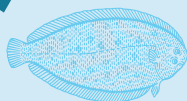




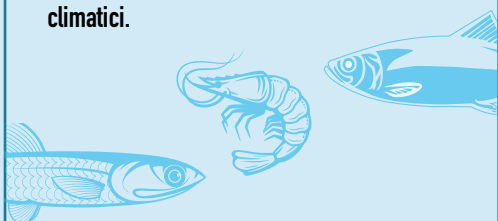
IMPARIAMO CON I PESCATORI

PERCORSI DIDATTICI PER CONOSCERE I LUOGHI E LE RISORSE DEL NOSTRO MARE, DELLE VALLI E DELLE LAGUNE

L'ALTO ADRIATICO: UN MARE RICCO



La maggior parte delle specie ittiche è oggi in declino a causa di fattori direttamente o indirettamente collegati alle scelte e ai comportamenti dell'uomo: la pesca eccessiva (incentrata su poche specie), l'inquinamento, i cambiamenti climatici.



IO COSA POSSO FARE?

Alcune buone pratiche potrebbero aiutare a invertire questo processo; anche noi, in quanto consumatori, possiamo contribuire seguendo poche semplici regole:

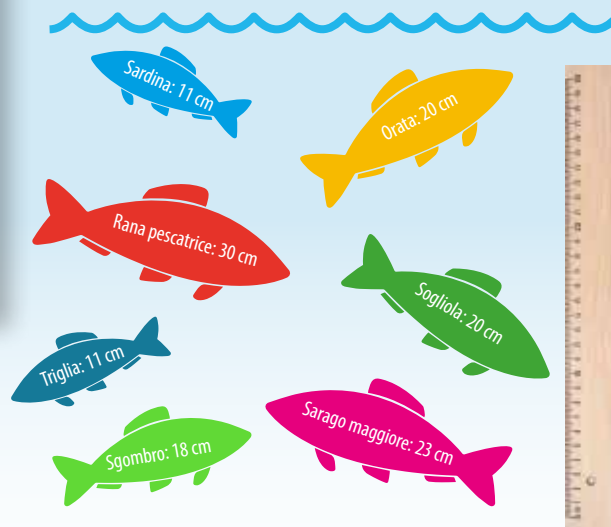
- Premia la pesca artigianale, che utilizza metodi di cattura più sostenibili come ad esempio reti da posta, nasse e trappole, reti da imbrocco o reti analoghe
- Varia la tua scelta scegliendo specie diverse e non a rischio
- Scegli il pesce locale pescato nei mari italiani
- Preferisci specie ittiche di stagione pescate in mare, a quelle allevate o decongelate
- Rispetta la taglia acquistando esemplari già adulti

COME RICONOSCERE IL PESCE FRESCO

	PESCE FRESCO	PESCE NON FRESCO
Odore	tenuo, marino	acre, sgradevole
Aspetto	brillante, iridescente	smorto, senza riflessi
Corpo	rigido	molle, flaccido
Squame	aderenti	non aderenti
Pelle	colori vivi	colori spenti
Occhio	convesso cornea trasparente pupilla nera e brillante	infossato nell'orbita cornea lattiginosa pupilla grigia
Branchie	roseo o rosso sangue prive di muco	giallastre mucolattiginose
Carni	compatte, elastiche prive di muco	molli, con muco lattiginoso

GIÙ LE MANI DAI PIÙ PICCOLI

Per la maggior parte di pesci, molluschi e crostacei esiste una taglia minima al di sotto della quale i diversi esemplari non possono essere pescati né commercializzati. Consumare pesci in età giovanile significa ostacolarne la riproduzione, perché solo gli esemplari che giungono a maturità possono riprodursi e mantenere quindi l'equilibrio della catena alimentare.



Azione 4.A "Informazione e formazione" - Piano di Azione del FLAG "Costa dell'Emilia-Romagna" Obiettivo 4 P.O. FEAMP 2014-2020

www.flag-costaemiliaromagna.it

L'ALTO ADRIATICO: UN MARE RICCO

IMPARIAMO A

LEGGERE L'ETICHETTA

Quando ci rechiamo in pescheria è importante leggere le etichette che, obbligatorie per legge, sono in grado di fornirci tante informazioni importanti per fare una scelta responsabile. Entra in pescheria, scegli un esemplare e compila lo schema seguente riportando le informazioni che troverai in etichetta.



Con l'aiuto degli educatori ambientali che ti accompagnano potrai capire quanto la tua scelta è stata sostenibile. La tua scelta è stata:

Nome Comune _____
 Nome Scientifico: _____
 Pescato _____ Allevato _____
 Pescato in acque dolci _____
 Attrezzo di pesca _____ € al Kg: _____
 Zona di cattura o produzione: _____



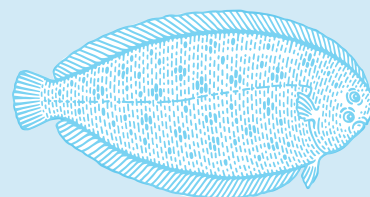
poco sostenibile



abbastanza sostenibile



molto sostenibile



Nell'etichetta viene indicato un numero, è un codice definito dalla Fao che indica il mare in cui il pesce è stato pescato.

Atlantico Nord Occidentale	21
Oceano Indiano	27
Atlantico Nord Orientale	37
Mar Mediterraneo	57

Il nostro Mar Mediterraneo a sua volta si suddivide in sottozone... scopriamole insieme:



IL CALENDARIO DEL MAR ADRIATICO

Esattamente come i prodotti della terra (frutta, verdura, ecc.) anche gli organismi che vivono in mare hanno i loro ritmi stagionali. A causa delle fasi del ciclo vitale o delle migrazioni, infatti, la disponibilità di pesce varia a seconda del periodo dell'anno. Le nostre scelte alimentari dovrebbero tener conto di queste variazioni cicliche. Consumare pesci di stagione significa scegliere le specie che non si trovano in fase riproduttiva.