



Il Circolo Verdeazzurro di Legambiente Trieste e l'Istituto di Oceanografia e di Geofisica Sperimentale OGS, in collaborazione con Slow Food Trieste, invitano all'incontro

## "Pesca sostenibile e scelte consapevoli"

giovedì 21 giugno ore 18.00

Antico Caffè San Marco, via Battisti 18, Trieste

Intervengono il prof. **Antonio Terlizzi**, professore ordinario di zoologia dell'Università di Trieste e ricercatore associato della Stazione zoologica A. Dohrn di Napoli, e il dott. **Simone Libralato**, ricercatore presso l'Istituto Nazionale di Oceanografia e di Geofisica Sperimentale – OGS di Trieste

Lo **sfruttamento eccessivo dei nostri mari** e l'utilizzo di **tecniche di pesca** con alto impatto ambientale contribuiscono al depauperamento delle risorse ittiche, mettono in crisi la stessa industria della pesca e rischiano di portare all'estinzione specie che per secoli hanno costituito un prezioso alimento per l'umanità. L'**overfishing** si estende a tutto il pianeta e riguarda un numero sempre maggiore di specie.

Possiamo tutti contribuire a migliorare lo sfruttamento dei nostri mari attraverso un consumo critico e informato. Ma i **consumatori** sono informati sulla condizione delle diverse specie di pesci e molluschi? Quali sono le specie da preferire, ovvero quelle per cui è ancora possibile una pesca sostenibile, sia per i metodi di cattura che per la consistenza delle loro popolazioni? Certo, dobbiamo evitare di consumare specie a rischio di **estinzione**, e anche quei pesci e crostacei che vengono prodotti dall'**acquacoltura** in condizioni non sostenibili (con ampio uso di antibiotici) al costo ambientale degli ecosistemi tropicali come le foreste di mangrovie. Ma non solo.

**Scopriamo insieme** perchè i sardoni barcolani e i pedoci del golfo sono una scelta sostenibile, mentre è meglio evitare pesce spada e gamberi surgelati.

All'incontro seguirà un **assaggio di prodotti della pesca sostenibile**. Per passare dalla teoria alla pratica, lo chef dell'Antico Caffè San Marco, Matija Antolović, presenterà il menu sostenibile che ha pensato per la degustazione finale: focaccia farcita con cefalo affumicato, carote sott'aceto e portulaca, guazzetto di cozze "pedoci" e "moli in savor".

Ogni partecipante potrà assaggiare le tre preparazioni, accompagnate da un buon bicchiere di vino, Sauvignon 2014 Ronchi Ro', per un prezzo forfettario di 15 euro a persona. Meglio **prenotarsi** al numero 040 0441724 o scrivendo una mail a [info@caffesanmarco.com](mailto:info@caffesanmarco.com)



[info@legambientetrieste.it](mailto:info@legambientetrieste.it)

[www.legambientetrieste.it](http://www.legambientetrieste.it)