

# 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"



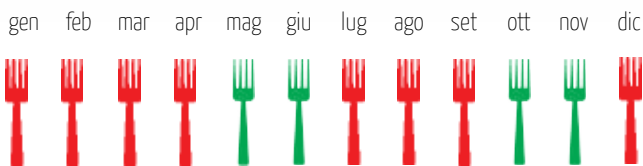
Nascono in collaborazione con il Tour "Un Mare di Fotografie" 2015 allo scopo di aiutare le scelte dei consumatori verso un consumo sostenibile delle risorse ittiche. In ogni tappa del Tour troverete una scheda dedicata ad una specie ittica.

"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.



# Palamita • *Sarda sarda*



- Nel caso della Palamita i nomi comuni scendo a SOLO 18 nel nostro paese, e pensare che il nome scientifico, *Sarda sarda*, in realtà evoca in noi un altro famosissimo pesce storicamente legato alle tradizioni della pesca e della cucina in Mediterraneo.
- La famiglia nobilissima è quella degli Scombridi, alla quale appartiene anche il fin troppo famoso Tonno Rosso e specie affini, si tratta di una specie gregaria che migra per tutto il Mediterraneo (oltre che pressoché in tutto l'Atlantico) e quindi viene avvistata e pescata lungo diverse coste nei vari mesi dell'anno.

## ■ Breve descrizione:

*In Primis* la colorazione è azzurra sul dorso, quasi nera sulla testa. Fianchi azzurro-verdastri con linee longitudinali e oblique nere, ventre bianco argenteo metallizzato. Corpo fusiforme compresso lateralmente, testa appuntita con bocca ampia con un'unica fila di denti inclinati verso l'interno della bocca.

Squame piccole su tutto il corpo tranne nella parte anteriore del tronco, dove sono più grandi e formano un corsaletto, la seconda pinna dorsale inizia immediatamente dopo la prima, la caudale è ampia, rigida e biforcuta.

La linea laterale è visibile e ondulata. Ai lati del peduncolo codale si trova una chiglia longitudinale accompagnata da due piccole creste convergenti verso la codale. La caudale è ampia e forcuta.

Si attesta mediamente intorno ai 50cm, meglio non pescarla sotto i 37cm per assicurarsi il raggiungimento della maturità sessuale, considerate che questo magnifico nuotatore arrivare anche a 10kg di peso per quasi un metro di lunghezza.

**Famiglia:** Scombridae

**nome scientifico:** *Sarda sarda*

**nome comune:** Palamita

**distribuzione:** Mediterraneo - Mar Nero, Atlantico orientale (da Oslo, Norvegia fino a Port Elizabeth, Sudafrica) e Atlantico Occidentale (dalla Nova Scotia, Canada alla Florida, USA e nord del Golfo del Messico - dalla Colombia al nord dell'Argentina - sembra assente nel Mar dei Caraibi).

**habitat:** pesce pelagico di acque profonde (80-200 m)

**riproduzione:** primavera - estate

