

Mare magazine

MAREMAGAZINE
È UN PLURISSETTIMA
REGISTRATO AL TRI
DI ROMA IL 16 MAR
CON IL N. 71/2011

BENVENUTI NEL BLOG DELLA LIBRERIA INTERNAZIONALE IL

HOME PAGE CHI SIAMO SHOP ON LINE DOVE SIAMO CONTATTI EVENTI SPEDIZIONI CONDIZIONI DI VENDITA

IL MARE AL CENTRO DI ROMA



CERCA

 Cerca

ENAVE IN LIBRERIA



ROSSELLA CAPUANO



mercoledì 12 ottobre 2016

Giovedì 20 Ottobre in libreria per parlare di acidi grassi Omega3, vi aspettiamo!



Non è la prima volta che nella nostra libreria anziché parlare di libri si parla di pesce, come abbiamo fatto per esempio a marzo quando presentammo "La mensa del buon pesce". Così faremo il prossimo 20 ottobre facendovi conoscere il progetto **SANPEI**, acronimo di **Sano come un Pesce Biologico Italiano** che ha per obiettivo quello di promuovere l'acquacoltura sostenibile e il pesce bio. Visto che mari e oceani saranno sempre più poveri e che gran parte del pesce che mangeremo in futuro proverrà da impianti di acquacoltura, ecco perché ne parleremo. E se poi i pesci che finiranno nel nostro piatto vengono allevati in modo sostenibile e magari anche biologico, è bene parlarne subito per capire, quando ci troviamo davanti al bancone del pesce, se quel pesce è d'importazione, magari congelato e scongelato, se pescato nel nostro mare, o se proviene da allevamenti in acquacoltura magari biologica. Giovedì sera vi renderete conto che apprezzare queste differenze significa, a parte il gusto, riuscire a valutare quanti acidi grassi Omega3 assumerete.

A parlarne saranno due giovani ricercatori Domitilla Pulcini e Fabrizio Capoccioni del CREA, il Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria, un ente pubblico che si occupa di agricoltura in particolare di zootecnia di cui l'acquacoltura è una parte importante tanto che quella italiana è considerata al mondo uno dei modelli più sostenibili. I due fanno parte di un gruppo di ricerca che da tre anni si occupa di studiare problemi e innovazioni delle tecniche di allevamento bio e a parlarne è lo stesso Capoccioni: "L'Italia si colloca rispetto alla Grecia, alla Turchia e alla Spagna come un paese che predilige una produzione di alto livello puntando molto sulla qualità con il pesce allevato nelle migliori condizioni. Tanto è vero che, per esempio, l'orata allevata in Grecia vale un terzo rispetto alle nostre.



Come si inserisce il nostro lavoro in questo quadro? Noi siamo un ente di ricerca vigilato dal MIPAAF (Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali) che ci ha affidato negli ultimi anni diversi progetti

con l'obiettivo di sostenere l'acquacoltura biologica che alleva pesci seguendo quelli che sono i dettami che derivano dal biologico e da un regolamento

Acquacoltura sostenibile: l'esempio del Pesce

Acquacoltura sostenibile in Italia: il ...



Post in evidenza

L'Academy Award 2016 alla nostra Libreria

In occasione della cinquantasettesima edizione della Raccogliamoci Academy Awards 2016 alla nostra Libreria Internazionale delle Attività Subacquee, la nostra Libreria ha ricevuto il ...



NOVITA' IN LIBRERIA



Translate

europeo. È questo un settore molto giovane regolamentato soltanto nel 2009, quindi a livello produttivo è ancora di nicchia, rispetto per esempio all'agricoltura biologica che, nata molto prima, ha già una consolidata esperienza. L'acquacoltura sconta un ritardo dovuto sia problemi di livello tecnico produttivo sia agli aspetti legati alla ricerca dei mangimi certificati bio e anche a una serie di problemi dovuti alla percezione che ha il consumatore nei confronti di questi prodotti.

Tra l'orata pescata in mare, quella allevata tradizionalmente e quella bio c'è ancora confusione e ed è scarsa la percezione nell'apprezzare in particolare le caratteristiche dei prodotti bio. Uno degli obiettivi dei nostri progetti è anche aumentare la percezione per creare nuovi mercati per il pesce bio partendo per esempio dalla ristorazione pubblica nelle mense scolastiche, quindi promuovere anche con progetti innovati, per esempio con spettacoli teatrali, il significato del mangiare un pesce bio che va aldilà della qualità del pesce, sottolineando l'importanza dell'impatto ambientale degli allevamenti bio che per legge devono essere chiaramente certificati. Il pesce è controllato in tutte le sue fasi di allevamento, vietatissime le somministrazioni di ogni farmaco allopatico a partire dai tanto discussi antibiotici.



Inoltre il mangime, l'aspetto cruciale di un allevamento, è obbligatoriamente certificato bio: il pesce è un carnivoro quindi le proteine che assume in parte vengono da farine provenienti da pesca certificata sostenibile, quindi con un ridotto impatto

sull'ambiente, e anche la componente proteica vegetale (farine di pisello, soia, fava) proviene da agricoltura bio.

Il consumatore che non sia molto esperto, quando mangerà un'orata bio non noterà un sapore molto diverso, ma quello che conta è la qualità organolettica non il sapore: quell'orata contiene quantità elevate di acidi grassi Omega3 come nessun altro prodotto animale. Gli allevamenti bio rappresentano una produzione di nicchia con la conseguente distribuzione a un livello locale. ovvero si mangia non molto distante dai luoghi di allevamento.

Infatti uno dei problemi che stiamo affrontando con i nostri progetti è il coinvolgimento della GDO, Grande Distribuzione Organizzata, ovvero i supermercati che ancora non scommette sul pesce bio, allora saranno sempre pochi gli

allevamenti che si certificheranno bio. Al momento abbiamo noi più di 60 allevamenti bio. Il più importante è quello di Palma d'Oro con gabbie a mare vicino Sant'Antioco, in Sardegna. La base degli allevamenti certificati bio si trova nel Nord Adriatico in particolare nelle vasche da pesca adriatiche, quelle del Delta del Po e del Polesine. Sono l'emblema del bio perché il sistema produttivo sfrutta le lagune, non c'è niente di meglio è un ambiente che permette di non usare mangimi, perché il pesce si nutre naturalmente. Per garantire il benessere dell'animale le densità non devono superare certe soglie, 12 kg/metro cubo, questo limite ovviamente influisce sulle quantità della produzione ma l'obiettivo è quello di farlo costare come quello degli allevamenti tradizionali.

Certo se si confronta con l'orata greca a otto euro al chilo... e purtroppo il consumatore ancora non sa distinguere tra queste e quelle bio perché non ha ancora tutte informazioni. L'obiettivo di questi progetti è anche quello di colmare questo gap, perché fondamentalmente il biologico è fiducia e marchio europeo che accompagna il prodotto bio è la garanzia di qualità. Saremo in libreria per spiegare in maniera chiara e diretta l'acquacoltura sostenibile in generale e quella bio che è il massimo della sostenibilità, e presenteremo un piccolo documentario di 9 minuti con il lavoro del nostro istituto e del MIPAF. Vi aspettiamo!



Seleziona lingua

Powered by Google Traduttore

Argomenti

archeosub (48) avventura (54) big blu (9) cale capodoglio (5) cartografia (13) corsi (25) **cronaca** cucina (25) delfini (8) disabilità (3) **eventi (206)** fc (59) Idee regalo (37) isole (54) **libri (185)** autore (181) libro (67) **mare** mediterraneo (159) modellismo navigazione (159) nuove uscite (39) Og pillole (1) rarità (11) ritratti (23) **sicilia (74)** storia (10) **dele imbarcazioni (68)** subacquea (82) **ustica (82)** viaggi (81) workshop (14)

Post più popolari



Costa Concordia: dieci domande in attesa di risposta

Abbiamo scelto di aprire questo post con la riproduzione del quadro La zattera di Medusa dipinto da Théodore Géricault per...



Sbatti il mostro in prima pagina
Che differenza c'è tra i due titoli? Ver anni! Il Mare, n. 13 del 1989 Il primo è 1989, Il Mare - periodico di cultura de

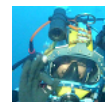


Come ti abbatto l'anisakis
Il nuovo Te lo cucino io il pesce non p iniziare meglio di così. Il nostro persor Alberto Anticoli ci ha fatto toccare coi



Dormire in un faro, questa è la vera n parola di Stevenson

"...e finalmente quando l'alba chiude e cinge il semicerchio del mare, il faro e alto nella luce sembra più bianco e



Se trecento metri vi sembrano pochi...
È tutto ok! stiamo a -130 con una buon visibilità In attività ce ne sono esattan centodiciotto. Fanno un mestiere pare rischi...



Come ti sistemo un nostro patrimonio culturale. Storie di relitti e di trattar
Nave romana, Ponte della Scafa Dopo denunciato il fallimento della propost per istituire una Soprintendenza Nazi



Essere residenti su una barca. Il prim caso in Italia è quello di Roberto Solda
Eccomi tornato a scrivere per voi un'a avventura di Denecia II. Questa volta l vi racconto di un viaggio, bensì di un r

Archivio blog

▼ 2016 (58)

▼ ottobre (8)

Tre millenni d della Sicilia dal m...

Una serata in l streaming d pesce Bio...

Quelli di Ars e un drappell pittori p...

A Santa Severa lamine d'oro archeologi...

Federico Gemr maestro con mauscola d

Giovedì 20 Ottc libreria per di acid...

Tesori distrutt furia dell'Isi ricostruiti...

Le meditazioni Sebastiano Primo Medit



+2 Consiglialo su Google

Etichette: [cronaca](#), [cucina](#), [eventi](#), [mare](#), [mediterraneo](#)

[Post più recente](#)

[Home page](#)

[Post più vecchio](#)

- [settembre](#) (7)
- [agosto](#) (5)
- [luglio](#) (5)
- [giugno](#) (6)
- [maggio](#) (8)
- [aprile](#) (4)
- [marzo](#) (4)
- [febbraio](#) (8)
- [gennaio](#) (3)

- [2015](#) (41)
- [2014](#) (31)
- [2013](#) (62)
- [2012](#) (132)
- [2011](#) (141)
- [2010](#) (92)

Visualizzazioni totali



3 9 4 9 3 1