

# PESCA SOSTENIBILE

## *Scheda didattica propedeutica al laboratorio "Il mare in tavola"*

Nonostante il mar Mediterraneo sia un mare oligotrofico, quindi piuttosto povero di nutrienti, in esso è presente una grande biodiversità e circa il 28% delle specie presenti sono endemiche di questo mare. Tutto ciò è dovuto principalmente alla presenza di habitat diversificati che favoriscono l'insorgenza di nicchie ecologiche e alle condizioni idrologiche e climatiche proprie di questo bacino.



*Fig.1 Pesca artigianale*

Ad oggi, circa il 90% delle specie ittiche del Mediterraneo è in declino a causa principalmente della pesca eccessiva.

Spesso conosciamo bene la problematica degli allevamenti intensivi di mucche, maiali e galline ma non sappiamo nulla di ciò che accade in mare. Quale specie ittica è giusto consumare? A cosa dobbiamo prestare attenzione? Come spesso capita in materia di sostenibilità, la scelta giusta non esiste ma è composta da una serie di comportamenti virtuosi e di valutazioni che dobbiamo fare ogni volta che acquistiamo qualcosa, che sia un pesce, una maglia, una barretta di cioccolato o un quaderno.

Cosa possiamo fare nella nostra quotidianità per aiutare il mare?

### **Variamo la nostra dieta**

Basta con i soliti pesci come salmone, merluzzo e gamberoni: esistono molte specie commestibili poco conosciute ma soprattutto non sovrasfruttate. Soltanto per il Mediterraneo, l'elenco ufficiale ne conta più di 500 ma, in quasi tutti i Paesi, se ne consumano solo una ventina. Il più delle volte questi pesci poco conosciuti sono deliziosi, ma il mercato non li reputa prodotti di valore. Ricordati che il mercato siamo noi, fatti consigliare dal tuo pescivendolo e, perché no, anche dalle persone anziane che conosci, contribuirai così alla pesca sostenibile.

## Impariamo a leggere l'etichetta

Le etichette che troviamo al mercato danno molte indicazioni sulle zone e sulle modalità di pesca ma spesso non ne conosciamo il significato. Per informarti sull'argomento consulta la guida redatta dalla commissione europea. [https://d24qi7hsckwe9l.cloudfront.net/downloads/pesci\\_pigliare\\_it.pdf](https://d24qi7hsckwe9l.cloudfront.net/downloads/pesci_pigliare_it.pdf)

## Scegliamo gli attrezzi artigianali a basso impatto ambientale

I prodotti ittici catturati con metodi artigianali (Fig. 1) sono quelli più selettivi, hanno un basso impatto sugli habitat e le specie e comportano un minor consumo energetico. Fanno parte di questi attrezzi la nassa, la rete da imbrocco, il palangaro di fondo e la rete a circuizione.

## Chiediamo la taglia giusta

Per molti pesci è stata fissata una taglia minima di commercializzazione che garantisce che non vengano pescati e venduti pesci troppo piccoli, pesci cioè che non hanno avuto la possibilità di riprodursi. Il poster realizzato dalla Commissione europea e da WWF Italia ci aiuta nella scelta. <https://www.parcozoopuntaverde.it/area/download/download.php?tab=doc&rnd=URZ3EqWsYX&rnds=&rndc=1>

## Poniamo attenzione alla stagionalità

Anche i pesci hanno una stagione, proprio come la frutta e la verdura. Se compriamo un pesce di stagione significa che non è stato catturato durante la sua fase riproduttiva. Invece, pescando le varietà in fase di riproduzione, rischiamo di interrompere il ciclo vitale e la proliferazione della specie con conseguente diminuzione della sua disponibilità nelle stagioni future.

## Acquistiamo prodotti certificati

Quando acquistiamo prodotti ittici verifichiamo che sulla confezione ci sia una certificazione di sostenibilità, come ad esempio MSC, ASC, Friend of the Sea. Queste etichette ci assicurano che quel alimento è stato prodotto nel rispetto del mare.



## Bibliografia consigliata

- <https://www.msc.org/it>
- <https://www.asc-aqua.org/>
- <https://friendofthesea.org/it/>
- E. Trainito, **Atlante di flora e fauna del Mediterraneo** Il Castello, 2004
- F. Zuppa, **Giochi in immersione** Editoriale Scienza, 2003