

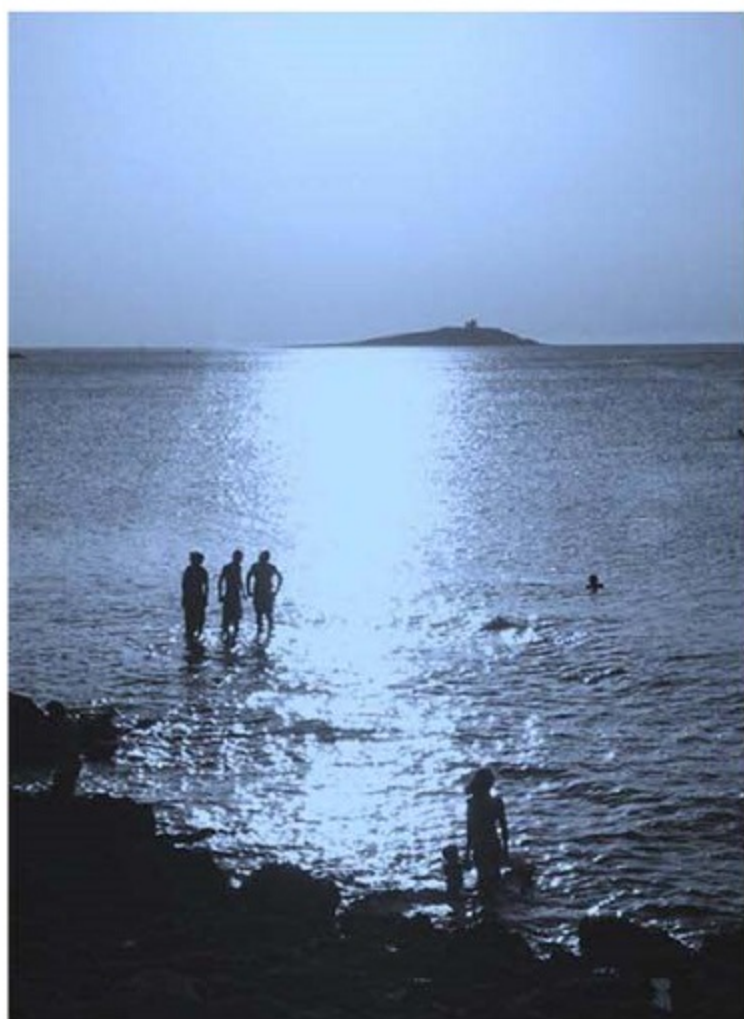


ComeUnaMarea onlus



con il patrocinio
Provincia di Palermo

Soni ru Mari



*Vivere il territorio,
conoscendo le
origini,
rispettando il
presente
per garantire il
futuro.*

**Isola delle Femmine
24 settembre 2009**



Soni ru Mari

“Soni ru Mari” è un progetto che nasce dalla necessità di educare i giovani al rispetto dell’ambiente ed alla salvaguardia degli ecosistemi attraverso un percorso che integra la conoscenza con la possibilità di vivere il mare in un contesto autentico e nello stesso tempo originale.

L’iniziativa ha avuto luogo il 24 settembre 2009 nella Riserva Naturale Orientata Capo Gallo - Isola delle Femmine.

Le attività sono state realizzate attraverso percorsi strutturati.

- **Il percorso ambientale ed archeologico**

A bordo dell’EXPLORA, Un particolare natante dotato di ampie finestrate immerse sotto il livello dell’acqua che permettono di osservare i fondali marini, i partecipanti sono stati guidati alla conoscenza dell’Area Marina Protetta Capo Gallo - Isola delle Femmine attraverso l’osservazione dei fondali marini e gli essere viventi che li abitano

Nella Riserva Naturale Orientata Isola delle Femmine la LIPU, Ente Gestore della R.N.O. Isola delle Femmine, ha guidato il gruppo alla osservazione della fauna e della flora mediterranea, mostrando loro la Torre di avvistamento del XVI e, risalente all’età ellenistica, uno stabilimento per la produzione del Garum, le cetarie, vasche in cocciopesto e le anfore romane e puniche trovate nei fondali adiacenti l’isola.

- **Il percorso antropologico**

Questo aspetto ha dato la possibilità di avvicinare il mondo dell’UOMO di mare.

*A terra si è assistito al **rito dell’asta del pesce** celebrato ogni mattina al mercato, dove i pescatori tra urla e odori bandiscono una vera e propria asta.*

A mare è stato affincancato un peschereccio di un anziano pescatore, durante la tirata delle reti, scoprendo i tradizionali metodi di pesca e le specie che popolano i nostri mari.

- **Il percorso di educazione alimentare**

“Il cibo raccontato” storia e degustazione del pesce locale e “Erbe al confine del mare” – curiosità gastronomiche