**Streat Fish, al MAcA cibo sano e consumo responsabile**

*Crescono gli spazi, crescono le occasioni di incontro con la sostenibilità*

**Torino, 22 aprile 2016. Pesce**, **sostenibilità** e gusto **street** **food.** Al Museo A come Ambiente - MAcA arriva [**Streat Fish**](http://consumaregiusto.it/), evento etico organizzato con **ConsuMare Giusto** e **Gaia Eco-banqueting**, un’esperienza culinaria che porta avanti un’idea di consumo sostenibile del pesce volta al pieno rispetto dell’ambiente e dell’ecosistema marino.

Venerdì 22 aprile 2016, dalle ore 19:30 alle ore 22:30, Streat Fish offrirà del cibo sano e sostenibile, informando e suggerendo i consumatori riguardo alle buone azioni di salvaguardia del mare, alla legalità e alla difesa del patrimonio culturale delle popolazioni costiere.

L’evento prevede una cena all’interno del **Padiglione Verde**, che accoglie la nuova area del Museo dedicata all’**Alimentazione**: giochi, attività, laboratori e proiezioni offrono ai visitatori importanti spunti di riflessione sulla futura disponibilità delle risorse per nutrire un pianeta sempre più affollato.

La cena si svolgerà in un contesto informale e rilassato, con proposte gastronomiche preparate con gusto, leggerezza e accostamenti ricercati. Fondamentale l’accurata selezione delle materie prime, secondo i principi di filiera corta, chilometro zero, stagionalità, salvaguardia di specie a rischio estinzione e riduzione dell’impatto della pesca sugli ecosistemi.

Streat Fish non è soltanto una degustazione, ma un vero e proprio **laboratorio** in cui ognuno ha l’opportunità di sperimentare alternative di gusto e di consumo, di prendere consapevolezza degli effetti positivi che possono derivare da **scelte** più **responsabili**.

L’associazione [ConsuMare Giusto](http://www.consumaregiusto.it/) è attiva nella diffusione di un consumo consapevole con lo scopo di migliorare le condizioni delle riserve di pesca e degli ambienti naturali. Ugualmente, [Gaia Eco-banqueting](http://www.gaia-ecobanqueting.com/) promuove l’utilizzo di prodotti nel pieno rispetto della natura e della stagionalità, ecosostenibili e senza aggiunta di additivi chimici.

La partecipazione all’evento avrà un costo di **22 Euro** **(17 Euro per i possessori dell’Abbonamento Musei)**, comprensivi di **tre degustazioni di pesce ed un bicchiere di vino**.

Si consiglia la prenotazione (**entro la sera di giovedì 21 aprile**), inviando il proprio nome e cognome, con il numero di persone partecipanti, scrivendo un sms o un messaggio whatsapp al numero telefonico +39 329 2616086.

**Per maggiori info:**

Paolo Legato

*Direttore Museo A come Ambiente*

[p.legato@acomeambiente.org](mailto:p.legato@acomeambiente.org)

011 0702535