

# UOMINI & MARE

## *Tartarughe convalescenti e saporito pesce azzurro*

CATTOLICA - Pesci in vasca ma anche nel piatto all'Acquario di cattolica grazie alla collaborazione con il ristorante "Al Pesce Azzurro" di Fano. Trent'anni fa, su iniziativa della locale Cooperativa Pescatori "Coomarpesca", nella città marchigiana aprì i battenti il primo Ristorante Self-Service, un'iniziativa concepita per migliorare e valorizzare tutte le attività della marineria fanese attraverso la promozione conoscitiva, gastronomica e commerciale del pesce azzurro preparato dai pescatori a poco prezzo. Queste specie sono tra le più abbondanti dell'Adriatico ma anche un alimento da sempre sulle tavole marchigiane e romagnole, il "pesce" per antonomasia, sia intorno al "focone" dei pescherecci, sulle piazze per le tipiche rustide, sulle tavole ricche e povere, ma soprattutto uno degli alimenti eccellenti dal punto di vista nutrizionale e organolettico.

Con gli stessi obiettivi, in accordo con la cooperativa pescatori di Cattolica, all'Acquario è aperto dal primo aprile Il Pesce Azzurro 2. Contemporaneamente sono arrivate nelle vasche dell'acquario due tartarughini convalescenti. Si chiamano Gaia e Beckett, hanno circa tre anni e provengono dal Centro Turtle Point di Napoli. Da sabato, quando l'Acquario aprirà al pubblico, si potrà vederle nuotare nell'Asilo delle tartarughe, un luogo nato per ospitare giovani esemplari durante le fasi più vulnerabili della loro vita.

Gaia e Beckett erano state ripescate semiassiderate nel mar tirreno dove si erano trattenute troppo a lungo. terminata la convalescenza a Cattolica, torneranno sull'altra costa italiana per riacquistare la libertà.