

Alcuni consigli utili per scegliere un pescato sostenibile li puoi trovare direttamente nella tua pescheria di fiducia leggendo attentamente il cartellino esposto accanto al tuo prodotto da acquistare

NOME ESERCENTE:
Denominazione di chi rivende il prodotto.

DENOMINAZIONE SPECIE:
Nome commerciale comune e nome scientifico della specie.

METODO DI CONSERVAZIONE:
Fresco (pescato in giornata) / Refrigerato (temperatura tra 10°C e 30°C).
Congelato (abbattuto a -18°C) / Surgelato (abbattuto tra -30°C e -40°C).
Decongelato (prodotto congelato/surgelato riportato a temperatura ambiente).

PREZZO:
indicazione del prezzo al Kg del prodotto (Euro/Kg).

METODO DI PRODUZIONE:
Pesca in mare (codice FAO).
Pesca in acqua dolce (corpo idrico e paese di cattura).
Acquacoltura (paese di produzione).

METODO DI CATTURA:
Attrezzi da pesca Regolamento UE 1379/2013 Tipologie attrezzi da pesca e rispettiva numerazione riportata sul cartello e in etichetta prezzo.

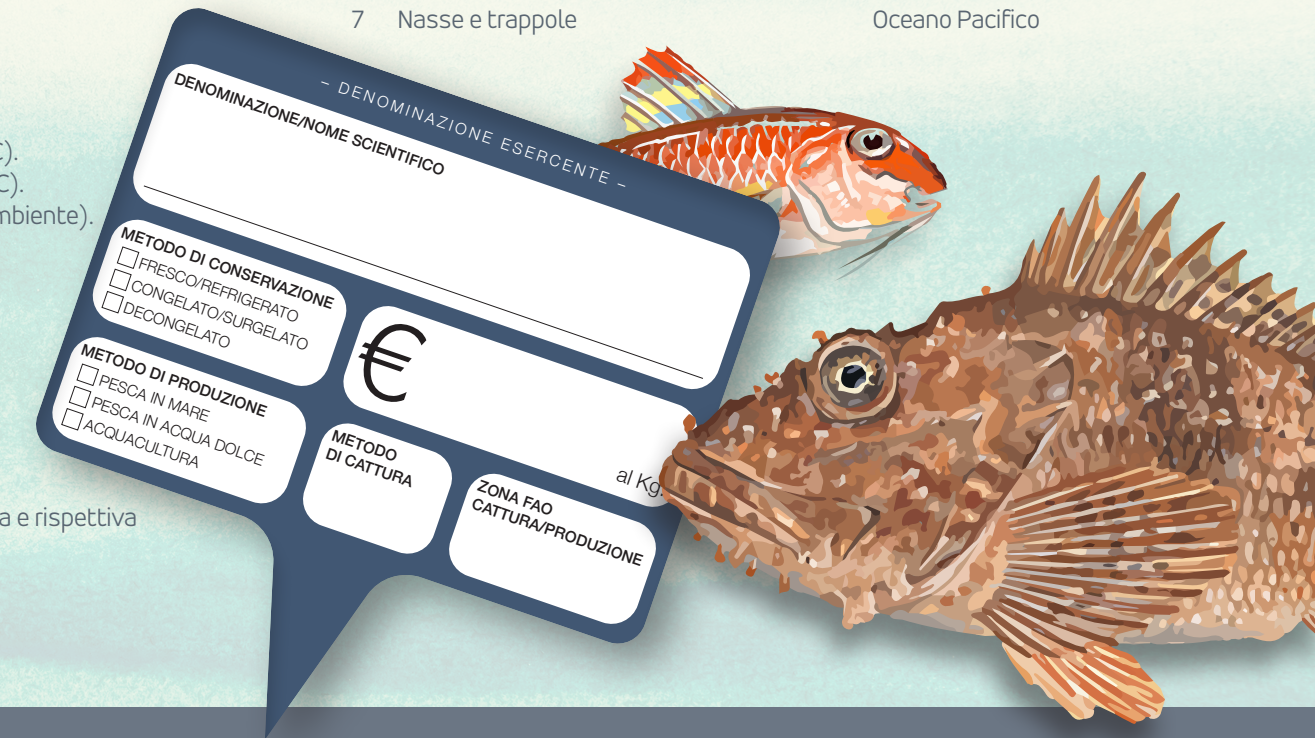
ZONA FAO DI CATTURA/PRODUZIONE:
con un numero vengono indicate le zone di cattura o divisioni FAO (Food and Agriculture Organisation) in cui il pesce è stato catturato.

ELENCO CODICI METODO DI CATTURA

- 1 Sciabiche
- 2 Reti da traino
- 3 Reti da imbrocco e reti analoghe
- 4 Reti da circuizione e reti da raccolta
- 5 Ami e palangari
- 6 Draghe
- 7 Nasse e trappole

ELENCO ZONA FAO

- 21 Atlantico Nord Occidentale
- 27 Atlantico Nord Orientale
- 37 Mediterraneo
- 51 Oceano indiano
- 57 Oceano indiano
- 61-67-71-77-81-87 Oceano Pacifico



PO FEAMP 2014/2020: Avviso Pubblico Misura 4.63
Attuazione di Strategie di Sviluppo Locale di tipo partecipativo - Misura 1: - Sviluppo sostenibile della pesca - Azione 3 - Protezione e ripristino degli ecosistemi marini nell'ambito di attività di pesca sostenibili - Art. 40, par. 1, lett. c), e), f) del Reg. (UE) n. 508/2014 SSL FLAG Mar Tirreno Pontino e Isole Ponziane - interventi di gestione, ripristino e monitoraggio dei siti Natura 2000 e delle zone marine protette e della sensibilizzazione ambientale.



**Un patrimonio da custodire:
la piccola pesca artigianale,
selettività e basso impatto ambientale.**

I mari ci donano ossigeno, cibo, acqua, energia e regolano il clima: mantenerli sani deve essere un nostro obiettivo primario. Il modo in cui consumiamo le risorse marine e le peschiamo contribuisce alla conservazione o al danneggiamento dell'ecosistema. Inoltre oggi più che mai è importante trovare un equilibrio tra la salvaguardia delle risorse e la sostenibilità economica delle comunità costiere.

La piccola pesca, detta anche pesca costiera o pesca artigianale o ancora pesca su piccola scala, ricopre un ruolo economico particolarmente importante nel settore ittico. Oltre ad essere importante per la sostenibilità della pratica attuata con attrezzi selettivi e a basso impatto ambientale, la piccola pesca è anche un patrimonio storico e culturale da mantenere vivo.

I pescatori fanno affidamento sulla disponibilità nell'ambiente naturale di pesci e di altri organismi acquatici, dei quali devono conoscere le abitudini, i nascondigli e i percorsi, e tutti i fattori che regolano l'ambiente in cui andranno a pescare. Per questo si parla dei mestieri della pesca, che non sono semplicemente i tanti strumenti per la cattura, ma tutta la conoscenza che permette di usare l'attrezzatura in maniera efficace.

Gli attrezzi, come le barche, sono il frutto di secoli di storia di un legame fra l'uomo e la risorsa naturale. La piccola pesca è rispettosa del mare e della sua biodiversità. E' caratterizzata dall'utilizzo di attrezzi da pesca poco invasivi, che non danneggiano i fondali e che consentono la cattura delle specie desiderate (specie bersaglio) della taglia consentita dalle normative che regolano le catture nel nostro paese, esercitata entro le 12 miglia dalla costa, con imbarcazioni di lunghezza inferiore a 12 metri e non superiori a 10 tonnellate di stazza.

Il settore va tutelato dalle crisi. In primis nel Mar Mediterraneo i pescatori artigianali oggi fanno i conti con il cambiamento climatico, l'inquinamento e la pesca eccessiva che hanno causato un depauperamento delle risorse e quindi una diminuzione delle catture. Un'altra crisi del settore è il cambio generazionale, sempre meno giovani sono attratti dal mestiere del pescatore e l'età media degli addetti ai lavori si alza sempre più velocemente. Poi l'aumento dei costi, primo fra tutti quello del carburante, prospettive incerte e troppa burocrazia stanno mettendo a serio rischio intere famiglie di pescatori artigianali e le tradizioni secolari che sono al centro dell'identità di intere comunità costiere.

Bisogna perciò impegnarsi a costruire un mercato dei prodotti ittici equo!

Semplici regole per acquisti equi e sostenibili

FIDUCIA	Scegliere un pescivendolo competente e disponibile a fornire tutte le informazioni necessarie ad un acquisto di qualità, equo e sostenibile.
CONSAPEVOLEZZA	Scegliere pesci di stagione, cioè quelli che non sono in fase riproduttiva, e non scegliere pesci giovani perché solo gli esemplari che raggiungono la maturità possono riprodursi.
SOSTENIBILITÀ	Prediligere le specie neglette e locali, cioè pesci meno conosciuti nostrani e spesso meno cari. Precedenza a pesci come sgombero, sugarello, palamita, sarda, pesce serra, zero o lampuga. E' salutare per noi e per l'ambiente ed è anche conveniente per le nostre tasche!
SALUBRITÀ	Aspetto fondamentale: il sapore! Il pesce è un bene che deperisce velocemente, per cui va consumato il prima possibile. Anche per questo è preferibile la filiera corta, infatti la filiera lunga prevede ad esempio un pescato dall'altra parte del globo, lavato a lungo con acqua corrente (che è sconsigliato perché ne aumenta l'umidità favorendo la crescita di batteri), stoccato in frigorifero, spostato, spedito per migliaia di chilometri, spostato nuovamente ed infine esposto. Dopo tutti questi passaggi a casa non durerà molto. Immaginiamo invece un bel sugarello locale pescato poche ore prima ed esposto sul banco poco dopo per essere acquistato e mangiato nel giro di poche ore... una gran bella differenza!

