

Tipi di pesca e impatti

La crescente richiesta di prodotti ittici degli ultimi 50 anni ha incentivato attività di pesca commerciali "non sostenibili", spesso illegali, che hanno generato un forte impatto sugli habitat marini, l'impoverimento delle risorse ittiche e una riduzione della biodiversità marina del Mediterraneo.

PESCA SPORTIVA



PESCA ILLEGALE

PESCA COMMERCIALE



Spadara



Strascico



FAD



Palangaro

PESCA ARTIGIANALE



Rete da posta



Cianciolo



Totanara

IMPATTI SULLE SPECIE NON TARGET DELLA PESCA



Competizione diretta/Carenza cibo



Bycatch/Intrappolamento



Circa 25.000 specie di pesci commestibili ma si tende a consumarne soltanto una ventina



SOVRA SFRUTTAMENTO



RISCHIO DI ESTINZIONE



Pesce sì, pesce no!?

Cosa fare per migliorare la situazione?

Evitare il consumo nel periodo riproduttivo (variabile da specie a specie), garantendo in questo modo agli animali la possibilità di riprodursi indisturbatamente (**semaforo rosso**).

Consumare specie ittiche locali (**semaforo verde**) poco note sul mercato, pescate da **pescatori artigianali**, è una valida alternativa alle tipiche scelte del consumatore non consapevole di tonno.



Seguiamo i pesci nelle "quattro stagioni"

INVERNO

Nasello, Rana Pescatrice, Scorfano Di Fondale, Spigola, Sogliola (anche in PRIMAVERA), Sardina, Spatola

AUTUNNO

Cefalo, Orata, Sarago fasciato, Pesce pilota, Pesce san Pietro, Spatola

ESTATE

Gallinella, Grongo, Mormora, Pesce spada, Sugarello, Tonno, Tonno alalunga, Tonno rosso, Tombarello, Aguglia imperiale, Alice o Acciuga, Boga, Calamaro, Leccia, Occhiata, Orata, Pagro, Pagello fragolino, Palamita, Ricciola, Sarago sparaglione, Seppia, Barracuda, Tonnetto alletterato, Triglia di fango e di scoglio, Spatola

PRIMAVERA

Sgombrò, Zerro, Cozze, Dentice, Lampuga, Sarago maggiore, Scampi, Vongola, Persico, Aguglia imperiale, Alice o Acciuga, Boga, Calamaro, Leccia, Occhiata, Orata, Pagro, Pagello fragolino, Palamita, Ricciola, Sarago sparaglione, Seppia, Barracuda, Tonnetto alletterato, Triglia di fango e di scoglio, Spatola

Andiamo a fare la spesa con il RIGHELLO!

La legge italiana prevede che i prodotti ittici non possano essere pescati né commercializzati se al di sotto di una determinata lunghezza. MOTIVO? Non gli diamo la possibilità di riprodursi nemmeno una volta (la taglia corrisponde alla maturità sessuale). **Nota bene: A Maggio e Giugno è VIETATA la pesca dei ricci!**

Nome della specie	Taglia
Mitilo	50 mm
Ostrica	60 mm
Patella	VIETATO
Pinna Nobilis	VIETATO
Vongola	25 mm
Riccio di mare	7 cm
Polpo	450 gr

Nome della specie	Taglia
Acciuga o Alice	9 cm
Cefalo	20 cm
Cernia	45 cm
Orata	20 cm
Pagello	33 cm
Pagello fragolino	15 cm
Pagro	18 cm
Palamita	25 cm
Pesce spada	140 cm
Sarago sparaglione	12 cm
Sarago pizzuto	18 cm
Sarago fasciato	23 cm
Sarago maggiore	18 cm
Sardina	11 cm
Sgombrò	18 cm
Sagliola	20 cm
Storione	VIETATO
Suro o Sugarello	15 cm
Tonnetto Alletterato	30 cm
Tonno rosso	80 cm (10 kg)
TONNO Alalunga	40 cm
Triglia	11 cm
Aragosta	9 cm
Astice	10,5 cm



Se avvisti un'attività di pesca illegale o qualora non venissero rispettate queste regole segnalalo alla Guardia Costiera (1530) o a noi (+39 3494402021; info@ilicudiconservation.com). Ti ricordiamo che, come il pescivendolo, il pescatore o il ristoratore, anche il consumatore negligente può incorrere in sanzioni amministrative qualora venisse trovato con animali fuori taglia o pescati illegalmente. Firma la petizione per l'istituzione dell'AREA MARINA PROTETTA DELLE ISOLE EOLIE: <https://www.change.org/>.

Il consumo responsabile di pesce prevede un cambiamento di mentalità, maggiore consapevolezza sulle normative che coinvolgono la pesca e informazione preventiva sulle specie ittiche e le regole da seguire nel luogo che si visita. Il consumo di molte specie ittiche, come il tonno rosso, sono mode del momento, tra l'altro ben lontane dalle tradizioni di pesca locali. Non sarà facile cambiare le nostre abitudini, come non lo è stato per la raccolta differenziata, ma d'altronde sono le piccole gocce che fanno l'oceano e da qui dobbiamo partire.

DOMANDE CHE DOVRAI FARE AL PESCATORE

Che pesce è?

Dove è stato pescato?

In che modo?

Se non abbiamo le conoscenze necessarie per poter rispondere da soli a queste domande diventa fondamentale individuare un pescivendolo o pescatore artigianale ed instaurare con lui un rapporto di fiducia, potendo così porre tutte le domande. Sarà così molto più facile poter scegliere il prodotto con minor impatto sull'ambiente marino. Una volta che i pescatori e anche i ristoratori, si renderanno conto di aver di fronte sempre più utenti consapevoli delle loro scelte e contrari a una pesca scellerata, sarà molto probabile che anche le loro decisioni di vendita/acquisto dai pescatori/mercati ittici saranno modificate.

INFORMATI, SCEGLI, MANGIA in modo sostenibile, senza sensi di colpa per il mare che ti sta ospitando.

OCCHIO ALLA SPESA IN ESTATE!

Molti dei prodotti non sono locali o sono pescati illegalmente!



RICETTA DEL GIORNO:
Pesce pappagallo al cartoccio e carpaccio di sugherello!

- EVITA gamberoni, ricciola, lampuga e calamaro
- CONSUMA gamberetti di nassa, pesce pappagallo, pesce azzurro e totano.



SEGNALACI UN AVVISTAMENTO
<https://marine-ranger.org/>



Filicudi Wildlife Conservation è un'associazione no profit volta allo studio e alla conservazione delle popolazioni di cetacei e tartarughe marine nelle isole Eolie e Pronto Soccorso Tartarughe Marine.

Filicudi Wildlife Conservation

Pronto Soccorso Tartarughe Marine

Località Pecorini Mare, Isola di Filicudi (Arcipelago isole Eolie)

98055 Lipari (ME)

info@filicudiconservation.com

+39 3494402021

www.filicudiconservation.com



filicudi.wildlife.conservation



@filicudi_wildlifeconservation



MANUALE DELLA PESCA SOSTENIBILE

Linee guida per un nuovo modo di approcciarsi alla scelta e al consumo di pesce

Progetto supportato da:

e-on



Coordinating beneficiary

Associated beneficiary