



10 CURIOSITÀ sul banco del pesce

Lo sapevi che...

1

...il tonno rosso non può essere allevato?

Quando si parla di allevamento ci si riferisce in realtà alla pratica delle gabbie da ingrasso. Gli animali in gabbia vengono alimentati con pesce azzurro pescato in tutto il Mediterraneo impattando più di una specie.

2

...i tranci di smeriglio sono tranci di squalo?

I tranci di Smeriglio sul banco del pesce appartengono alla specie di squalo *Isurus oxyrinchus*, la cui popolazione Mediterranea è stata dichiarata a rischio di estinzione dall'IUCN.

3

...la polpa di granchio...non contiene polpa di granchio?

Il surimi al suo interno non ha tracce di polpa di granchio, si tratta di un composto di: pesce tritato, additivi addensanti, insipienti e coloranti.

4

...la pesca dei ricci di mare è regolamentata stagionalmente?

I ricci di mare sono una risorsa importante, sia economicamente che ecologicamente, gestita con fermi primavero-estivi da 2 a 7 mesi. Ad oggi non è ancora stato possibile sviluppare tecniche di allevamento adatte a questa specie.

5

...il salmone di allevamento è altamente dannoso per quello selvatico?

Circa il 70% del salmone commercializzato proviene da allevamenti di acquacoltura. Capita che salmoni allevati si riproducano con quelli selvatici, degradandone il patrimonio genetico e rendendoli più deboli.

6

...alghe e molluschi sono tra i tipi di acquacoltura più sostenibili?

Cozze, vongole e ostriche non necessitano mangimi: questi animali si nutrono filtrando microrganismi. Le alghe inoltre sono tra i principali sequestratori di CO₂, che restituiscono in forma di ossigeno.

7

...le etichette dei prodotti ittici contengono informazioni davvero importanti?

Dal 2014, tutti i prodotti ittici, freschi o surgelati, pescati o allevati, sono soggetti a una normativa Europea che indica le informazioni da includere nelle etichette per consentire ai consumatori di fare scelte più responsabili.

8

...l'acquacoltura del polpo presenta diverse complessità tecniche ed etiche?

L'acquacoltura del polpo presenta varie difficoltà: l'impatto ambientale dovuto all'uso di antibiotici, ma soprattutto l'aspetto etico e l'alimentazione.

9

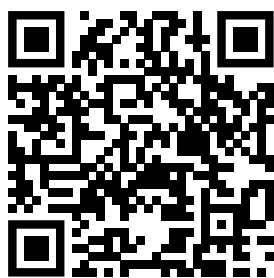
...mangiare pesce è un modo per ridurre le emissioni legate al consumo di proteine animali?

Tra le proteine animali, il pesce pescato ha una minore impronta ecologica, sia dal punto di vista delle emissioni che del consumo di acqua dolce. La situazione nell'acquacoltura è spesso simile a quella degli allevamenti di bovini, ma bivalvi e alghe rappresentano un'eccezione.

10

...tonno e pesce spada possono avere alte concentrazioni di mercurio nei loro tessuti?

Si tratta di biomagnificazione ed è un fenomeno di accumulo progressivo di sostanze nocive lungo la catena alimentare. Essendo sostanze che non vengono eliminate dall'organismo, più alto il livello trofico, maggiore la potenziale concentrazione d'inquinante.



SCANSIONA IL QR CODE PER APPROFONDIRE!

www.worldrise.org



@worldrise



@worldrise_onlus

