

# ORIENTARSI NEL BLU

## PESCI E PESCATORI DELL'ADRIATICO TRA INNOVAZIONE E TRADIZIONE



GLI OCEANI DEL MONDO GRAZIE ALLA TEMPERATURA, COMPOSIZIONE CHIMICA, LE LORO CORRENTI E LA LORO BIODIVERSITÀ INFLUENZANO I SISTEMI GLOBALI CHE RENDONO LA TERRA UN LUOGO VIVIBILE PER IL GENERE UMANO.

L'ACQUA PIOVANA, L'ACQUA CHE BEVIAMO, IL METEO, IL CLIMA, LE NOSTRE COSTE, MOLTO DEL NOSTRO CIBO E PERSINO L'OSSIGENO PRESENTE NELL'ARIA CHE RESPIRIAMO SONO ELEMENTI IN DEFINITIVA FORNITI E REGOLATI DAL MARE. NEL CORSO DELLA STORIA, GLI OCEANI E I MARI SONO STATI E CONTINUANO AD ESSERE CANALI VITALI PER IL COMMERCIO ED IL TRASPORTO.

UN'ATTENTA GESTIONE DI QUESTA FONDAMENTALE RISORSA GLOBALE È ALLA BASE DI UN FUTURO SOSTENIBILE.



# ACQUACOLTURA E PESCA SOSTENIBILE



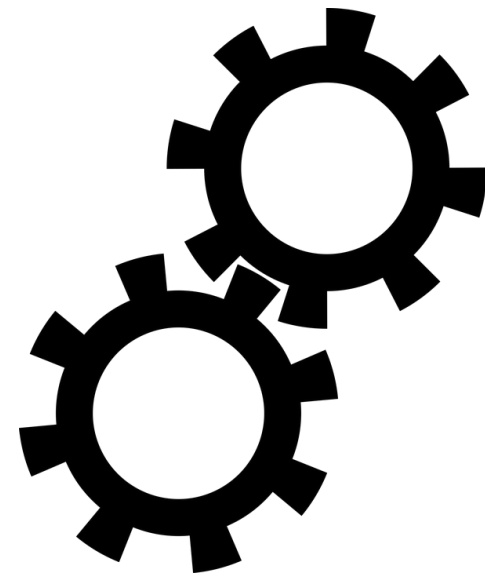
L'UOMO HA SEMPRE PESCATO E  
CACCIATO!

IL LUOGO DI PESCA PER ECCELLENZA È  
DIVENTATO PROPRIO IL MARE, PER LA  
RICCHEZZA DI RISORSE CHE OFFRE, SIA IN  
TERMINI DI QUANTITÀ CHE DI VARIETÀ DI  
SPECIE CHE POSSONO ESSERE PESCATE

IL PESCE RAPPRESENTA DA SEMPRE UNA  
RISORSA ESSENZIALE  
DELL'ALIMENTAZIONE UMANA.



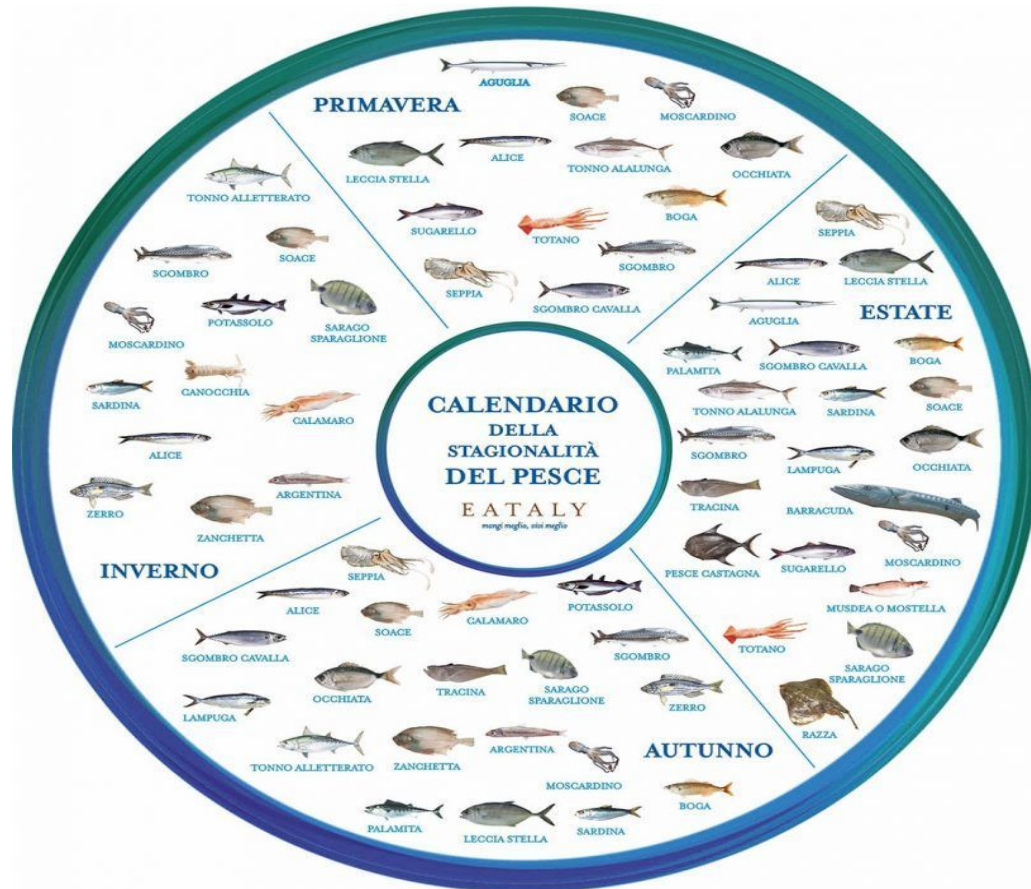
CON LO SVILUPPO DELLE TECNOLOGIE, SOPRATTUTTO NEGLI ULTIMI DECENNI, ANCHE I SISTEMI DI PESCA SONO CAMBIATI E SONO DIVENTATI PIÙ COMPLESSI. LE NUOVE TECNOLOGIE SONO STATE ADATTATE AGLI STRUMENTI DI PESCA, TENENDO ANCHE CONTO DELLA MAGGIORE CONOSCENZA DELLE ABITUDINI E DEI COMPORTAMENTI DELLE VARIE SPECIE ITTICHE PRESENTI IN MARE. GLI ATTREZZI DA PESCA SONO COSÌ CAMBIATI, DIVENTANDO SEMPRE PIÙ ADATTI ALLA CATTURA DELLE DIVERSE SPECIE ITTICHE.





LO SVILUPPO TECNOLOGICO HA SOLLEVATO PERÒ IL TEMA DEL “RISPETTO PER L’AMBIENTE”. NUOVI METODI DI PESCA, SEMPRE PIÙ EFFICACI, HANNO AUMENTATO SENSIBILMENTE L’IMPATTO DELLA PESCA SULLE RISORSE ITTICHE E SULL’AMBIENTE. IL RISCHIO È CHE LA PESCA, ASSIEME ALL’INQUINAMENTO E AI CAMBIAMENTI CLIMATICI, POSSA ESSERE LA CAUSA PREVALENTE DELL’IMPOVERIMENTO O DELLA DISTRUZIONE DEGLI AMBIENTI MARINI

# MANGIAMOLI CONSAPEVOLMENTE





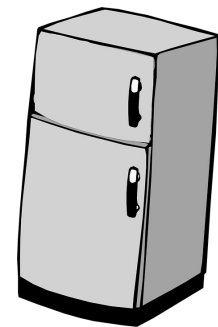


## PAROLA D'ORDINE: FRESCHEZZA E KM 0

QUANDO COMPRIAMO IL PESCE È IMPORTANTE VALUTARNE LA QUALITÀ.  
AL BANCO DEL PESCE AGUZZIAMO VISTA E OLFATTO!

È CONSIGLIABILE PREFERIRE PESCE DI STAGIONE E PESCATO NEL NOSTRO  
MARE PER ESSERE CERTI DELLA SUA FRESCHEZZA E PER RIDURRE GLI  
IMPATTI SULL'ECOSISTEMA MARINO

CERCA DI NON INTERROMPERE LA CATENA DEL FREDDO



# RUOLO DEL PESCE NELL'ALIMENTAZIONE UMANA

## PESCI

- SALI MINERALI

- ELEVATO CONTENUTO FOSFORO

- GRASSI INSATURI OMEGA-3 E FOSFOLIPIDI

- MINOR APPORTO DI COLESTEROLO RISPETTO LA CARNE

-

## MOLLUSCHI E CROSTACEI

- RIDOTTO CONTENUTO PROTEICO E LIPIDICO

- RICCHI DI COLESTEROLO E SODIO

- APPORTO DI CALCIO, FERRO, ZINCO, SELENIO, IODIO



## LA COZZA DI CERVIA

UN PRODOTTO BIOLOGICO E A KM ZERO. ALLEVATO NEI FONDALI DEL MARE ADRIATICO.

GRAZIE ALLE MODALITÀ DI ALLEVAMENTO, SAPORE E LA CONSISTENZA, LA RENDONO UNICA TRA I MILITI A LIVELLO MONDIALE.

DA DICEMBRE 2013 LA COOPERATIVA DEI PESCATORI LA FENICE DI CERVIA HA OTTENUTO ANCHE LA CERTIFICAZIONE E IL MARCHIO DI PRODOTTO BIOLOGICO CHE GARANTISCE LA TRACCIABILITÀ DI FILIERA BIO.



## GLI ALLEVAMENTI

ALLEVATE A CIRCA TRE MIGLIA DAL LITORALE DI CERVIA, SEGUENDO RIGIDI PROTOCOLLI COME QUELLO DEL CONTROLLO SULLA QUALITÀ DELLE ACQUE DI ALLEVAMENTO DURANTE TUTTO L'ANNO. LE COZZE VENGONO SELEZIONATE A BORDO DEI PESCHERECCI DIRETTAMENTE A MANO DAI PESCATORI, CHE VERIFICANO LA CONSISTENZA E LA PEZZATURA PER POI METTERLE DIRETTAMENTE SUL MERCATO, RIDUCENDO LA FILIERA.



# ARRIVEDERCI AL PROSSIMO INCONTRO