

STE project continua



Il Ministero del Turismo Egiziano - Ente Turistico Egiziano e ASTOI (Associazione dei Tour Operator Italiani) hanno deciso di supportare il progetto STE - Scuba Tourism for the Environment) per altri quattro anni, consentendo di aggiungere una notevole mole di informazioni alla banca dati relativa alle scogliere coralline del mar Rosso egiziano. Inoltre, alcuni tour operator che hanno scelto di abbracciare la filosofia del turismo eco-sostenibile, coinvolgeranno i

clienti dei loro villaggi e resort nella raccolta dati e inseriranno una scheda informativa riguardante STE - Scuba Tourism for the Environment, nei loro cataloghi viaggi. Questa scelta contribuirà ad aumentare la sensibilità ambientale dei turisti e di conseguenza la conservazione delle aree soggette al business del turismo.

Il progetto STE è nato nell'ambito del progetto "Citizen Science" che ha dato vita a sua volta al Marine Science Group all'interno del Dipartimento di biologia evolutio-

nistica sperimentale dell'Università di Bologna. La scienza dei cittadini rappresenta un metodo scientifico che si basa sul coinvolgimento di cittadini volontari per sviluppare progetti di monitoraggio ambientale e di turismo sostenibile. In particolare, vengono coinvolti i turisti (subacquei e snorkelisti) nella raccolta di dati sulla biodiversità marina (cioè sulla ricchezza di specie) con lo scopo di ottenere indicazioni sullo stato dell'ambiente. Tali informazioni sono fondamentali per l'attuazione di adeguate misure di tutela e gestione delle risorse. Nei primi tre anni di ricerca sono stati raccolti 11.565 questionari, pari a 9.329 ore di immersione. www.STEproject.org. ■

Al via "Scegli il pesce giusto", la campagna internazionale per un consumo ittico consapevole

L'Acquario di Genova promuove "Scegli il pesce giusto", la campagna internazionale per la sensibilizzazione ed educazione al consumo responsabile e sostenibile delle risorse ittiche promossa dal World Ocean Network (WON).

Obiettivo della campagna è sensibilizzare i consumatori ad adottare abitudini di consumo che contribuiscano a utilizzare in modo più razionale e sostenibile le risorse della pesca. Nell'ambito di queste tematiche, l'Acquario di Genova ha ideato una nuova attività riservata al pubblico individuale adulto che consente di insegnare ai visitatori a conoscere, riconoscere le specie ittiche minori e prepararle a uso gastronomico.



L'attività prevede un momento di incontro a tu per tu con l'esperto; i partecipanti vengono introdotti alla tematica della pesca, del sovrasfruttamento delle risorse ittiche, della necessità di un consumo ittico consapevole; per poi proseguire in uno dei laboratori didattici della struttura dove i partecipanti imparano a riconoscere le specie ittiche minori, pulirle e prepararle a uso gastronomico.

L'attività, della durata di circa 45 minuti, è disponibile da marzo fino al 31 maggio. "Scegli il pesce giusto" ha un costo di 29 euro per persona, comprensivo di ingresso alla struttura e di attività di approfondimento. È necessaria la prenotazione.

Per informazioni: Incoming Liguria, tel. 010.2345.666. ■