

Γευσιγνωσία: Επιλέγουμε βιώσιμα, επιλέγουμε ξενικά!



Οι Κυπριακές θάλασσες έχουν πλημμυρίσει από ξενικά είδη τα οποία δεν ανήκουν φυσικά στη Μεσόγειο. Εισέρχονται σε αυτή κυρίως μέσω της Διώρυγας του Σουέζ και εξαπλώνονται ανεξέλεγκτα με οικολογικές συνέπειες για το περιβάλλον (υπερανταγωνίζονται τοπικά είδη, οδηγούν σε μείωση της βιοποικιλότητας και των οικοσυστημικών υπηρεσιών) και επιβλαβή κοινωνικό-οικονομικές συνέπειες στις τοπικές κοινότητες. Πολλά ξενικά είδη θα μπορούσαν να αποτελούν τις γαστρονομικές μας επιλογές αφού μπορούν να ανταγωνιστούν σε γεύση εκλεκτά εδέσματα όπως ροφούς και λαβράκια. Επιλέγοντας ξενικά είδη όπως τα λεοντόψαρα, μπορούμε να ελαφρύνουμε τις θάλασσες από τις πιέσεις που δέχονται ενώ μειώνουμε παράλληλα την αλιευτική πίεση σε τοπικά είδη που είναι αναπόσπαστα για την υγιή λειτουργία των θαλάσσιων οικοσυστημάτων μας.

Μέσω της προώθησης των θαλάσσιων ξενικών ειδών στην αγορά, στοχεύουμε να ανατρέψουμε τις παραδοσιακές πεποιθήσεις, παρακινώντας το κοινό και τους ψαράδες να στραφούν προς αυτά, προωθώντας τη βιώσιμη αλιεία και την κατανάλωση θαλασσινών, δημιουργώντας κίνητρα για την επίτευξη συχνών και μεγάλων αφαιρέσεων χωροκατακτητικών ξενικών ειδών.

Στα πλαίσια του προγράμματος "[FishTheAlien](#)", την **Κυριακή 20 Νοεμβρίου 2022**, η ώρα 12:00 – 17:00, στη Μαρίνα Ζυγίου (Ψαρολίμανο), η Marine and Environmental Research (MER) Lab διοργανώνει με τον Σεφ Πέτρο Γιάγκου γευσιγνωσία θαλάσσιων ξενικών ειδών. Στην εκδήλωση, το κοινό θα έχει την ευκαιρία να δοκιμάσει και να εξοικειωθεί με τοπικά ξενικά είδη που προηγουμένως δεν γνώριζε ή δεν τόλμησε να δοκιμάσει.

Η ομάδα της MER θα είναι παρών ώστε να ενημερώσει το κοινό σχετικά με τις παρουσίες και αντίκτυπο των θαλάσσιων ξενικών ειδών καθώς και για το πως η κατανάλωση τους μπορεί να συμβάλει στην προστασία της θαλάσσιας βιοποικιλότητας.

Το πρόγραμμα [FishTheAlien](#) χρηματοδοτείται από το Cyprus Environment Foundation. Μέρος των ξενικών ειδών που θα προσφέρονται στην εκδήλωση θα παρασχεθούν δωρεάν από το "Φρέσκο Ψάρι Ημέρας". Η εκδήλωση πραγματοποιείται με την υποστήριξη του Τμήματος Αλιείας και Θαλάσσιων Ερευνών (ΤΑΘΕ).

Address: 202 Amathountos Av., MARINA GARDENS, BLOCK B, Offices # 13-14, Parekkklisia, 4533, Limassol, Cyprus.

Email: info@merresearch.com **Tel:** +357 99527679, +357 25636700, **Fax:** +357 25636701



ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗ

ΚΥΡΙΑΚΗ, 20 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ

 **ΜΑΡΙΝΑ ΖΥΓΙΟΥ**

 **12:00 - 17:00**



ΔΟΚΙΜΑΣΤΕ

Θαλάσσια ξενικά είδη.



ΕΝΗΜΕΡΩΘΕΙΤΕ

Για το πως οι καταναλωτικές σας επιλογές επηρεάζουν τη θαλάσσια βιοποικιλότητα.



ΠΡΟΣΤΑΤΕΨΤΕ



Φρέσκο Ψάρι Ημέρας



Η εκδήλωση υλοποιείται από την Marine and Environmental Research (MER) Lab σε συνεργασία με τον Σεφ Πέτρο Γιάγκου (E.A.T) και το Φρέσκο Ψάρι Ημέρας, στα πλαίσια του προγράμματος #FishTheAlien που χρηματοδοτείται από το Cyprus Environment Foundation.

Address: 202 Amathountos Av., MARINA GARDENS, BLOCK B, Offices # 13-14, Parekklesia, 4533, Limassol, Cyprus.

Email: info@merresearch.com **Tel:** +357 99527679, +357 25636700, **Fax:** +357 25636701



Βao buns με Μπλε Κάβουρα από τον Σεφ Πέτρο Γιάγκου.



Φιλέτα από Πετρομπάρμπουνο (ξενικό μπαρμπούνι) από τον Σεφ Πέτρο Γιάγκου.

Address: 202 Amathountos Av., MARINA GARDENS, BLOCK B, Offices # 13-14, Parekklesia, 4533, Limassol, Cyprus.

Email: info@merresearch.com **Tel:** +357 99527679, +357 25636700, **Fax:** +357 25636701



Κροκέτες με Μπλέ Κάβουρα από τον Σεφ Πέτρο Γιάγκου.

Address: 202 Amathountos Av., MARINA GARDENS, BLOCK B, Offices # 13-14, Parekklesia, 4533, Limassol, Cyprus.

Email: info@merresearch.com **Tel:** +357 99527679, +357 25636700, **Fax:** +357 25636701