

MAGAZINE

TERRA MARE

NAUTICA - CANTIERISTICA - PESCA - AGRICOLTURA - TIPICITÀ - CULTURA

Fano

PREMIO" PESCEAZZURRO 2014" A ERMETE REALACCI

Una figura di riferimento per il tema della sostenibilità ambientale, fonte di ispirazione per la "rivoluzione bio" dei quattro ristoranti della catena self-service. Tutti temi che sono stati dedicati alla quarta edizione del premio Pesceazzurro. Sede dell'evento, la sede del PesceAzzurro di Fano dove si è tenuta la cerimonia di premiazione. Il riconoscimento è stato conferito a Ermete Realacci, presidente della Commissione Ambiente alla Camera dei Deputati, figura storica dell'ambientalismo italiano il cui impegno, è stato guida nelle attività di difesa e tutela ambientale che, da alcuni anni, il PesceAzzurro ha intrapreso nei ristoranti self-service. "Abbiamo istituito questo premio nel 2011 - ha ricordato Marco Pezzolesi (*nel cerchio*), amministratore unico del PesceAzzurro - per celebrare la rinascita del nostro locale, vigliaccamente distrutto dall'incendio doloso del giugno 2010. E oggi, rimarchiamo con tristezza, che ancora non abbiamo i colpevoli di questa aggressione. Per noi, il premio rappresenta un momento di gioia da condividere con i nostri affezionati clienti, i dipendenti e

gli stakeholder per celebrare la nostra attività, un momento che dedichiamo ad una personalità che ci ha ispirato e colpito. Con la nostra rivoluzione bio, che parte quest'anno, la scelta è stata obbligata verso l'esperienza e la preparazione di Ermete Realacci". Novità per il Pesceazzurro. Da quest'anno nei ristoranti di Fano, Cattolica, Milano Marittima e Miramare di Rimini, le pietanze e bevande saranno servite non più con piatti e bicchieri di plastica ma con prodotti monouso degradabili. "Il premio - continua Pezzolesi - è divenuto un modo, seppur simbolico, di premiare personalità che si sono contraddistinte dal punto di vista professionale, civile e culturale". Prima della cerimonia si è svolto un breve talk. Poi alcuni studenti hanno letto brani da "La ricicletta", storie da

loro inventate sui temi dell'ambiente e dello sviluppo sostenibile, e seguita la proiezione di un filmato del regista Henry Secchiaroli sul processo di riciclo dei prodotti monouso biodegradabili utilizzati al PesceAzzurro. Al termine è seguita la degustazione dei tipici piatti del PesceAzzurro.

