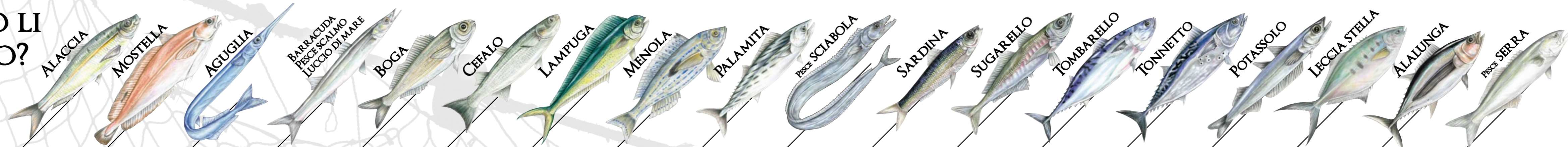


QUANDO LI RI-TROVO?

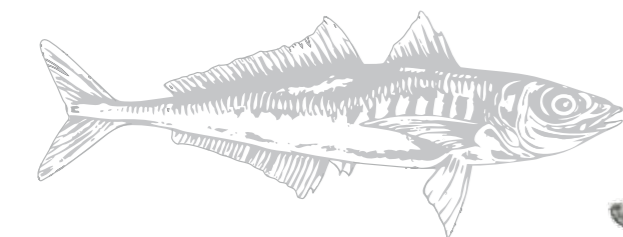


NOME SCIENTIFICO	<i>Sardinella aurita</i>	<i>Phycis blennoides</i>	<i>Belone belone</i>	<i>Sphyraena sphyraena</i> <i>S. viridensis</i>	<i>Boops boops</i>	<i>Mugil cephalus</i> <i>Chelon labrosus</i> <i>Liza aurata</i>	<i>Coryphaena hippurus</i>	<i>Spicara maena</i> <i>S. flexuosa</i> <i>S. smaris</i>	<i>Sarda sarda</i>	<i>Lepidopus caudatus</i>	<i>Sardina pilchardus</i>	<i>Trachurus trachurus</i> <i>T. mediterraneus</i> <i>T. picturatus</i>	<i>Auxis rochei rochei</i>	<i>Euthynnus alletteratus</i>	<i>Micromesistius poutassou</i>	<i>Trachinotus ovatus</i>	<i>Thunnus alalunga</i>	<i>Pomatomus saltatrix</i>
INVERNO		●			●	●	●	●	●		●	●			●			
PRIMAVERA	●	●	●		●	●	●	● tarda	●	●	●	● picco a marzo	●	●	●	●	●	● tarda
ESTATE	●	●	●	●	●	●	●	● inizio		●	●	●	●	●	●	●		●
AUTUNNO	●	●			●	●	●	●		●	●	●			●	●	●	●
PRESENTE IN TUTTI I MARI	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ABBONDANTE IN:				Mar Ligure, Tirreno, Ionio			Tirreno meridionale, Canale di Sicilia, Ionio										Tirreno mer., Can. di Sicilia, Ionio, Adriatico mer.	Tirreno centrale e meridionale
RARO IN:			Adriatico meridionale	Adriatico settentrionale			Adriatico settentrionale					Adriatico settentrionale				Adriatico settentrionale		Adriatico settentrionale
TAGLIA MINIMA DI PESCA						20 cm			25 cm		11 cm	15 cm		30 cm			40 cm	



PESCE RITROVATO

PIACERE DI CONOSCERLO



QUANDO LI RI-TROVO?



STAGIONALITÀ

Non sono soltanto frutta e verdura ad essere legate a **determinati periodi dell'anno**, ma anche alcune specie di pesci, per motivi diversi:

- le stagioni **influenzano le catene alimentari** nelle varie zone e, di conseguenza, la presenza del cibo di cui si nutrono i pesci; questo crea effetti sulla loro distribuzione nei vari periodi dell'anno;
- **alcune specie migrano**, quindi, non sono reperibili sempre tutto l'anno, in tutte le aree di pesca;
- alcune specie hanno una **distribuzione in mare variabile**: si trovano a maggiori profondità o in mare aperto in certi periodi e si avvicinano alla costa solo in alcune stagioni;
- per **consentire la riproduzione**, in alcuni mesi dell'anno è vietata la pesca di alcune specie, quindi non dovrebbero essere presenti sul mercato;
- la **qualità delle carni non è sempre uguale** ed è influenzata dal periodo in cui avviene la riproduzione.

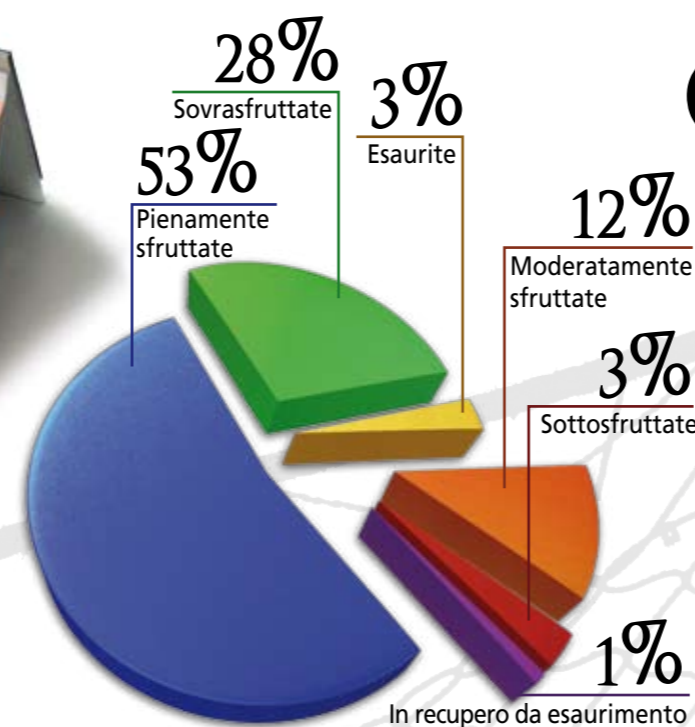
Acquistando pesce di stagione avrai una maggiore certezza di comprare **pesce locale, più fresco, a prezzi spesso più bassi**. Se trovi sul mercato specie nella stagione "sbagliata" significa che, con molta probabilità, provengono da altri mari.

Scegli di consumare i pesci nella stagione giusta e chiedi sempre informazioni al tuo rivenditore di fiducia.

SISTEMI DI PESCA

Alcune specie vengono catturate con sistemi di pesca che hanno un **forte impatto sull'ambiente**; in alcuni casi, insieme alle specie "bersaglio" vengono catturate altre specie (catture "accessorie" o "accidentali") che non dovrebbero essere prelevate (es. squali, cetacei, tartarughe).

Cerca di informarti sui sistemi di pesca a minor impatto ambientale.



LO STATO DELLA PESCA E DELL'ACQUACOLTURA NEL MONDO
Rapporto FAO, Sofia 2010

QUALI SPECIE?

Gli **stock*** di alcune specie sono **sovrappescati** a scapito di altre specie che, seppur altrettanto commestibili, sono **scarsamente consumate**.

Informati e scegli le specie i cui stock non risultino in sofferenza a causa di un eccessivo sfruttamento.

*unità di gestione di una singola specie utilizzata dalla pesca



DIMENSIONE

Affinché la sua specie possa continuare a perpetuarsi, un pesce deve riprodursi **almeno una volta nella vita**. Per questo, per alcune specie, è stata definita una **taglia minima di cattura e di vendita** che garantisce che vengano pescati solo individui adulti.

Chiedi al tuo rivenditore o ristorante se gli individui che acquisti rispettano questo criterio e, quando ti è possibile, scegli esemplari di taglia più grande.



DISTANZA DAL LUOGO DI CATTURA

Un pesce non pescato localmente o in mari diversi dal Mediterraneo, prima di arrivare al mercato o in pescheria, viene **trasportato per diverse ore**. Scegliendo specie locali ti assicuri pesce più fresco e quindi più buono e promuovi **l'economia e il recupero di tradizioni locali**. Inoltre contribuisce alla **diminuzione delle emissioni di anidride carbonica** attraverso la riduzione dei trasporti.

Quindi, acquista preferibilmente pesce proveniente dalla tua area geografica.



IL PROBLEMA AMBIENTALE

Secondo l'ultimo rapporto della FAO, la **percentuale di stock mondiali valutati**, per i quali sono stati **raggiunti o superati i quantitativi massimi di pesca sostenibile**, a livello mondiale, **è superiore all'80%**. L'ISMEA (Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare) segnala che, nonostante nel 2009 sia aumentato lo sforzo di pesca della flotta operante nel Mar Mediterraneo, non si è registrato un aumento proporzionale della produzione, segno evidente che **alcuni stock sono al limite della sostenibilità**.

A questo problema si aggiungono le **catture accidentali e gli scarti di pesca** che costituiscono **più del 25% del totale**, per un peso stimato in oltre 40 milioni di tonnellate all'anno a livello mondiale.

Infine delle oltre **700 specie marine commestibili**, solo il **10% circa** è effettivamente commercializzato, a causa di abitudini alimentari consolidate.

Di conseguenza, una significativa parte del pescato non arriva sui mercati a causa del suo **scarso o nullo valore commerciale**, mentre alcune specie sono sottoposte ad una **pressione di pesca eccessiva**.

La **lista delle specie** è stata individuata grazie al contributo di un **comitato nazionale** composto da un rappresentante scientifico per ognuna delle **7 GSA** (Geographical Sub Areas) individuate dalla **Commissione Generale per la Pesca in Mediterraneo**, che interessano le coste Italiane.

Inoltre sono stati organizzati incontri e focus group con **ristoratori specializzati nella cucina di pesce** e sono stati somministrati questionari a **pescatori professionisti**.



WWW.PESCE RITROVATO.IT
WWW.FISHSCALE.EU