

PRENOTAZIONI WEB

È nato in Italia il primo portale internazionale per il turismo nautico

>> È italiano il primo portale internazionale per il turismo nautico con pagamento just in time. Dal 27 maggio si potranno prenotare via internet le proprie vacanze in yacht o in barca a vela in maniera veloce e sicura. Solo alcuni click su www.yachtingcharter.it e in pochi minuti l'aspirante armatore potrà sapere se lo yacht o la barca dei suoi sogni è disponibile. Si prenota

scegliendo su un'offerta planetaria e si paga direttamente col sistema paypal evitando così noiose procedure di e-mail e bonifici bancari. Yachtingcharter.it nasce dall'idea del giovane imprenditore italiano Guglielmo Mattia, già impegnato nel 2007 in ambito nautico come consulente di Morgan Yachts e della società che gestisce gli spazi del Porto di Roma Roma Brokerage.



Educational. Tra i temi «Acquisto e consumo consapevoli»

IN UN MARE DI PESCE SLOW FISH FA DA GUIDA



CATERINA GROSSO

Lo slogan era «C'era un mare di pesci», ma c'era anche un mare di gente di ogni età, in un'atmosfera rilassata e divertita. Un lungo serpentine di visitatori in attesa alle biglietterie ha caratterizzato la 4^a edizione di **SlowFish**, la manifestazione dedicata al mondo ittico e alle sue problematiche che si è svolta a Genova dal 17 al 20 aprile organizzata da **Slow Food** e **Regione Liguria**. Quasi 55 mila visitatori, il 20% in più della scorsa edizione, hanno affollato fino a notte l'elegante padiglione fieristico disegnato da **Jean Nouvel**, suddiviso in area commerciale nella parte superiore con il «Mercato», area dei Presidi Slow Food e spazi di ristorazione, ma anche aree dedicate al piano mare alla didattica dei «Laboratori dell'Acqua» nel mezzanino. La novità di quest'anno era apprendere le regole per l'acquisto e il consumo consapevoli dei pesci applicabili nella spesa di tutti i giorni nello spazio «il Mercato» accompagnati dal

personal shopper, un esperto che ha seguito il pubblico tra i banchi a fare la spesa per scoprire la grande varietà dei pesci e scoprire quelli che, magari poco conosciuti, sono buonissimi in cucina. Affollatissimi gli stand dei **Presidi del mare** di Slow Food, non solo pesce conservato in salamoia o sotto sale, ma anche i prodotti legati alla cucina del pesce: olio extravergine, aglio, sale delle più svariate provenienze, erbe aromatiche. Molti hanno acquistato pesce fresco dall'occhio lucente o partecipato all'«**Asta del pesce**», con tanto di battitore, per portarsi a casa sacchetti colmi di pesci freschissimi.

C'era anche «**Pensa che mensa**» un settore dedicato alla **ristorazione collettiva**, considerato che oltre il 40% degli italiani ormai consuma un pasto al giorno fuori casa in mense scolastiche, aziendali e ospedaliere. Pare che in molte mense venga «propinato» il pangasio, un pesce insipido proveniente dal delta del Mekong che arriva in filetti, congelato, trattato con additivi chimici, spesso spacciato anche in pescheria per

Personal Shopper

Un esperto ha guidato il pubblico per scoprire la grande varietà dei pesci

sogliola o cernia. Costa meno di un euro al chilo, ma è quasi del tutto privo di qualità nutrizionali. L'alternativa può essere l'acciuga, con grande qualità nutrizionali e costo contenuto? Se n'è parlato a «**Oggi in mensa acciuga o pangasio?**». Il ruolo del consumatore è sempre più fondamentale, imparare fin da bambini a riconoscere e scegliere il pesce è indispensabile, così a Slow Fish i piccoli hanno partecipato a «**L'alice nel mare delle meraviglie**» e si sono anche divertiti. I più grandi hanno fatto la fila per avvicinarsi alle «**Isole del gusto**», con specialità nazionali ed estere e alle «**Osterie del Mare**», veri e propri ristoranti con cucina attrezzata e sala con piatti di pesce regionali oppure alle «**Enoteche**» dove hanno potuto assaggiare i vini che con il pesce vanno d'accordo.

SNORKELING

FOTO E VIDEO SOTT'ACQUA A MANI LIBERE

>> **Distribuita** da Softeam e disponibile nei punti vendita di sport e elettronica di consumo, la maschera subacquea con foto-videocamera digitale integrata consente di catturare fotografie e video mentre si nuota, mantenendo così le mani libere. Dotata di sensore CMOS da 5 megapixel, di porta USB per il collegamento al PC e di slot per schede di memoria MicroSD, è ideale per chi pratica lo snorkeling. L'alimentazione è assicurata da due comuni pile minitilo da 1,5 volt (AAA). Con questo innovativo strumento dal costo contenuto (prezzo suggerito al pubblico: 99 euro) si possono



scattare foto con buona risoluzione (2560x1920 pixel) e riprendere video con risoluzione VGA a 20 fps. Lo slot per la scheda di memoria, di tipo MicroSD, può alloggiare modelli fino a 2GB di capacità (per 3.000 immagini o 72 minuti di video circa). La foto-videocamera integrata nella maschera è completamente automatica per esposizione e bilanciamento del bianco, mentre l'obiettivo ha ottica fissa, con messa a fuoco da 0,5 metri a infinito. Grazie agli innesti, si può accessoriarla con torce a luce continua da 1W cadauna. La struttura è robusta e leggera, essendo stati impiegati materiali di alta qualità e tecnologia che garantiscono la massima sicurezza nell'uso. La profondità di 5 metri è certificata. Chi intende spingersi oltre i 5 metri di profondità, può orientarsi su almeno 3 modelli di categoria superiore, per raggiungere i 10, 35 e 100 metri. Anche questi sono accessoriabili con torce che, a certe profondità, diventano pressoché indispensabili.