



“ Se nasci salmone, non puoi fare la trota. E arrenderti alla corrente.

ALFCOLELLA, TWITTER



CONSIGLIO ECO *Le piante dentro casa fanno bene, a noi e al nostro appartamento.*

www.alezionedisostenibilita.it



LA PESCA SOSTENIBILE IN ALASKA UN GRANDE SENSO DI RESPONSABILITA'

Una legge dello Stato garantisce una gestione attenta all'ambiente e alla salvaguardia del pescato.

“Selvaggio, naturale e sostenibile”. Oggi, più che mai, la difesa dell'ambiente è un'urgenza indifferibile di cambiamento che significa anche salvaguardare la salute attraverso un'alimentazione sana. La pesca, in Alaska, è un'attività di sostentamento importante per i suoi abitanti, attività che, nel nome di una radicata tradizione, viene praticata secondo una legge che risale al 1959 e che è entrata a pieno titolo nella Costituzione dello Stato. Proprio per questo il pesce dell'Alaska è non solo buono ma anche di alta qualità. Una pesca sostenibile è una garanzia che vede coinvolti non solo i pescatori ma anche i trasformatori, gli scienziati e le forze dell'ordine. In questo modo vengono infatti tutelate le piccole imprese famigliari e tutti i lavoratori del settore che, con grande senso di responsabilità, operano per un buon andamento dell'economia e con un importante obiettivo, quello di evitare gli sprechi, garantendo la sopravvivenza delle specie e il benessere dell'ecosistema. Insomma si può senza dubbio affermare che l'ecosostenibilità del pesce, in Alaska, viene sempre al primo posto.

Gli scienziati calcolano la cattura sostenibile biologicamente accettata in relazione alla biomassa ma, in realtà, le autorità preposte

alla gestione stabiliscono un totale ammissibile ancora più basso proprio per lasciare un margine più alto all'ecosostenibilità. Ma non solo. Vengono predisposte chiusure ad hoc per periodi specifici e per alcune aree di pesca, limitazioni sulle dimensioni della barca e su alcuni attrezzi con il divieto di utilizzo, per questi ultimi, se considerati dannosi e, infine, viene posto un limite alle licenze di pesca.

Dare la priorità alle esigenze dell'ecosistema fa sì che i pesci A-

laska non siano menzionati nell'elenco delle specie in pericolo, anzi, il pesce sostenibile rappresenta la fonte di proteine più efficiente dal punto di vista ambientale. Il pesce selvaggio dell'Alaska nasce e cresce in acque incontaminate e si nutre esclusivamente di ciò che offre il suo habitat, plancton, gamberetti ecc. rendendolo sano sia per il consumatore, sia per l'ambiente. Un'ulteriore garanzia nei confronti della sostenibilità è data dalle certificazioni che indicano l'assoluta tracciabilità.



Tortino di Carbonaro dell'Alaska su crema di pane al pesto di pistacchio e peperone crusco

Di Scuola di cucina Cucina e Friends (MI)



Ingredienti

100 g Carbonaro dell'Alaska
100 g patata lessata
100 ml latte
olio evo
20 g parmigiano reggiano grattugiato
prezzemolo tritato
sale e pepe
Per la crema
200 g pane
200 g olio
100 ml latte
Pesto al Pistacchio

Preparazione

Immergere il Carbonaro dell'Alaska in una casseruola colma di acqua fredda, porre sul fuoco a fiamma moderata, quando l'acqua inizia a bollire coprire il recipiente, ridurre il calore e far sobbollire per pochi minuti.

Schiacciare le patate e frullare il Carbonaro dell'Alaska. Unire il tutto con il latte, un po' d'olio, sale e pepe. Rimettere sul fuoco per far assorbire il latte. Da spento unire il parmigiano e il prezzemolo. Scottare per due minuti in olio a 130° il peperone crusco. Scottare il pane a pezzetti in olio e aggiungere 1 cucchiaio di pesto di pistacchio. Aggiungere il latte, salare e pepare e poi frullare. Comporre il piatto.



WWW.ALASKASEAFOOD.IT