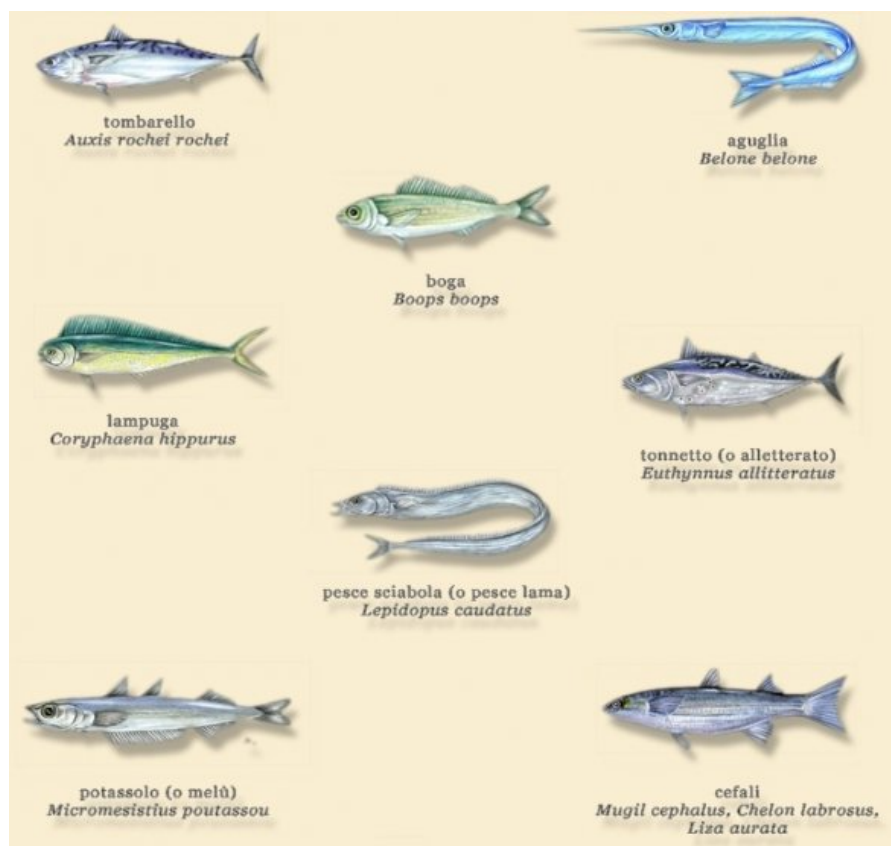


NUTRIZIONE



Qualche post fa scrivevo dell'allarme lanciato a livello planetario sull'impoverimento delle specie ittiche negli oceani causa pesca intensiva. Ebbene la differenza rispetto alla tutela della biodiversità la possiamo fare noi consumatori quando decidiamo di acquistare pesce.

Dunque al banco pescheria conviene chiedere (qui il calendario per la stagionalità): alaccia, mostella, aguglia, barracuda, boga, cefalo, lampuga, menola, palamita, pesce sciabola, sardina, sugarello, tonnarello, tonnetto, potasciolo, leccia stellata, ala lunga, pesce serra. Infatti per pigrizia alimentare mangiamo sempre le stesse specie e così facendo contribuiamo al sovrasfruttamento degli stock ittici. (...)

L'articolo:

<http://www.ecoblog.it/post/12761/pesca-sostenibile-i-18-pesci-giusti-da-mangiare>

Passato...prossimo:

http://www.fabiomanzione.it/index.php?option=com_content&view=article&id=3067:che-pesce-mangiamo-rapporto-della-commissione-ue-a-slow-fish&catid=112:nutrizione&Itemid=104

* * *

La puntata speciale di "Annozero" sulla pesca e sulle frodi nel commercio del pesce:

<http://www.ilfattoalimentare.it/puntata-speciale-di-annozero...-sulla-pesca-il-28-giugno.html>

Pesce catturato e rigettato in mare - Una campagna europea per porre fine allo spreco:

<http://www.ilfattoalimentare.it/fishfight.net-mobilitazione-europea-pesce-catturato-nei-mari-del-nord-rigettato-acqua.html>