

31 OTTOBRE 2016 N. 45 €1,50

LA TUA ABITUDINE AL BENESSERE

Starbene

**CHIEDI
A STARBENE**

**100 ESPERTI
RISPONDONO GRATIS SU
ESPERTI.STARBENE.IT**



**VISO PIÙ
GIOVANE
CON LO SCRUB
A REGOLA D'ARTE**

**>mal di schiena
>mal di piedi
>dolori mestruali
FUNZIONANO LE
MANIPOLAZIONI
SOFT**

**rimettiti in
forma con
LA DIETA
della ZUCCA**

**I BRACCIALETTI
PER IL
FITNESS
SERVONO DAVVERO?**

**EWIVA LO YOGA
DELLA RISATA**

**operazione
sbiancamento
le tecniche fai-da-te
per denti brillanti**

**LO STARBENE LAB
HA TESTATO PER TE
>LE MOUSSE DI FRUTTA
>LE APP PER IL CICLO
>GLI SLIP PER LO SPORT**

e ora **TUTTI VOGLIONO** il **PESCE SOSTENIBILE**

In 5 anni la sua vendita è quasi raddoppiata, nonostante costi di più. Ma come riconoscerlo al momento dell'acquisto? Te lo spiega la nostra esperta

di Francesca Soccorsi

Secondo un sondaggio di Greenpeace, la maggior parte degli italiani è disposta a spendere di più per acquistare pesce catturato con metodi sostenibili. I dati di mercato fanno ben sperare per il futuro: gli esemplari garantiti in tutto il mondo dal marchio blu MSC (l'organizzazione non-profit più importante per la certificazione della pesca "ecologica") sono quasi raddoppiati dal 2010 al 2015, passando dal 5 al 9,4% del totale.

mari protetti «Pescare in modo sostenibile significa non provocare danni all'habitat e non catturare più di quello che richiede il mercato. Ma anche consentire alle varie specie di riprodursi e di crescere fino alla maturità sessuale, utilizzare attrezzi permessi dalla legge e operare in aree e periodi autorizzati», spiega Valentina Tepedino, medico veterinario e direttore di Eurofishmarket. «Un prodotto sostenibile è inoltre quello a filiera corta e di stagione, che percorre poca strada per arrivare ai punti vendita, e quindi inquina meno». Ad oggi, invece, oltre il 70% proviene dall'estero. La ragione? «Nel nostro mare abbonda pesce eccellente che il consumatore, schia-

vo di mode culturali e alimentari, considera di seconda scelta e non compra, come l'alaccia, il suro, la tracina e il molo», risponde la nostra esperta.

scelte attente Ma come riconoscere un prodotto rispettoso del mare? Se non è presente un bollino che faccia chiaramente riferimento alla sostenibilità (è facoltativo e volontario), devi affidarti all'etichetta. Per legge, dovrebbe fornire informazioni anche sugli attrezzi da pesca utilizzati: «A basso impatto ambientale», quindi con le reti da circuizione o da raccolta, come il ciangiolo o la lampara, anziché con metodi poco selettivi, tipo le reti da traino come lo strascico», spiega la Tepedino. Il problema, lo ha dimostrato un'indagine di MDC (vedi difesadelcittadino.it), è che solo il 20% dei banchi di pesce dei mercati rionali rispetta le norme sull'etichettatura. Se vuoi saperne di più scarica la guida agli acquisti consapevoli che trovi su fishfinder.greenpeace.it o visita il sito lamoitaliano.it, lanciato da Eurofishmarket per valorizzare il nostro pesce.



Sono tante le campagne di Greenpeace per la difesa dei mari e dei loro "abitanti".



Buone notizie dal Mediterraneo

Non solo noi italiani. Anche greci e spagnoli vogliono più pesce sostenibile! (Fonte: sondaggio Greenpeace)



Riconoscono l'importanza di acquistare prodotti ittici pescati con metodi sostenibili e sono disposti a pagarli di più



Vogliono contribuire alla protezione dei mari e sono già pronti a consumare meno pesce o a cambiare le proprie abitudini alimentari



Credono che sia molto importante mangiare prodotti ittici catturati con metodi di pesca sostenibili

