

Degli studenti dell'Alberghiero

# I tanti pregi del sale marino

## Missione in terra sarda

### ERICE

Valorizzazione delle eccellenze gastronomiche, esaltazione del gusto del sale marino e la sua utilizzazione nelle pratiche culinarie. È la «missione» che andranno a compiere in Sardegna gli studenti dell'Istituto Superiore «Ignazio e Vincenzo Florio» di Erice che parteciperanno a un progetto di alternanza Scuola-Lavoro che si svolgerà, appunto, nelle giornate da domani a sabato a Cagliari e Monserrato. Nell'ambito di questo programma, venerdì al Parco Molentargius Saline si terrà anche uno Show Cooking che seguirà il convegno dal tema «Le Saline marittime del terzo millennio tra

opportunità e nuove sfide». Al centro del convegno ci sarà il sale marino, individuato dal progetto di alternanza Scuola-Lavoro come uno dei principali elementi che ha consentito lo sviluppo dell'umanità giacché le saline marittime rappresentano ecosistemi ricchissimi di biodiversità che vanno salvaguardate e valorizzate. «Siamo pronti per promuovere e valorizzare Trapani a Cagliari al convegno organizzato da Slow Food - dice la dirigente Pina Mandina - che coinvolge tre territori, tre regioni e tre Istituti. Dalla Scuola al territorio: conoscere le saline quale patrimonio ambientale, risorsa produttiva e turistica».

(\*GDF\*) © RIPRODUZIONE RISERVATA