



Οικολόγοι και Μάγειρες ενώνουν δυνάμεις: Πρώτο εκπαιδευτικό σεμινάριο μαγειρικής για χωροκατακτητικά είδη

Πέραν των δεκατεσσάρων χιλιάδων ξενικών (ή αλλόχθονων) ειδών έχουν εισαχθεί εκούσια ή ακούσια από τον άνθρωπο στην Ευρώπη. Τα ξενικά χωροκατακτητικά είδη αποτελούν μια από τις σημαντικότερες απειλές για τη βιοποικιλότητα παγκοσμίως ενώ πολλά από αυτά βλάπτουν την κοινωνία, την οικονομία και την ανθρώπινη υγεία, ενώ υπολογίζεται ότι έχουν παγκόσμιο οικονομικό αντίκτυπο 70 δισεκατομμυρίων δολαρίων ετησίως.

Η Μεσόγειος έχει πλημμυρίσει από ξενικά είδη (> 1000) που εισέρχονται σ' αυτή κυρίως μέσω της Διώρυγας του Σουέζ και εξαπλώνονται ανεξέλεγκτα με οικολογικές και κοινωνικό-οικονομικές συνέπειες για το περιβάλλον (ανταγωνίζονται τοπικά είδη, οδηγούν σε μείωση της βιοποικιλότητας και των οικοσυστημικών υπηρεσιών) και τις τοπικές κοινότητες.

Στα πλαίσια του προγράμματος "[FishTheAlien](#)", η περιβαλλοντική οργάνωση [Marine and Environmental Research \(MER\) Lab](#) και ο Σεφ Πέτρος Γιάγκου από το εστιατόριο [Harmony By The Sea](#) διοργανώνουν το πρώτο εκπαιδευτικό μαγειρικό σεμινάριο για χωροκατακτητικά είδη στην Κύπρο στις 25 και 26 Ιουλίου. Η εκδήλωση θα πραγματοποιηθεί στις εγκαταστάσεις του [City Unity College Nicosia](#) με την υποστήριξη του Σεφ Σάββα Σάββα.

Μέσω της προώθησης των ξενικών στην αγορά, το πρόγραμμα και η εκδήλωση, στοχεύουν να ανατρέψουν τις παραδοσιακές πεποιθήσεις, παρακινώντας το κοινό και τους ψαράδες να στραφούν προς τα χωροκατακτητικά ξενικά είδη, προωθώντας τη βιώσιμη αλιεία και κατανάλωση θαλασσινών, δημιουργώντας κίνητρα για την επίτευξη συχνών και μεγάλων αφαιρέσεων αυτών των ειδών.

Στο σημερινό περιβάλλον που περικλείει τις εμπορικές αγορές και την κατανάλωση ψαριών, οι μάγειρες, ως φορείς γνώσης, αποτελούν το κύριο μέσο ώστε το κοινό να γνωρίσει, να εξοικειωθεί και να προτιμήσει είδη που προηγουμένως δεν γνώριζε ή δε θα δοκίμαζε. Κατ' επέκταση η εκπαίδευση και η γνωριμία των μαγείρων με τα χωροκατακτητικά ξενικά είδη θα επιφέρουν πολλαπλά και πολυσύνθετα κέρδη και πρέπει να αποτελούν πρωταρχικό σκοπό της Ευρωπαϊκής Ένωσης και της Κυπριακής Δημοκρατίας για την προώθηση βιώσιμων προϊόντων και την προστασία του περιβάλλοντος.

Μέσω του σεμιναρίου, οι μάγειρες θα μπορέσουν να γνωρίσουν ξενικά είδη ως καινοτόμα αλιευτικά προϊόντα που προωθούν ένα βιώσιμο περιβάλλον, να αναζητήσουν και να κερδίσουν ιδέες και γνώσεις ώστε να επενδυθούν και να μπορούν στο μέλλον να αποτελούν κεφάλαιο και βασικό ανταγωνιστικό πλεονέκτημα μιας επιχείρησης. Η αντιμετώπιση των χωροκατακτητικών ειδών ξεκινά από το πιάτο μας!

Οι συμμετέχοντες μπορούν να επιλέξουν να παρακολουθήσουν το σεμινάριο σε μία από τις πιο κάτω διαθέσιμες ομάδες:

- Δευτέρα, 25 Ιουλίου --- 18:00 – 20:00
- Τρίτη, 26 Ιουλίου --- 18:00 – 20:00

Το σεμινάριο είναι δωρεάν και οι ενδιαφερόμενοι μάγειρες καλούνται να προβούν σε επικοινωνία δηλώνοντας τη συμμετοχή τους στο e-mail: info@merresearch.com ή στο τηλέφωνο: +357 96598310, +357 99264335. Περιορισμένος αριθμός θέσεων.

Υποστηρικτές Εκδήλωσης:





Σούπα λεοντόψαρου με σαφράν και λαχανικά από τον Σεφ Πέτρο Γιάγκου.