**Giornata Mondiale degli Oceani 2017, al MAcA cibo sano e consumo responsabile**

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

**Torino, 7 giugno 2017.** Al *Museo A come Ambiente di Torino* si rinnova l’appuntamento con Streat Fish, evento etico organizzato con ConsuMare Giusto e B-Lab. Un’esperienza culinaria che propone un’idea di consumo sostenibile del pesce, nel pieno rispetto dell’ambiente e dell’ecosistema marino.

Per celebrare la **Giornata Mondiale degli Oceani (che ricorre il prossimo 8 giugno)**, il MAcA ospiterà una cena in un contesto informale e rilassato, con proposte gastronomiche preparate con gusto, leggerezza e accostamenti ricercati.

L’**appuntamento** è per **venerdì 9 giugno 2017**, dalle ore **20:00 alle ore 22:00**. La cena si svolgerà all’interno del **Padiglione Verde del MAcA**, che accoglie la nuova area del Museo dedicata all’Alimentazione.

I partecipanti potranno degustare cibo sano e sostenibile, risultato di un’accurata selezione di 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.

Alle **ore 21:00**, ci sarà un breve **momento di informazione** e **condivisione** con il pubblico, in cui si parlerà di buone azioni di salvaguardia del mare, di legalità e difesa del patrimonio culturale delle popolazioni costiere.

Streat Fish non è una semplice degustazione, ma un 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* è attiva nella diffusione di un consumo consapevole con lo scopo di migliorare le condizioni delle riserve di pesca e degli ambienti naturali. Allo stesso modo, B-Lab promuove l’utilizzo di prodotti nel pieno rispetto della natura e della stagionalità, ecosostenibili e senza aggiunta di additivi chimici.

La partecipazione all’evento, che prevede una visita guidata del Museo, avrà un costo di 25 euro (20 euro per i possessori di Abbonamento Musei), comprensivi di tre degustazioni di pesce ed un bicchiere di vino.

Si consiglia la prenotazione 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.
Possibile degustazione vegetariana, da segnalare al momento della prenotazione

**Per maggiori info:**

Paolo Legato

*Direttore Museo A come Ambiente*

p.legato@acomeambiente.org

011 0702535