

## GODiving Sezione subacquea di A.s.d. Pro Patria ARC Busto

www.godiving.it



## Comunicato stampa

## Porto Ceresio, 29/03/2018

## Pranzo vegano di Porto Ceresio

Chi è già vegano e chi vuole assaggiare dei menu innovativi, salutari e rispettosi della vita animale ha un'occasione unica a Porto Ceresio (VA) il 8 aprile.

7 locali tra ristoranti, rosticcerie, bar e gelaterie, secondo il proprio stile, approcceranno il "tema Vegan" proponendo per il pranzo un piatto, un intero menu o... un gelato.

L'evento nasce in concomitanza dell'iniziativa di sensibilizzazione Blu Pulito cui collabora Sea Shepherd. Questa organizzazione internazionale che si occupa della conservazione della vita marina anche su mandato delle Nazioni Unite (www.seashepherd.it) segue infatti la prassi di consumare alimenti vegan durante le proprie attività, che siano una conferenza a Milano piuttosto che una spedizione in Antartide per il salvataggio dei cetacei. Per consentire l'espressione di questa filosofia, il gruppo subacqueo GODiving, organizzatore di Blu Pulito, ha cercato l'appoggio dei ristoratori di Porto Ceresio. I migliori ristoratori del bellissimo borgo sulle sponde del Lago di Lugano hanno così progettato piatti "approvati da Sea Shepherd Italia".

Si ricorda che Porto Ceresio è oggi più facilmente raggiungibile grazie al rinnovato collegamento ferroviario diretto con Milano e Varese. Comodi anche i collegamenti con Lugano.

I locali aderenti sono: La Trattoria del Tempo Perso, La Piazzetta, La Perla sul Lago, O'Scià', Gelateria Il Golosone, Il Canneto e Altea. I menu sono consultabili su Facebook alla pagina "Pranzo vegano di Porto Ceresio".

I recapiti dei locali aderenti sono disponibili su www.godiving.it; per i ristoranti si consiglia la prenotazione.







**GODiving** (www.godiving.it) propone corsi di subacquea, snorkeling e apnea per bambini e adulti (anche in collaborazione con Centro Studi CSI e Comune di Varese), immersioni guidate nei nostri laghi e al mare, come pure iniziative culturali ed ecologiche mirate ad aumentare la consapevolezza della fragilità dell'ecosistema delle acque dolci. Dal 2017 alcuni istruttori sono anche abilitati a formare e accompagnare subacquei disabili.

UFFICIO STAMPA GODiving: Guidalberto Gagliardi: 3482300673 - guido@godiving.it