



**I PESCI
DA METTERE
NEL PIATTO
E QUELLI DA LASCIARE IN MARE**



**Slow[®]
fish**

Buono, Pulito e Giusto.



**Miniguida
per combinare
piacere
e
responsabilità**

SOMMARIO



PREPARARSI ALL'ACQUISTO

4 passi per compilare la lista della spesa

1°~ Individuare il pescivendolo.....	2
2°~ Scegliere pesci di stagione e nostrani.....	4
3°~ Cercare la giusta taglia.....	6
4°~ Spendere meno.....	8

E ORA FACCIAMO LA SPESA

cosa non comprare e cosa comprare

I pesci NO	9
I pesci SI	17



SEL TV A SCEGLIERE

Da tempo Slow Food si dedica alla promozione di modi consapevoli, ma sempre piacevoli, di mangiare, perché anche da questi dipendono la qualità della nostra vita e la salute del pianeta. Un'attenzione speciale oggi deve essere dedicata al mondo ittico, perché le condizioni dei mari e delle diverse specie di pesci sono particolarmente critiche. Con questa guida intendiamo dare alcune indicazioni su come modificare le nostre abitudini di acquisto e consumo per contribuire a un'inversione della rotta.

Perché sta a noi consumatori fare la differenza!

Proponiamo di porre la giusta attenzione alla tradizionale lista della spesa riflettendo su quali scelte fare, in modo da coniugare il nostro piacere con una maggiore responsabilità negli acquisti, consapevoli del potere che abbiamo come consumatori nel condizionare il mercato dell'alimentazione. La portata delle nostre scelte non si limita al momento della spesa, ma riguarda anche le decisioni che prendiamo, per esempio, al ristorante o in mensa.

*Buona lettura,
buona spesa
e buon appetito!*

PREPARARSI ALL'ACQUISTO

1° Il primo passo per compilare la lista della spesa è **scegliere un buon pescivendolo**, assicurandoci che sia preparato e disponibile a fornire tutte le informazioni necessarie.

I 4 PASSI:

1. Individuare il pescivendolo
2. Scegliere pesci di stagione e nostrani
3. Cercare la giusta taglia
4. Spendere meno

Per la legge europea queste indicazioni devono essere presenti sull'**etichetta** e quindi è tuo diritto conoscerle:

- qual è il nome di questo pesce?
- da dove arriva?
- è stato pescato o è di allevamento?
- come è stato pescato o allevato?

Bando alla timidezza e agli imbarazzi, a chi lavora fa piacere avere clienti curiosi e interessati!

PESCI A CICLO VITALE BREVE

Quali specie crescono più rapidamente e quali hanno bisogno di tanti anni per raggiungere l'età adulta? Sono sempre da preferire pesci a ciclo vitale breve, per non spazzar via, con un acquisto, decenni di vita! Inoltre, pesci più grossi e longevi accumulano maggiori quantità di sostanze tossiche presenti nei nostri mari.

SPECIE A RISCHIO

La popolazione del pesce che vogliamo comprare è a rischio? È opportuno informarsi sempre prima di contribuire alla sua estinzione.

Ecco qualche altra domanda da fare al pescivendolo

LO SQUALO NEL PIATTO

Ma questo pesce è squalo? Quando lo compriamo si chiama palombo, verdesca, smeriglio, vitella di mare, ma sappiamo che si tratta di carne di squalo? Decine di milioni di squali sono uccisi ogni anno e l'Italia è tra i maggiori consumatori al mondo. Eliminare questi importanti predatori dalla catena alimentare può turbare l'equilibrio dell'intero ecosistema marino.

ALLEVAMENTO INTENSIVO

L'allevamento è intensivo? La concentrazione di molti pesci in spazi limitati ne peggiora la salute, perciò vengono trattati preventivamente con antibiotici. Inoltre nell'allevamento intensivo le infezioni dei pesci e i mangimi cambiano lo stato chimico dell'acqua e danneggiano gli ecosistemi circostanti.

ERBIVORI E CARNIVORI

Quali pesci sono erbivori e quali carnivori? Negli allevamenti serve tantissimo pesce pescato per nutrire i pesci carnivori... E allora non è vero che si pesca di meno se si alleva di più!

PREPARARSI ALL'ACQUISTO

2 I pesci **di stagione** sono quelli che non si trovano in fase riproduttiva. Mangiare queste specie consente ad altre di crescere secondo i propri tempi.

I pesci **nostrani** sono quelli di passaggio nei nostri mari. Mangiarli evita di farne viaggiare altri, in aereo o su strada, per migliaia di chilometri.

I 4 PASSI:

1. Individuare il pesce venduto
2. Scegliere pesci di stagione e nostrani
3. Cercare la giusta taglia
4. Spendere meno



Il calendario del Mediterraneo

Inverno

triglia
sarago
sardina
ricciola
pagello
alice
pescatrice
palamita
sgombrò
vongola verace
rombo chiodato
polpo
seppia
lampuga

Primavera

sugarello
sgombrò
gallinella
spigola
sarago
leccia
palamita
pagello

Autunno

alalunga
spigola
triglia
rombo chiodato
gallinella
lampuga

Estate

sugarello
sogliola
orata
ricciola
spigola
gallinella
sarago
sardina
alice

TUTTO L'ANNO

cefalo
mormora
zerro
occhiata

Sui banchi delle peschierie spesso **non è chiaro** il luogo di provenienza del pesce, ma è presente un numero. Sai cosa rappresenta? È un codice definito dalla Faò per indicare il mare in cui il pesce è stato pescato:

21

Atlantico
Nord
Occidentale

27

Atlantico
Nord
Orientale

37

Mar
Mediterraneo

51

e 57

Oceano
Indiano

PREPARARSI ALL'ACQUISTO

3 **0** Giù le mani dai piccoli! Per la maggior parte dei pesci, molluschi e crostacei esiste una taglia minima al di sotto della quale non possono essere pescati e commercializzati.

Queste norme servono a proteggere le risorse ittiche, ma sono troppo spesso ignorate da chi pesca e da chi acquista.

Consumare pesci in età giovanile (o addirittura appena nati come nel caso dei bianchetti) significa ostacolarne la riproduzione, perché solo gli esemplari che giungono a maturità possono riprodursi e mantenere quindi l'equilibrio della catena.

I 4 PASSI:

- ~~1. Individuare il pesce venduto~~
- ~~2. Scegliere pesci di stagione e nostrani~~
- 3. Cercare la giusta taglia**
4. Spendere meno



**Sarago
maggiore**
23^{cm}



Triglia
11^{cm}



Sgombro
18^{cm}



Sogliola
20^{cm}



Gambero rosa
2^{cm} (testa)



Sardina
11^{cm}

**Ricordiamoci
le misure minime,
così al mercato
non sbagliamo!**



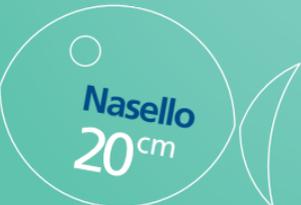
Mormora
20^{cm}



Capasanta
11^{cm}
(conchiglia)



Scampo
11^{cm} (totale)



Nasello
20^{cm}



Occhialone
33^{cm}

PREPARARSI ALL'ACQUISTO

4° Cambiare abitudini di acquisto e di consumo non è facile, ma è importante farlo e oltre tutto è **conveniente** per le nostre tasche!

Le specie neglette

sono pesci meno conosciuti – e meno cari! – dei ricercatissimi tonno, salmone o dentice, ma altrettanto saporiti e a basso impatto ambientale.



Il consumo delle specie neglette, infatti, allevia la pressione di pesca su quelle specie che stanno pagando a carissimo prezzo la loro notorietà! Lo sgombrò, per esempio, è uno dei pesci con maggiori proprietà salutari e costa intorno ai 6 euro al chilo.

I 4 PASSI:

- ~~1. Individuare il pesce venduto~~
- ~~2. Scegliere pesci di stagione e nostrani~~
- ~~3. Cercare la giusta taglia~~
- 4. Spendere meno**

E ORA FACCIAMO LA SPESA I PESCI NO

Ecco i pesci in grave pericolo che dobbiamo cercare di non mettere nei nostri piatti perché in via di estinzione o frutto di pratiche di pesca o allevamento non sostenibili.



Da NON comprare!

- salmone
- tonno rosso
- gamberi tropicali allevati
- pesce spada
- datteri di mare
- bianchetti

E attenzione a:

- cernia bruna
- merluzzo

E ORA FACCIAMO LA SPESA I PESCI NO



Salmone

Questo pesce, una volta un lusso che ci si concedeva solo a Natale, oggi si trova in ogni stagione, in gran quantità e a basso prezzo perché negli ultimi anni si sono moltiplicati gli allevamenti intensivi che seguono pratiche non sostenibili. Gli stock del salmone selvaggio invece oggi sono molto al di sotto della soglia di ripopolamento: quello atlantico è in estinzione e quello del Pacifico è in grave calo. Ma l'allevamento non costituisce certo un'alternativa!

Perché non comprarlo ?

Le scorie prodotte in un anno da un allevamento di 200mila salmoni sono pari ai liquami di una città di oltre 60mila persone!

I salmoni sono nutriti con mangimi che possono contenere antibiotici. Oltre a nuocere alla nostra salute, inquinano il mare attraverso le deiezioni e la dispersione dei mangimi stessi.

Per ogni chilo di salmone allevato servono 5 chili di pesce!

Nel Sud del mondo, in modo particolare in Cile, alcune specie sono pescate appositamente per la preparazione del mangime dei salmoni, con una ricaduta negativa sugli equilibri dei delicati ecosistemi marini.

E ORA FACCIAMO LA SPESA I PESCI NO



Tonno rosso

Il tonno rosso sta scomparendo.

Diamogli tregua!

Smettiamo di mangiarlo almeno per qualche anno...



Perché non comprarlo ?

La pesca pirata è molto diffusa e anche quella "legale" è troppo forte!

Una pratica diffusa è allungare la "stagione dei tonni" di 3-4 mesi rispetto ai tempi di cattura (maggio-giugno), pescando in mare aperto e confinandoli in grandi gabbie sottocosta.

Queste innaturali concentrazioni in una piccola zona contaminano i nostri mari. Inoltre i tonni sono alimentati con pesci appositamente pescati, aggravando quindi la pressione di pesca.

E ORA FACCIAMO LA SPESA I PESCI NO



Gamberi tropicali allevati

Gli allevamenti intensivi di gamberi in Asia (India, Bangladesh, Vietnam, Thailandia, Indonesia, Filippine) e America Latina (Ecuador, Honduras, Brasile) hanno un forte impatto sugli habitat costieri.



Perché non comprarli ?

Questi allevamenti costituiscono la causa principale della distruzione delle foreste di mangrovie, con gravi danni a:

- **persone** > le coste perdono la loro naturale protezione contro cicloni e maremoti: lo tsunami del 2004 non sarebbe stato così disastroso se le mangrovie, che nella lingua delle popolazioni locali si chiamano "quel che placa l'onda rabbiosa", fossero state al loro posto;
- **animali** > con le foreste di mangrovie scompaiono anche le specie che le abitano: rettili, pesci, crostacei, uccelli, mammiferi;
- **agricoltura** > nelle zone costiere con allevamenti intensivi di gamberi la gente non ha più accesso alle tradizionali aree di pesca e il sale contamina anche l'acqua per bere o irrigare i pochi campi rimasti.

E ORA FACCIAMO LA SPESA I PESCI NO



Pesce spada

Vinci la pigrizia! Al banco del pesce spesso scegliamo quello più semplice da cucinare, senza spine: una bistecca di spada sulla griglia e la cena è pronta. Ma questa specie è in declino, si ammala con facilità e la frequente pesca pirata ne sta minando ancora di più le condizioni.



Perché non comprarlo?

Parte del pescato deriva dalla pratica delle spadare, vietata dall'Onu e dall'Unione europea, ma ancora diffusa!

Ma il pesce spada costituisce solo il 20% di quello che le spadare raccolgono: sono reti poco selettive e accidentalmente catturano specie protette come capodogli e delfini.

Esiste poi il problema dell'inquinamento accumulato nei tessuti, rischio che è ridotto per pesci di piccole dimensioni.

E ORA FACCIAMO LA SPESA I PESCI NO



Datteri di mare

Perché non comprarli?

La cattura dei datteri è severamente vietata per legge in ogni stagione e a qualsiasi stadio del loro ciclo vitale!

Questo è particolarmente lento e delicato: raggiungono l'età adulta in 10 anni. L'unico modo per prelevarli dalle rocce, stanandoli dai buchi in cui si rifugiano, è far esplodere interi tratti di scogliere sottomarine.



Bianchetti

Perché non comprarli?

Di proroga in proroga, la pesca al novellame sta diventando la norma e questo sta mettendo in pericolo quelle specie!

Alcuni Paesi mediterranei, tra cui l'Italia, da diversi anni reclamano e attuano deroghe e proroghe delle disposizioni comunitarie che prevedevano l'entrata in vigore del divieto di pesca di "neonata", per consentire alle specie di raggiungere l'età adulta. Così, in determinati periodi dell'anno, in Italia è consentita la pesca di bianchetti (piccoli di sardine, alici e alacce).

Non acquistiamo e non ordiniamo al ristorante neonata!

E ORA FACCIAMO LA SPESA ATTENZIONE A



Merluzzo dell'Atlantico

Sotto sale (baccalà) o essiccato al vento (stoccafisso) il risultato non cambia: lo stock del merluzzo atlantico è considerato sovrasfruttato o a rischio di sfruttamento.

Se lo mangi una volta a settimana, passa a una volta al mese!



Perché comprarlo meno?

L'eccessiva pressione di pesca, unita al fatto che il merluzzo si riproduce solo dopo molti anni di vita, sta riducendo questa specie all'estinzione.

Le grosse reti a strascico usate per pescarlo causano notevoli danni ai fondali e distruggono specie animali che non finiscono nei mercati alimentari.

Negli anni Novanta in Canada il governo fu obbligato a chiudere la pesca dei merluzzi a collasso ormai avvenuto. Riusciremo a imparare qualcosa dalla lezione canadese?

Per ora va un po' meglio in Islanda e nel Mare di Barents, ma è urgente una riduzione dei consumi.

E ORA FACCIAMO LA SPESA ATTENZIONE A

Cernia bruna del Mediterraneo

La cernia bruna è quasi scomparsa in molte zone della nostra penisola.

È soprattutto la pesca sportiva subacquea a ridurre le popolazioni che colonizzavano le zone rocciose dei fondali, ma la pressione arriva anche dalla pesca professionale.

Anche in questo caso riduci il consumo, almeno della metà.



Perché comprarla meno?

La cernia è un pesce ermafrodita.

Nei primi anni di vita è femmina, poi si trasforma in maschio.

I maschi di dimensioni maggiori sono spesso fuori della portata dei subacquei perché vivono in profondità, quindi a essere prelevate sono soprattutto le giovani femmine, generando un pericoloso squilibrio tra sessi che compromette la sopravvivenza della specie.

E ORA FACCIAMO LA SPESA I PESCI SI



Impara a cercare e richiedere le **specie neglette**, che permettono di alleggerire la pressione sulle specie a rischio.



E poi via libera ai molluschi!

Allevamenti di vongole, cozze e ostriche sono tra i più sostenibili: l'uomo non fornisce mangime, gli animali crescono grazie alle sostanze nutritive ricavate dalla filtrazione dell'acqua.

W Le specie neglette!

- aguglia
- sgombro
- sugarello
- palamita
- zerro
- pagello
- lampuga
- pesce pilota
- pesce serra
- tonno alletterato
- ciccerello

E ORA FACCIAMO LA SPESA I PESCI SI



Aguglia



Prezzo: 5,00~7,00 euro/chilo

Stagione: estate~autunno

Note: possiede la lisca centrale di colore verde

Aguglie in salmoriglio

ingredienti

4 aguglie (circa 2 etti l'una)

**olio di oliva, uno spicchio d'aglio tritato, succo di 2 limoni,
prezzemolo, origano, mezzo bicchiere d'acqua**

In una ciotola mettete l'olio e sbattetelo delicatamente con la frusta. Senza smettere di sbattere aggiungete l'acqua calda, il succo di limone, prezzemolo, origano e aglio. Continuate ad amalgamare il composto finché la salsa non diventi omogenea e di consistenza vellutata.

Arrostite le aguglie. Al momento di servirle, scaldate la salsa a bagnomaria e versatela su carne o pesce.

L'aguglia è buonissima anche impanata e fritta, bollita e condita con olio e limone o in umido col pomodoro.

E ORA FACCIAMO LA SPESA I PESCI SI



Sgombro



Prezzo: 6,00~8,00 euro/chilo

Stagione: primavera

Note: molto saporito, mangiamolo al posto del tonno!

Sgombri al finocchio selvatico

ingredienti

un chilo e 2 etti di sgombri

olio di oliva, uno spicchio d'aglio, uno pugno di pinoli, sale, pepe, un ciuffo di finocchio selvatico, mezzo bicchiere di vino bianco

Bollite in acqua gli sgombri lavati. Deliscateli, infarinateli e adagiateli in una grossa padella dove avrete fatto rosolare lo spicchio d'aglio con l'olio. Bagnate tutto con il vino bianco, regolate di sale e pepe e lasciate cuocere per 5 minuti a fuoco basso girando i pesci di tanto in tanto. Aggiungete un bicchiere d'acqua, i pinoli, il finocchio selvatico tritato e continuate la cottura per 15 minuti. Servite i pesci ben coperti dal loro fondo di cottura.

Si possono mangiare caldi o freddi.

E ORA FACCIAMO LA SPESA I PESCI SI

Sugarello



Prezzo: 4,00~6,00 euro/chilo

Stagione: primavera~estate

Note: è chiamato anche suro, fa parte della famiglia del pesce azzurro

Sugarelli in umido

ingredienti

4 sugarelli (circa un etto e mezzo l'uno)

3 etti di polpa di pomodoro, olio di oliva, 4 spicchi d'aglio, sale, pepe, mezzo bicchiere di vino bianco secco

Fate in padella un sughetto con olio, aglio, polpa di pomodoro e lasciatelo cuocere per qualche minuto.

Mettete poi i sugarelli nel sugo, bagnate con il vino e fatelo evaporare, regolate di sale e fate cuocere per circa 15 minuti a fiamma bassa.

È molto gustoso anche alla griglia, al forno o al cartoccio.

E ORA FACCIAMO LA SPESA I PESCI SI

Palamita



Prezzo: 5,00~8,00 euro/chilo

Stagione: maggio~giugno + ottobre~novembre

Note: la palamita del Mare di Toscana è un Presidio Slow Food dal 2002

Palamita al pomodoro

ingredienti

una palamita (circa un chilo e mezzo)

3 pomodori da salsa, olio di oliva, uno spicchio d'aglio, una cipolla bianca, un bicchiere vino bianco, pinoli, olive, maggiorana, prezzemolo

In un tegame fate un bel trito di aglio e cipolla bianca con olio e unite i pomodori sbucciati e tagliati grossolanamente, pinoli, olive, maggiorana. Adagiate i pesci eviscerati e fate cuocere spruzzandoli di vino bianco per 10-20 minuti, ben coperti.

Servite i pesci con un po' di prezzemolo fresco sopra.

La palamita è un pesce azzurro molto delicato e di carne bianca.

E ORA FACCIAMO LA SPESA I PESCI SI

Zerro



Prezzo: 4,00~6,00 euro/chilo

Stagione: tutto l'anno

Note: nella frittura prova a sostituirlo ai gamberi!

Zerri sotto pesto

ingredienti

8 etti di zerri

farina di frumento, olio di oliva,

8 spicchi d'aglio, 3 peperoncini, 250 ml di aceto, rosmarino, sale

Lavate, eviscerate, infarinate e friggete gli zerri.

Per la salsa, fate un soffritto d'aglio e peperoncini, aggiungete l'aceto e il rosmarino, portando a bollore.

Versate poi la salsa sui pesci e lasciateli riposare al fresco un paio d'ore.

Buonissimi anche conservati sotto sale e immersi in una salsa di olio e aceto.

E ORA FACCIAMO LA SPESA I PESCI SI



Pagello



Prezzo: 15,00~20,00 euro/chilo

Stagione: inverno~primavera

Note: è un ermafrodita, nasce femmina per diventare maschio con l'età, ma esistono anche maschi primari, vale a dire per tutta la vita

Pagello al cartoccio

ingredienti

un pagello (circa un chilo)

olio di oliva, 2 limoni,

rosmarino o salvia, prezzemolo, sale, pepe

Sistemate su un foglio di alluminio il pesce pulito e squamato, condito all'interno con rosmarino o salvia, sale, pepe e inaffiate con un'emulsione di olio e limone.

Chiudete il cartoccio e fate cuocere in forno a 180°C per 30 minuti.

Servite il pagello in un piatto e guarnite con fette di limone.

Si può preparare sempre al forno, in una teglia ben unta, con un trito di aglio, prezzemolo, pan grattato, olio di oliva, pepe e fettine di limone.

E ORA FACCIAMO LA SPESA I PESCI SI



Lampuga

Prezzo: 6,00~8,00 euro/chilo

Stagione: autunno~inverno

Note: soda e saporita, rende al meglio cucinata al cartoccio o alla griglia. Prova a sostituirla alla bistecca di pesce spada!

Lampughe stufate

ingredienti

4 lampughe (circa 4 etti l'una)

6 pomodori da salsa, 4 spicchi di aglio, 2 cipolle

olio di oliva, mezzo bicchiere di vino bianco, prezzemolo, sale

Con un coltello incidete le lampughe per tutta la loro lunghezza tirando via branchie e interiora. Dopo averli sciacquati e messi in un colapasta con un po' di sale, soffriggeteli brevemente con l'aggiunta di poco vino bianco e metteteli da parte. Rosolate un trito di cipolla e aglio, aggiungete i pomodori a pezzetti e fate sobbollire per qualche minuto. Adagiate i pesci sul trito, aggiungete sale e prezzemolo e cuocete, con il coperchio, per altri 5 minuti.

PER APPROFONDIRE

Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
www.politicheagricole.gov.it

ISMEA ~ Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare
www.ismea.it

FAO
www.fao.org/docrep/005/v9878i/v9878it00.htm

Lega Pesca
www.legapesca.it

ISPRA ~ Istituto superiore per la protezione e la ricerca ambientale
www.icram.org

COLOPHON

A cura di

Francesca Farkas, Michèle Mesmain

Coordinamento scientifico

Franco Andaloro, Silvio Greco,
Ettore Iani, Cinzia Scaffidi

Con il contributo di

Valter Bordo, Roberto Burdese,
Chiara Cauda, Valeria Cometti,
Antonella Massia, Serena Milano,
Bess Mücke, Valter Musso, Piero Sardo

In collaborazione con

Laboratorio Creativo
www.laboratoriocreativo.com

Progetto grafico

FIRMA ~ Genova
Giuditta Solari, Marco Venturini

Illustrazioni in computergrafica

Piero Lusso

Stampa

Stargrafica ~ San Mauro (To)

una campagna promossa da



Slow Food®

con il contributo di

fondazione
◆◆◆ CARIGE

Slow Food

via della MendicITÀ Istruita, 14
12042 Bra (Cn)
t 0172 419611 ~ f 0172 421293
www.slowfood.it

la LISCA della SPESA

Per sapere
che pesci prendere al mercato!



The background of the left panel features stylized white waves on a black background. Several small, colorful fish (yellow, green, and blue) are scattered throughout the scene, swimming in the water.

la LISCA della SPESA

Le nostre scelte di acquisto dei pesci
influenzano la salute dei mari.

**QUANDO FACCIAMO LA SPESA
SPENDIAMOCI PER IL PIANETA!**

The background of the right panel features stylized white waves on a black background. Several small, colorful fish (yellow, green, and blue) are scattered throughout the scene, swimming in the water.

ECCO I PESCI DA PRENDERE!

Sono meno conosciuti di salmone, tonno,
merluzzo, pesce spada e gamberetti, ma
altrettanto saporiti e meno cari.

**Compriamo pesci
"di stagione"**

Così ne salvaguardiamo
l'esistenza! Le "stagioni"
dei pesci sono quelle
in cui non si riproducono.

Che pesci prendere in **PRIMAVERA?**

**TUTTO
L'ANNO:**

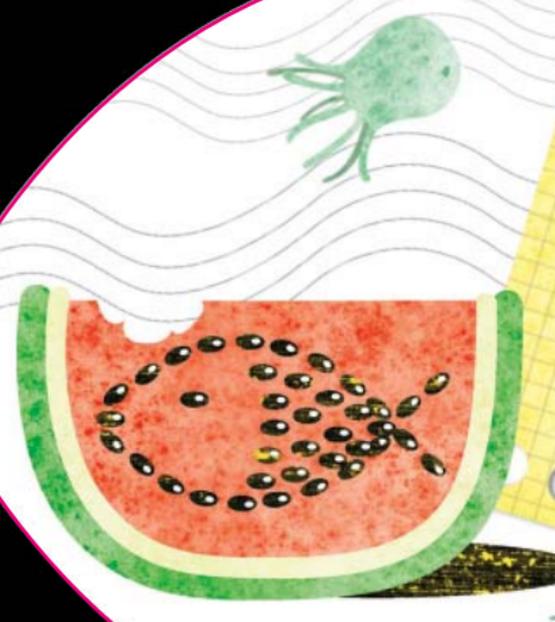
spigola
gallinella

sgombro
pagello

zentro
cefalo
occhiata

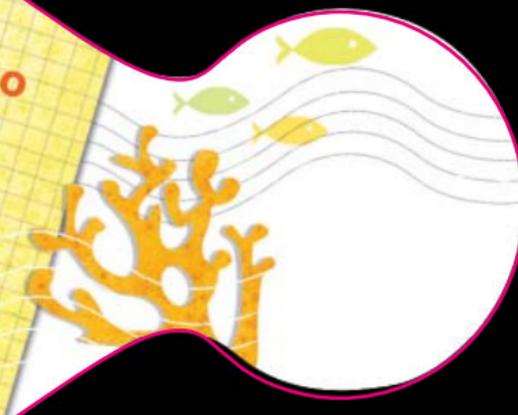
sarago
palamita

sugarello
leccia



Inquiniamo di meno

Comprando pesci nostrani evitiamo di farne arrivare altri da mari molto lontani, in viaggio per migliaia di Km su aerei e camion per raggiungere i nostri mercati.



Che pesci prendere in **ESTATE?**

TUTTO
L'ANNO:

sugarello
ricciola

sogliola
orata

mormora
occhiata
cefalo
zerro

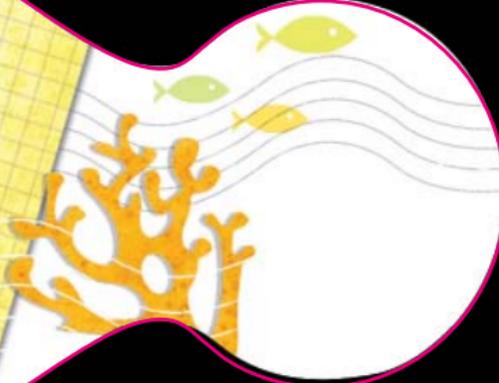
sardina
gallinella

sarago
spigola



**Scopriamo
nuovi sapori**

Nel mare ci sono 25mila
specie commestibili di pesce,
nei nostri piatti non più di 15.
Divertiamoci a scoprire
nuovi sapori.



Che pesci prendere in **AUTUNNO?**

TUTTO
L'ANNO:

lampuga

alalunga

triglia

zerro

cefalo

occhiata

mormora

spigola

gallinella

rombo
chiodato



Giù le mani dai più piccoli

Occhio alle taglie minime!
Lasciamo ai giovanili,
al novellame, e ai bianchetti
(neonata di sardine, alici e
alacce), il tempo di crescere
e riprodursi.

Che pesci prendere in **INVERNO?**

**TUTTO
L'ANNO:**

vongola verace
pescatrice
palamita

ricciola
pagello
seppia

triglia

zorro
cefalo
occhiata
mormora

sardina
sgombrò
rombo chiodato

alice
polpo
sarago
lampuga



Spendiamo meno

I pesci meno famosi sono buoni come gli altri e costano poco perché più abbondanti. Impariamo a chiederli ai nostri pescivendoli.

Che pesci prendere **DA FARE IN UMIDO?**

aguglia

palamita

ricciola

alalunga

triglia

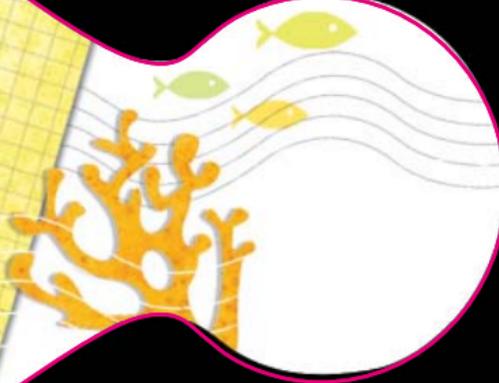
gallinella

lampuga

sugarello

Rispettiamo la tradizione

Le ricette tradizionali per la zuppa di pesce prevedono l'uso di pesci vari a seconda del pescato del giorno.



Che pesci prendere PER LA ZUPPA?

polpo

triglia

scorfano

pescatrice

sarago

seppia

cozza

vongola

scampo

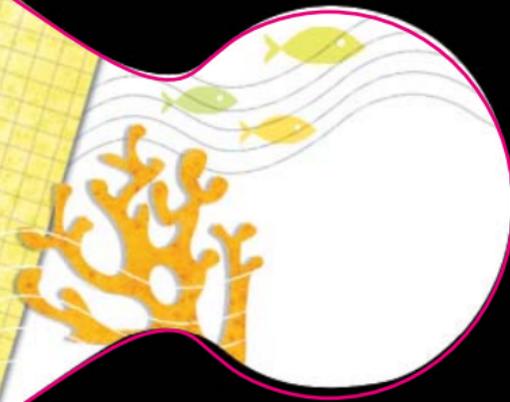
pannocchia

pesce ragno

gallinella

Gusti più vari

Variamo i pesci che usiamo per i nostri fritti: ricorriamo a pesci piatti o pesci con le spine e il gusto ci guadagnerà.



Che pesci prendere **PER IL FRITTO?**

sarda

acquadella
cicerello

seppia
triglia

alice

Zanchetta
busbana

polpo
zerro

**Un pesce solo
per molte porzioni**

Cucinati al forno i pesci
medio grandi (2-5 Kg)
sono morbidi e saporiti.
La scelta ideale se
abbiamo ospiti.

Che pesci prendere DA FARE AL FORNO?

cefalo

sarago

occhiata

pesce
castagna

ricciola

aguglia

salpa

pagello

sugarello

rombo
chiodato

mormora

sgombrò



No a pesce spada, tonno rosso e merluzzo

Tonno rosso e pesce spada sono in via di estinzione e le spadare (illegali!) catturano anche delfini e capidoglio. Il merluzzo ha bisogno di un po' di tregua. Il mare ha tanti altri pesci!

Che pesci **DI MARE** prendere?

zorro
sugarello

pesce nastro
(o sciabola o spatola)
mormora

palamita
acciuga

aguglia
nasello

Pesce castagna
muggine
sgombro

cicerello
lampuga



No a salmone e pangasio

Le scorie degli allevamenti di salmone sono pari ai liquami delle città e il pangasio proviene da zone e acque fortemente inquinate.

Che pesci **D'ACQUA DOLCE** prendere?

tinca

cavedano

arborella

lucio

trota

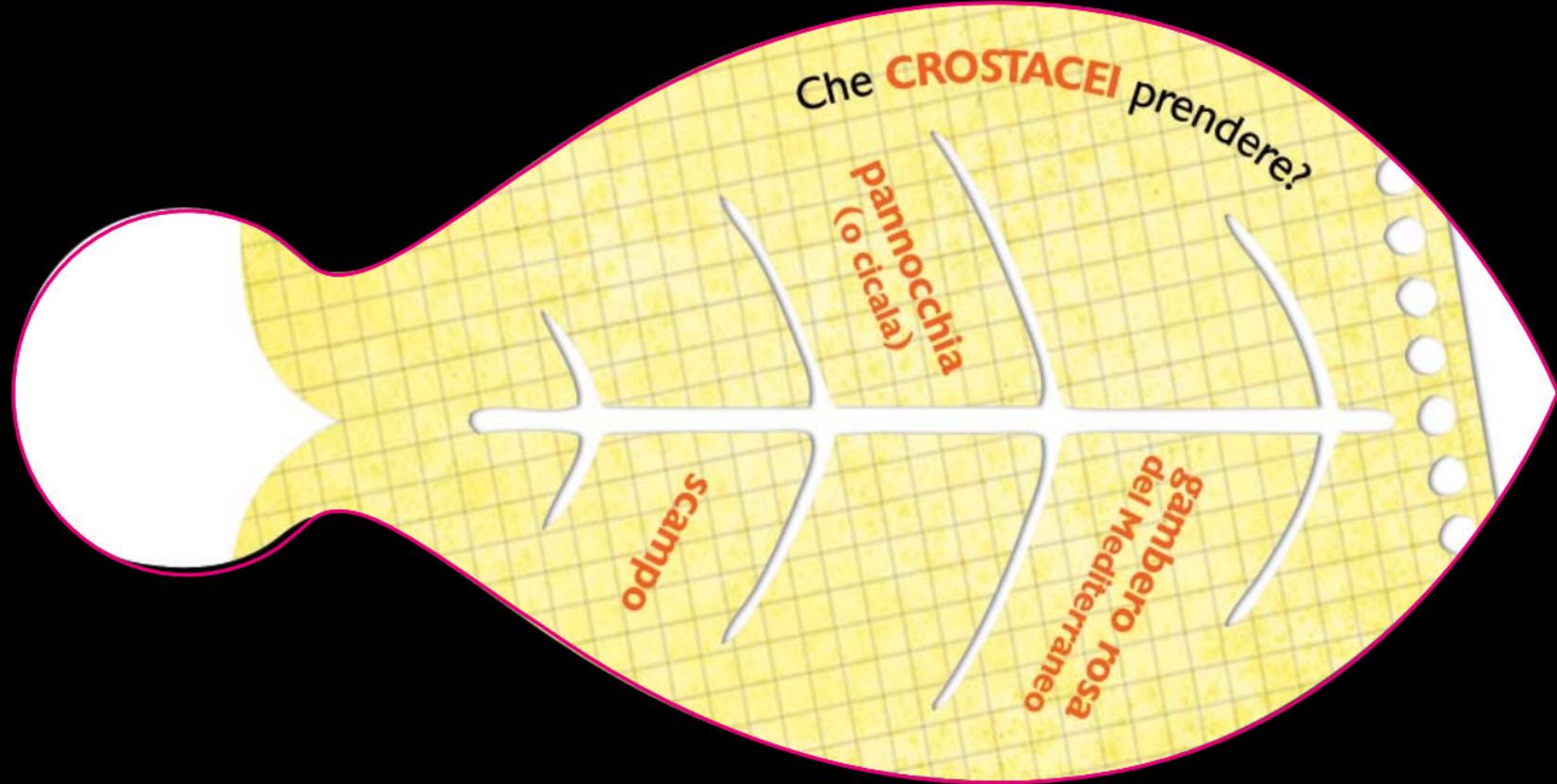
coregone

carpa



**No ai gamberi
di allevamento**

Facciamo un passo indietro!
Allevamenti di gamberi
tropicali distruggono le foreste
di mangrovie, impediscono
l'accesso al mare e ostacolano
l'irrigazione dei campi.



Che **CROSTACEI** prendere?

pannocchia
(o cicala)

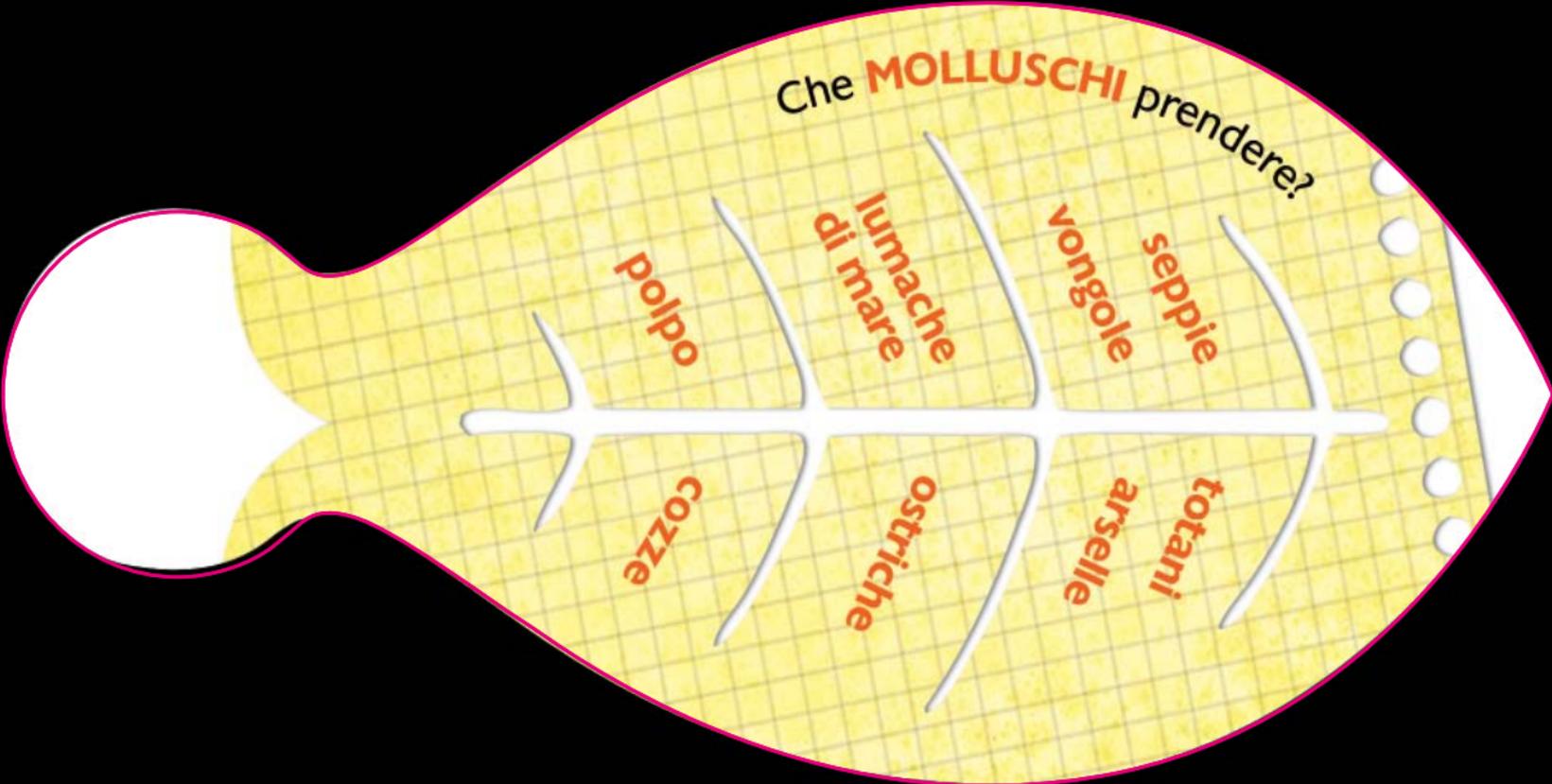
scampo

gambero rosa
del Mediterraneo



No ai datteri di mare

La pesca dei datteri di mare è illegale: si fanno esplodere interi tratti di scogliere marine. Denuncia chi te li propone.



Che **MOLLUSCHI** prendere?

polpo

lumache di mare

vongole

seppie

cozze

ostriche

arselle

totani



Mangiamoli giusti è una campagna di Slow Food che promuove un consumo di pesci rispettoso dell'ambiente e all'insegna del piacere gastronomico.



Slow Food®Italia

A cura di Slow Food Educa
www.slowfood.it

Concept e progetto: Laboratorio Creativo
www.laboratoriocreativo.com

Illustrazioni: Philip Giordano
Grafica: LibellulArt

Con il contributo di Fondazione Carige



Consigli - sostenibili - per gli acquisti



Slow Food Italia

Conveniente

Buono

Giusto

Sano

Fresco

Locale

Pulito

Buoni motivi per comprare pesci meno noti e salvare dall'estinzione i più famosi