

Blue Food - Green future in Tour con le schede sul "pesce sostenibile"



Nell'ampio contesto dei temi legati ad una alimentazione "sostenibile" per il pianeta, messi in risalto dall'Expo 2015 di Milano, nasce il progetto "Blue Food: Green Future?"

Un fitto calendario di appuntamenti con incontri, racconti, confronti, sfide e momenti di divulgazione che si realizzerà presso l'Acquario Civico di Milano, per tutto il corso del 2015, con cadenza bisettimanale. Blue Food: Green Future? è un programma di approfondimento interamente dedicato alle risorse alimentari legate al mare e agli ecosistemi delle acque dolci.

Con le loro scelte i consumatori possono modificare i processi produttivi a favore della sostenibilità e mettere un freno alla drammatica riduzione di biodiversità cui sono sottoposti gli oceani del pianeta. Il nostro ruolo è dunque decisivo: per garantire il diritto al cibo alle future generazioni e assicurare continuità al piacere gastronomico della nostra tradizione.

Cos'è Blue Food-Green Future?

Cosa possiamo fare?

Le schede sul "pesce sostenibile"



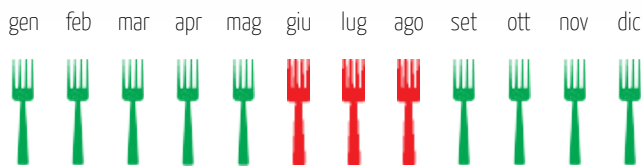
Nascono in collaborazione con il Tour "Un Mare di Fotografie" 2015 allo scopo di aiutare le scelte dei consumatori verso un consumo sostenibile delle risorse ittiche. In ogni tappa del Tour troverete una scheda dedicata ad una specie ittica.

"Un mare di Fotografie" è un evento proposto per far conoscere e diffondere la cultura del mondo della subacquea. Sono organizzati una serie di week end di immersioni in giro per l'Italia per esplorare i fondali e raccontare la vita sommersa mediterranea attraverso la fotografia.

Il Pianeta azzurro dell'Istituto per l'Ambiente e l'Educazione Scholé Futuro Onlus, è un progetto di comunicazione ed educazione ambientale. Si occupa di divulgare i temi dell'idrobiologia, comunica e mette in rete le iniziative che focalizzano l'attenzione sulla risorsa acqua, sul dibattito e sulla proposta di progetti per una sostenibilità in campo idrico.



Sgombro • *Scomber scombrus*



■ Il fatto che in Italia ci siano un CINQUANTINA di modi per chiamarlo..ci fa capire quanto in realtà sia fortemente radicato nella tradizione, anche se poi sottovalutato dalla grande distribuzione...

■ *Scomber scombrus*, lo Sgombro, presente in tutto il Mediterraneo e nelle acque temperate dell'Atlantico può arrivare anche a 60cm, anche se mediamente gli individui trovati si attestano sui 35 cm per circa un kilo di peso. Anche questa specie è tipicamente pelagica di acque abbastanza profonde, sarebbe meglio non pescarla nei mesi estivi, quando cioè sono in riproduzione in acque più superficiali e costiere, così da assicurarsi poi una pesca generosa, considerando che ogni femmina sopra i 28cm mediamente depone 40mila uova pelagiche...

■ **Breve descrizione:**

Corpo affusolato ma non molto compresso tra i lati, con testa appuntita e ampia bocca con mascelle uguali, le due pinne dorsali sono ben staccate tra di loro, e si notano 5 piccole carenature in fondo alla seconda dorsale e in fondo alla pinna anale.

Mentre il ventre è tendenzialmente grigio chiaro e omogeneo, il dorso blu-verdastro ha spiccati riflessi metallici e una serie di lineature nere strette e trasversali

Famiglia: Scombridae

nome scientifico: *Scomber scombrus*

nome comune: sgombro, maccarello, lacerto etc.

distribuzione: Mediterraneo - Atlantico

habitat: pesce pelagico di acque profonde

riproduzione: giugno - agosto

