

## MARINE LITTER - I RIFIUTI MARINI

Negli ultimi decenni il mare è diventato la più grande discarica di rifiuti prodotti dall'uomo. I rifiuti che arrivano in mare provengono per lo più dalla terraferma, da fonti marine e dalle attività di pesca, di mitilicoltura e di piscicoltura. I materiali che più comunemente compongono i rifiuti marini sono plastica, gomma, carta, metallo, legno, vetro e stoffa, solo il 15% di questi rimane in superficie mentre il 70% affonda, sparendo alla vista, ma continuando la sua azione di disturbo.

La plastica e la gomma sintetica sono i materiali più persistenti e che causano i pericoli maggiori poiché nel tempo tendono a frammentarsi in parti più piccole a causa dell'azione fisica del mare.

Si producono in questo modo **microplastiche**, che hanno dimensioni simili al plancton e possono quindi essere ingerite dagli organismi marini con **effetti tossici** non ancora del tutto chiari ma che si propagano lungo la catena alimentare fino all'uomo.

Si stima, inoltre, che il **61% delle specie marine conosciute**, tra cui Cetacei, Tartarughe marine e molte specie di Uccelli marini, siano soggetti a intrappolamento e soffocamento per ingestione di rifiuti. I rifiuti marini sono un problema sociale e come tale è responsabilità di tutti trovare una soluzione; ogni individuo con il suo comportamento può essere parte della soluzione; fare una corretta raccolta differenziata è una di queste.

### Completa la tabella abbinando con una freccia a ciascun rifiuto marino i tempi di degrado

Bottiglia di vetro	2/4 settimane
Lenza da pesca	6 settimane
Bottiglia di plastica	1/5 anni
Lattina di metallo	1/3 anni
Bicchieri di plastica	1 milione di anni
Tessuti in nailon	600 anni
Busta di plastica	2 mesi
Mozzicone di sigaretta	450 anni
Legno compensato	80/200 anni
Torsolo di mela	10/20 anni
Quotidiano	30/40 anni
Tovagliolo di carta	50 anni

### Moby Ducks



Basato su un fatto realmente accaduto Moby Ducks è il titolo di un libro che narra la lunga odissea delle 28.000 paperelle di plastica perse nell'Oceano.



### Che cosa è il Pacific Trash Vortex?

- Un uragano che si è verificato nel 1997 nell'Oceano Pacifico
- Un isola di plastica che si trova nel Oceano Pacifico
- Un pesce degli abissi che vive nell'Oceano Pacifico



Realizzazione a cura di:



In collaborazione con:



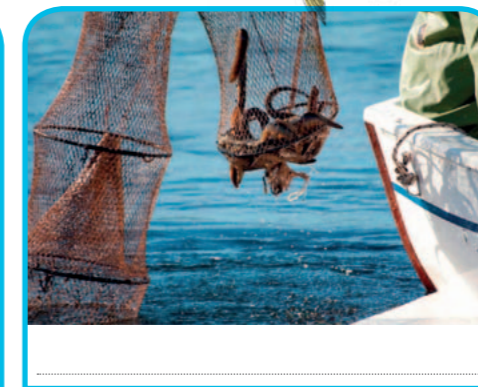
# Conoscere, vivere, proteggere l'Alto Adriatico

Itinerario guidato alla scoperta delle marinerie della nostra costa

## RICONOSCI LE TECNICHE DI PESCA

Le flotte di pescherecci dei nostri porti sono dotate di reti di vario tipo (a strascico, volante, da posta), di draghe (gabbie per raccogliere i molluschi) e di trappole (nasse, cogolli e cestini). Scrivi sotto ciascuna fotografia il nome dell'imbarcazione o dello strumento da pesca:

Pesca a strascico • Vongolaro • Nassa • Cogollo



## Reporter per un giorno






Prova ad approfondire la conoscenza del mondo della pesca intervistando un pescatore. procurati un registratore oppure un quaderno su cui annotare le parole dell'intervistato.



Il progetto Conoscere, Vivere, Proteggere l'Alto Adriatico presentato dal Ceas Polo Adriatico, in partner con i Ceas del Comune di Ravenna e del Parco del Delta e in collaborazione con i Ceas dei Comuni di Rimini, Cesena e della Romagna faentina, è finanziato con il Bando Infeas 2017 - Agenzia Regionale Prevenzione Ambiente Energia della Regione Emilia-Romagna.

La maggior parte delle specie ittiche è in declino, le cause principali sono la pesca eccessiva (incentrata su poche tipologie), l'inquinamento e i cambiamenti climatici.

Alcune buone pratiche potrebbero aiutare a invertire questo processo; anche noi in quanto consumatori possiamo contribuire seguendo poche semplici regole:

-  Premia la pesca artigianale, che utilizza metodi di cattura più sostenibili come ad esempio reti da posta, nasse e trappole, reti da imbrocco o reti analoghe
-  Varia la tua scelta scegliendo specie diverse e non a rischio
-  Scegli il pesce locale pescato nei mari italiani
-  Preferisci specie ittiche di stagione pescate in mare, a quelle allevate o scongelate
-  Rispetta la taglia acquistando esemplari già adulti

## IL CALENDARIO DEL MAR ADRIATICO

Anche il mare ha, come la terra, il suo ciclo vitale da rispettare: la disponibilità delle specie varia infatti da mese a mese. Consumare pesci di stagione significa scegliere le specie che non si trovano in fase riproduttiva, consentendo ad altre di crescere secondo i propri tempi.



**Inverno:** triglia, sarago, sardina, ricciola, pagello, alice, rana pescatrice, palamita, sgombro, vongola, rombo chiodato, polpo, seppia, lampuga.



**Primavera:** sugarello, sgombro, gallinella, spigola, sarago, leccia, palamita, pagello, papalina.



**Estate:** sugarello, sogliola, orata, ricciola, spigola, gallinella, sarago, sardina, alice.



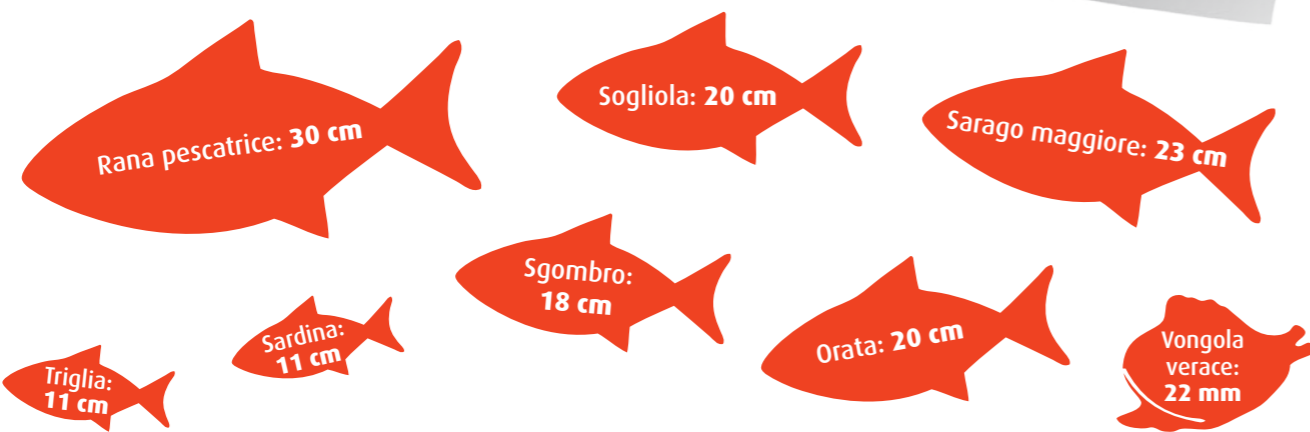
**Autunno:** spigola, triglia, rombo chiodato, gallinella, lampuga.

### Ricerca

Esistono numerose leggende all'origine del nome di alcuni pesci (pesce San Pietro, Paganello, ecc..), prova a fare una ricerca su internet e scrivi la tua preferita.

## GIÙ LE MANI DAI PIÙ PICCOLI!

Per la maggior parte dei pesci, molluschi e crostacei esiste una taglia minima al di sotto della quale non possono essere pescati e commercializzati. Consumare pesci in età giovanile (o addirittura appena nati nel caso dei bianchetti) significa ostacolare la riproduzione, perché solo gli esemplari che giungono a maturità possono riprodursi e mantenere quindi l'equilibrio della catena alimentare.



## IMPARIAMO A LEGGERE L'ETICHETTA

Quando ci rechiamo in pescheria è importante leggere le etichette che, obbligatorie per legge, sono in grado di fornirci tante informazioni importanti per fare una scelta responsabile.

Entra in pescheria, scegli un esemplare e compila lo schema seguente riportando le informazioni che troverai in etichetta.

Nome Comune:

Nome Scientifico:

Pescato     Allevato     Pescato in acque dolci

Attrezzo di pesca:

€ Kg:

Zona di cattura o produzione:

Con l'aiuto degli educatori ambientali che ti accompagnano potrai capire quanto la tua scelta è stata sostenibile.

### La tua scelta è stata:

-  poco sostenibile
-  abbastanza sostenibile
-  molto sostenibile

Nell'etichetta viene indicato un numero, è un codice definito dalla Faop per indicare il mare in cui il pesce è stato pescato.

Collega con una freccia ciascun numero alla zona a cui si riferisce.

Atlantico Nord Occidentale	21
Oceano Indiano	27
Atlantico Nord Orientale	37
Mar Mediterraneo	57

### Ricerca e tradizione

Cerca una ricetta che comprenda fra gli ingredienti una specie ittica tipica del tuo territorio.

---



---



---



---