

# FRIGO WEEKLY 93 HELP TO THE SEA



## Tanca

È uno champagne bianco fresco dal colore oro pallido con leggeri riflessi verdolini. All'olfatto si caratterizza per l'aroma di limone, pompelmo, fiori bianchi e burro, mentre in bocca si distingue per un'effervescenza cremosa e piena e l'aroma di agrumi e pompelmi. L'attacco è fresco e persistente, il finale lungo di frutti bianchi e gialli.

“*Mai sottovalutare il potere dell'oceano.*”

HEIDI KLUM

## Venturini Baldini

L'Acetaia di Canossa di Venturini Baldini gioca d'anticipo e presenta la sua Gift Box Goccia Collection, con una selezione di condimenti balsamici con un invecchiamento tra 5 e 8 anni.



**CONSIGLIO ECO** La carta oleata (esempio quella delle focacce, formaggi, insaccati...) non va gettata nella carta, ma nell'indifferenziato.

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

## ALASKA, PASSIONE PER LA PESCA, RISPETTO PER GLI OCEANI



*Gli oceani da decenni stanno chiedendo di essere aiutati, di invertire la tendenza e di iniziare ad avere più rispetto. Qualche risposta inizia ad arrivare.*

Ci sono i mari, i fiumi, i laghi e ci sono loro, gli oceani, una delle fonti più preziose della Terra, una vasta distesa acqua in cui risiede circa l'80% delle specie viventi, quelle specie che non solo regolano il clima ma che forniscono altresì almeno il 50% dell'ossigeno che respiriamo. Ma come stanno oggi queste fantastiche e indispensabili risorse? Grazie alla noncuranza degli esseri umani sembra proprio che non se la passino proprio bene.

Sì, perché se l'inquinamento è soprattutto causato dall'incuria, dalla cattiva educazione e dal mancato rispetto per l'ambiente oltre che da un malcelato "menefreghismo" verso le generazioni future, il problema del pescato è l'inequivocabile segno di un latitante senso di responsabilità.

In Alaska, la pesca è la più importante fonte di sostentamento per i suoi abitanti e lo Stato, attraverso leggi e regolamenti rigorosi, fa il massimo perché questa attività fornisca sempre le risorse necessarie per un buon andamento dell'economia e per il rispetto per l'ambiente. Come? Facendo sì che vengano evitati gli sprechi dovuti al pescato eccessivo e garantendo, in questo modo, la continuità e la sopravvivenza delle varie specie. A controllare che nella stagione della pesca (in Alaska, va da maggio a ottobre) tutto proceda secondo le regole sono non solo gli scienziati e le forze dell'ordine ma anche gli stessi pescatori che, per tradizione, svolgono il loro lavoro

con estrema professionalità. Ogni anno, applicando le informazioni scientifiche, viene infatti calcolata la cattura biologicamente accettabile in riferimento alla biomassa, cioè la quantità totale nell'oceano di una particolare specie di pesce stabilendo il totale ammissibile per mantenere in salute anche l'ecosistema.

E' facile intuire che il pesce proveniente dall'Alaska, proprio grazie a queste

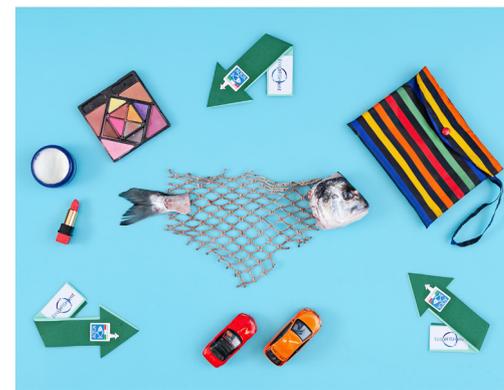
regole, è quanto di meglio si possa mettere nel piatto, in quanto selvaggio, naturale e sostenibile. Un vero alleato della nostra salute ma anche di quella dell'oceano e dell'ambiente.

L'Alaska è un esempio per tutto il mondo, quindi diamo tutti una mano a dare una svolta verso un futuro di benessere. Siamo ancora in tempo per mutare la rotta!



## Ambiente Clima Futuro

Sono state in mostra a Chiavari 15 foto realizzate da due fotografi all'interno dello stabilimento della società ligure Aqua de Mâ, società che dal 2000 alleva orate e branzini al largo del golfo del Tigullio. L'obiettivo è quello di far riflettere sulla trasforma-



zione ambientale e di raccontare, attraverso l'interpretazione fotografica degli autori, sia i luoghi e le attività dove esistono progetti ed esperienze di recupero e dove si seguono condotte virtuose, a livello pubblico e privato, che vanno nella direzione di un futuro con una maggiore attenzione per l'ambiente e per il suo equilibrio, sia quelle situazioni dove sono ancora in corso sfruttamento e depauperamento di risorse difficilmente rinnovabili.

Tra i vari temi proposti agli autori, i fotografi chiavaresi Roberto Cella e Alessandro Terigi, hanno scelto di realizzare il loro progetto in collaborazione con Aqua de Mâ. Attraverso 15 scatti ne hanno evidenziato gli aspetti di eccellenza nella realizzazione e gestione di una maricoltura offshore improntata sulla sostenibilità ambientale e del prodotto e nella gestione virtuosa delle risorse e dei prodotti derivati dalla lavorazione del pesce, con grande attenzione al futuro e con l'attiva partecipazione in progetti di ricerca e sviluppo che mirano alla maggior sostenibilità e al raggiungimento di un equilibrio tra industria ed ambiente.

La mostra locale del Tigullio è curata dal Gruppo Fotografico DLF EFI di Chiavari e alcune immagini del Portfolio "Aqua de Mâ - Maricoltura offshore sostenibile nel Golfo del Tigullio" sono state pubblicate sul catalogo della mostra nazionale e sono esposte al CIFA di Bibbiena (AR).

L'utilizzo di mangimi integrati da farine vegetali permette di minimizzare il rapporto di pesce selvatico utilizzato per kg di pesce allevato, garantendo così un prodotto eticamente sostenibile.

L'introduzione nei mangimi di antibatterici naturali come l'aglio riduce sensibilmente il rischio di insorgenza di parassiti tra i pesci.



Questa foto 1 simula la composizione di una orata Aqua De Mâ allevata a partire dalla genesi del mangime.