



**Portale ufficiale del Gastronauta,  
alla scoperta di prodotti tipici della cucina italiana  
[www.gastronauta.it](http://www.gastronauta.it)**

## Taccuino - Editoria e Multimedia

### Mare inquieto

*Pesci in estinzione, innalzamento delle temperature e acque avvelenate: cosa mangeremo domani?*

*Pubblicato da Arianna Gandolfi, il 05/05/2011 in Radio 24*

*Trasmissione in diretta sabato 7 maggio 2011 ore 11. Sempre su Radio 24!*

La moria di specie ittiche, abitualmente presenti sulle tavole, insieme all'avvelenamento dei pesci a causa di acque profondamente inquinate, costringe il consumatore a chiedersi quale genere di cambiamento stia trasformando il banco del pesce sia in termini di costi che di varietà ittiche disponibili.

Inquinamento ambientale, fondali scavati, interventi di rifacimento del litorale hanno influenzato visibilmente l'ecosistema marino italiano, in particolare veneto, che oggi registra un drastico calo del pescato, tanto da costringere i pescatori a disarmare le barche o ad infrangere le regole imposte da Bruxelles, tra le quali il divieto di pesca entro le 3 miglia. Le vongole veneziane, in crisi da parecchi anni, oggi registrano una moria davvero allarmante che costringe autorità ed esperti a fermarsi a riflettere sulla situazione.



"In banchina la sensazione è che si sia fatto della piccola pesca un capro espiatorio. I banchi del pesce sono decimati dalla pesca massiva che interrompe la catena alimentare, con il risultato che i predatori si spostano altrove per sopravvivere" scrive Enrico Bellinelli nel suo articolo uscito qualche giorno fa su Il Corriere del Veneto.

L'innalzamento delle temperature dei mari, inoltre, ha generato dei particolari fenomeni migratori come quello degli sgombri, ad esempio, che si sono stabiliti nelle acque Islandesi abbandonando quelle europee. Dunque: dobbiamo dire addio anche loro?

Davide Paolini ne discuterà insieme a Corrado Piccinetti, biologo; Renato Malandra, Veterinario Mercato del Pesce Milano; Valentina Tepedino, Direttore EuroFish Market.it; Massimo Coccia, Presidente Federcoop Pesca; Carlotta Mazzoldi ricercatrice Università di Padova; Renzo Zannaro, Pescatore di Chioggia; Maurizio Signorini, Ristorante Azzurra - Riccione; Achille Pinna, Ristorante da Achille - Sant'Antioco (CI).