

“ARCHIMEDE” DIVENTA UN MENU' A BASE DI PESCE AZZURRO

Siracusa, 22 novembre 2008 – **“ACHIMEDE”**, diventa un Menù con protagonista il **“Pesce Azzurro”** e il **“Pesce tipico del Mediterraneo”**, e **dal prossimo 1° dicembre sino a domenica 11 gennaio 2009**, i ristoratori di Siracusa lo proporranno, a prezzi controllati, ai loro clienti e ai tanti visitatori che, in questo periodo natalizio, transiteranno per la città patrimonio dell'UNESCO. Prezzi sicuramente popolari e stabiliti dal **Protocollo** che i ristoratori siracusani sottoscriveranno, entro il prossimo **Mercoledì 26 novembre**, in un incontro già fissato per le ore 16 alla Camera di Commercio, con la stessa **Camera di Commercio**, che patrocina l'iniziativa, e l'Associazione Temporanea di Scopo, alla quale hanno dato vita la **Provincia Regionale**, il **Gal Val d'Anapo** e la società palermitana **Alimentaria Sicilia srl**, per *“Valorizzare, promuovere e incrementare il consumo di Pesce Azzurro”*, nel comune capoluogo e in tutto il territorio provinciale.

Il Progetto, come si ricorderà, finanziato dalla Regione Siciliana - Misura 4.17 del POR Sicilia 2000/2006 - attraverso l'organizzazione di eventi culturali, scientifico-didattici ed enogastronomici, che si svilupperanno per tutto il mese di dicembre, intende richiamare l'attenzione dei consumatori nei confronti di questa importante risorsa del mare che è il **“Pesce Azzurro”**.

Iniziative che, oltre ad essere indirizzate ai consumatori, vedranno coinvolte anche le Scuole, gli Istituti Alberghieri ed i ristoratori del territorio.

Il Protocollo, che verrà firmato **MERCOLEDÌ 26 NOVEMBRE ALLE ORE 16 alla Camera di Commercio**, dai ristoratori che aderiscono all'iniziativa (in molti hanno già dato la loro adesione), prevede la realizzazione e la proposizione nelle tavole dei loro locali di tre Menù a seconda delle portate che verranno servite: il **“Menù Archimede”** con tre portate più dessert; il **“Menù Archimede Plus”**, quattro portate più dessert; e il **“Menù Archimede Class”** con cinque portate oltre al dessert.

*I Ristoranti che aderiranno all'iniziativa **ARCHIMEDE** per la promozione del pesce Azzurro, saranno riconoscibili da una vetrofanìa apposta all'ingresso dei locali, e pubblicizzati con una fitta campagna in tutto il territorio, con brochure, manifesti, spazi sui giornali e spot radiotelevisivi, oltre ad un sito web www.marediarchimede.it*

