole con le famiglie per un'esperienza a tutto tondo sul pesce

Con un occhio di riguardo al pesce azzurro del nostro mare.

Tra gli argomenti affrontati:

Metodi di pesca oggi:

- D'altura oltre gli stretti
- Grande pesca
- Pesca costiera
- Pesca lagunare
- Vallicoltura



Perchè mangiare il pesce

Classifichiamo il pesce:

- Il pesce azzurro e il pesce bianco
- Le famiglie dei pesci
- Pesci d'acqua dolce
- Pesci di mare
- Pesci d'acquacoltura
- I molluschi
- I crostacei

La freschezza del pesce

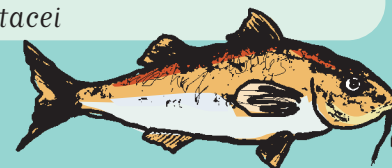
Quando è più buono: I pesci di "stagione"; i pesci "nostrani"

Acquistiamo in modo consapevole: Pesci da comprare, pesci da lasciare

Metodi di cottura

Metodi di conservazione

Etichettatura



Buon appetito!