

La sostenibilità della pesca

In tutto il mondo si moltiplicano, nel corso degli anni, i movimenti di opinione che tentano di educare i consumatori ai criteri della **scelta responsabile** delle specie ittiche acquistate al fine di adottare anche nel settore ittico il principio della **sostenibilità**. In tale contesto può essere definito “**sostenibile**” il **pesce** che viene pescato o allevato in maniera da considerare la vitalità a lungo termine delle specie cacciate e allevate ed il benessere degli oceani nel complesso. In Italia, sin dal 2009, l’associazione internazionale *Slow Fish* (parte dell’associazione *Slow Food*) ha presentato la guida pratica “**Mangiamoli Giusti**” per il consumatore del **Mediterraneo** che si vuole avvicinare alla tematica del consumo di pesce sostenibile.

Stagionalità dei prodotti ittici

Come la frutta e la verdura, anche i prodotti ittici hanno le loro stagioni.

La stagionalità dei pesci dipende dalla fase di riproduzione. Mangiandoli al di fuori di questa fase, il consumatore consente alle specie di riprodursi ogni anno e agli stock di rinnovarsi.

Ecco un esempio di calendario, valido per il Mar Mediterraneo.

Stagione	Specie ittiche
Inverno	Triglia, sarago, sardina, ricciola, pagello, alice, pescatrice, palamita, sgombro, vongola verace, rombo chiodato, polpo, seppia, lampuga
Primavera	Sugarello, sgombro, gallinella, spigola, sarago, leccia, palamita, pagello
Autunno	Alalunga, spigola, triglia, rombo chiodato, gallinella, lampuga
Estate	Sugarello, sogliola, orata, ricciola, spigola, gallinella, sarago, sardina, alice

Prodotti ittici sconsigliati

Specie ittiche	Punti critici
Salmone	Gli allevamenti intensivi seguono frequentemente pratiche non sostenibili da un punto di vista di inquinamento ambientale e di diminuzione di altre specie ittiche (il salmone è carnivoro e per ogni Kg di salmone allevato servono 5 Kg di altri pesci). Gli stock del salmone selvaggio invece oggi sono molto al di sotto della soglia di ripopolamento.
Tonno rosso	Il tonno rosso è in via di estinzione. Una pratica diffusa è allungare la “stagione dei tonni” di 3-4 mesi rispetto ai tempi di cattura (maggio-giugno), pescando in mare aperto e confinandoli in grandi gabbie sottocosta nelle quali i tonni sono alimentati con pesci appositamente pescati.
Gamberi tropicali allevati	Gli allevamenti intensivi di gamberi in Asia e America hanno un forte impatto sugli habitat costieri.
Pesce spada	Parte del pescato deriva dalla pratica delle spadare, vietata dall’ONU e dall’Unione Europea, ma ancora illegalmente diffusa.
Datteri di mare	I datteri raggiungono l’età adulta in 10 anni. L’unico modo per prelevarli dalle rocce, stanandoli dai buchi in cui si rifugiano, è far esplodere interi tratti di scogliere

	sottomarine. La loro cattura è severamente vietata.
Novellame	La pesca di novellame, cioè di pesci neonati (definiti anche bianchetti o neonata) arreca un grave danno alle specie pescate (sardine, alici e alacce).
Merluzzo dell'Atlantico	L'eccessiva pressione di pesca sta riducendo questa specie all'estinzione.
Cernia bruna del Mediterraneo	La cernia bruna è quasi scomparsa in molte zone della nostra penisola.