

Un libro per sapere che pesci prendere

di Fernando Araújo-Coelho

Mancava un volume completo di riferimento sui pesci commercializzati sul mercato italiano. Valentina Tepedino e Paolo Manzoni, medici veterinari e specialisti nel settore della pesca, autori di numerose pubblicazioni nel settore ittico, hanno provveduto a colmare la lacuna, dandoci la possibilità di avere sotto mano un punto di riferimento esauriente.

La **“Grande Enciclopedia Illustrata dei Pesci”** è un’opera di target ampio (università e istituti di ricerca, ministeri di competenza, autorità di controllo, aziende del settore, associazioni dei consumatori, organi addetti alla stampa, consumatori e appassionati al settore della pesca) ma non per questo di difficile consultazione. Concepita per un pubblico eterogeneo, riesce a presentare in modo molto chiaro, grazie a una grafica, a schede descrittive e a una miriade di foto a colori (circa 2.000), tutte le informazioni di rilievo attinenti a più di seicento specie marine appartenenti a 160 famiglie. Le specie considerate sono quelle presenti nelle acque interne e nelle acque marine europee che vengono commercializzate sui mercati di tutto il continente, nonché alcune specie originarie delle acque di altri continenti che compaiono più o meno frequentemente sui mercati europei.

Per i pesci e ciascuna loro famiglia sono fornite informazioni su morfologia, diffusione, biologia, modalità di pesca professionale, valore commerciale, aspetti ispettivi e valore sensoriale e nutrizionale delle carni. Informazioni essenziali, tenendo anche presenti considerazioni di sicurezza alimentare e la possibilità di frodi di sostituzione, soprattutto quando vengono commercializzati filetti.

Come riferisce, nella prefazione, Lahsen Ababouch, dirigente del Dipartimento delle industrie della pesca della Fao, il pesce venduto in Europa proviene da più di 120 Paesi di tutto il mondo. È ormai normale che un pesce sia pescato in un Paese, lavorato in un altro e consumato in un altro ancora. Una realtà che il declino degli stock nelle acque europee ha naturalmente favorito. I benefici del pesce in fatto di salute sono conosciuti e il consumo globale pro capite è raddoppiato negli ultimi quarant’anni. A differenza di altri prodotti alimentari, pesce e frutti di mare comprendono una gamma davvero molto ampia di specie. Sono più di 1.200 quelle sfruttate commercialmente e dunque



Volume unico di circa 600 pagine. Prezzo 99,00 euro. Si può acquistare presso le principali librerie o direttamente sul sito www.eurofishmarket.it

Riferimenti dell'editore: Eurofishmarket S.r.l.
Via Lame, 248 - Fraz. Trebbo di Reno
40013 Castel Maggiore (Bo)
e-mail: libri@eurofishmarket.it

molto grande la diversità in aspetto, presentazione alla vendita, sicurezza e qualità.

Il pesce viene spesso considerato una risorsa infinita, che basterebbe semplicemente pescare o allevare. Non è così: la situazione degli stock di molte specie, tra le quali alcune delle più pregiate, è ormai preoccupante e diverse sono quelle addirittura a rischio di estinzione. Informarsi e saper scegliere è importante per ostacolare la perdita della biodiversità marina e “La grande enciclopedia illustrata dei pesci” è sicuramente uno strumento di grande valore anche a tale scopo.