

#GUARDIAMOALFUTURO



PROMOSSO DA



*A scuola di sostenibilità:  
il percorso dal mare alla  
tavola*



# Consumo consapevole e sostenibile di prodotti ittici

**Concetta Messina e Eleonora Curcuraci**

Università degli Studi di Palermo, Dipartimento di Scienze della Terra e del Mare (DiSTeM)  
Laboratorio di Biochimica Marina ed Ecotossicologia, Istituto di Biologia Marina  
Via Barlotta n.4, Trapani

[eleonora.curcuraci@unipa.it](mailto:eleonora.curcuraci@unipa.it)



**Università  
degli Studi  
di Palermo**



PARTNER

PARTNER ISTITUZIONALI

MEDIA PARTNER

OFFICIAL GREEN CARRIER

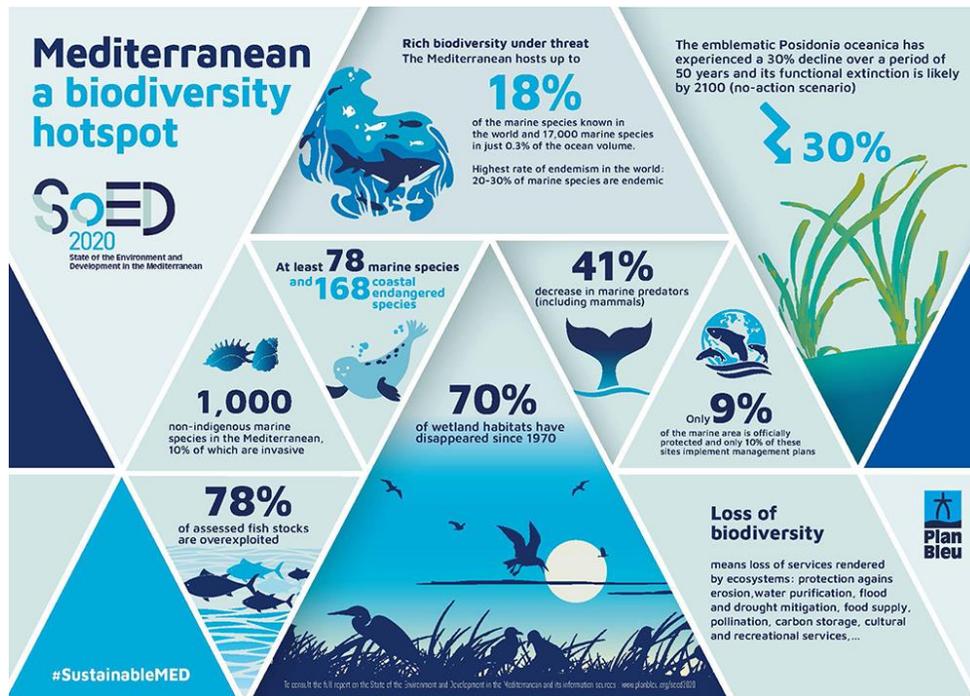
IN COLLABORAZIONE CON



### Consumo consapevole e sostenibile di prodotti ittici

L'ecosistema marino è caratterizzato da un'elevata biodiversità:

- Ospita **242.000** specie
- **2.332** nuove specie vengono scoperte e classificate ogni anno



Fonte: <https://www.unep.org/>

Il Mediterraneo è un **hotspot** di biodiversità:

- Ospita circa il **7,5%** delle specie mondiali in una superficie pari allo **0,82%** della superficie totale degli oceani

Perdita della biodiversità:

- Inquinamento
- cambiamenti climatici
- sfruttamento eccessivo degli oceani

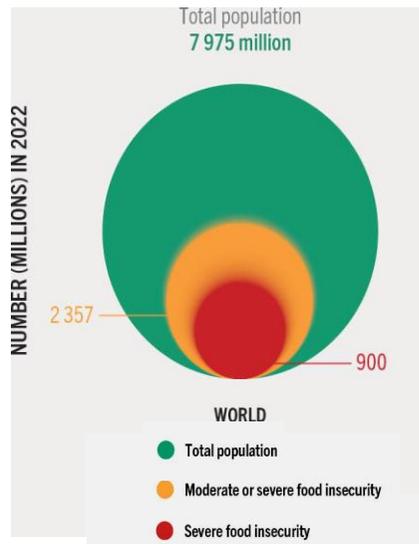
❖ Incremento della popolazione mondiale

Forte dipendenza dalle risorse marine

### Consumo consapevole e sostenibile di prodotti ittici

9,7 miliardi di persone entro il 2050  
(ONU, 2019)

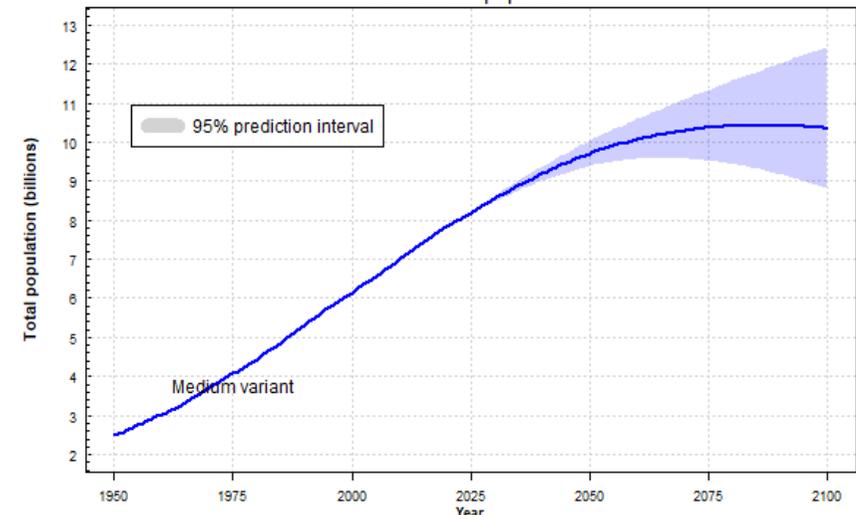
#### FOOD INSECURITY IN THE WORLD



2,4 miliardi esposte a insicurezza  
alimentare moderata o grave  
(FAO, 2022)

**Insicurezza alimentare:**  
accesso a quantità insufficienti di cibo  
nutriente per crescere, svilupparsi  
normalmente e avere una vita attiva e in  
buona salute (<http://www.fao.org>)

#### World: Total population



© 2022 United Nations, DESA, Population Division. Licensed under Creative Commons license CC BY 3.0 IGO.  
United Nations, DESA, Population Division. *World Population Prospects 2022*. <http://population.un.org/wpp/>



Garantire nutrimento all'intera  
popolazione senza esaurire le risorse  
naturali

Fonte: modified from «The State of Food Security and Nutrition in the World» FAO, 2023

PARTNER

PARTNER ISTITUZIONALI

MEDIA PARTNER

OFFICIAL GREEN CARRIER

IN COLLABORAZIONE CON

### Consumo consapevole e sostenibile di prodotti ittici

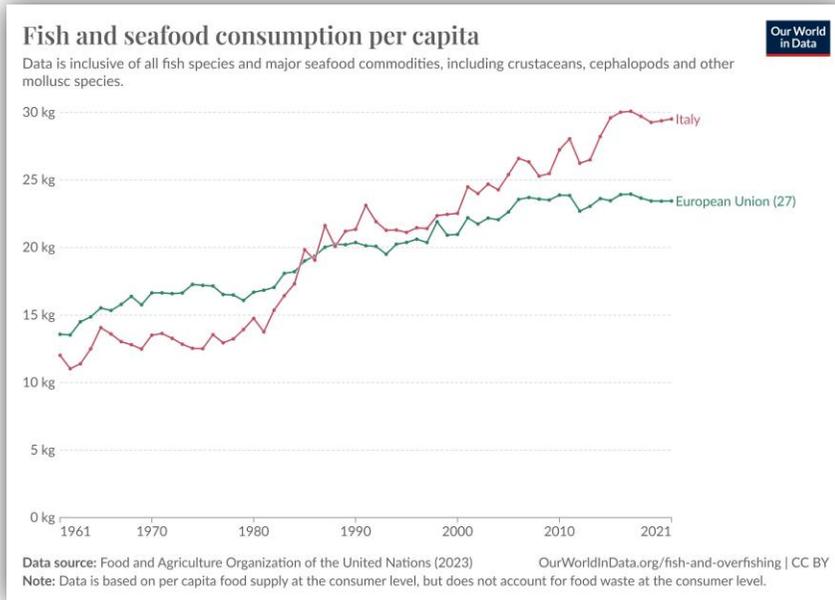
I prodotti della pesca e dell'acquacoltura sono un'importante fonte di proteine e una componente fondamentale di una dieta sana

Forte crescita della domanda e del consumo di prodotti marini

Circa **24 kg di consumo medio annuo pro capite in UE** di prodotti ittici (oceans-and-fisheries.ec.europa.eu)

Il consumo di alimenti acquatici aumenterà del **15% entro il 2030**

L'uso delle risorse marine deve però avvenire in maniera **sostenibile**, al fine di preservare il nostro pianeta per le generazioni future



Proprio per questo, la FAO si è impegnata nella **Blue Transformation** a supporto della **Agenda 2030**

### Consumo consapevole e sostenibile di prodotti ittici

**Blue Transformation**-Roadmap 2022–2030 FAO che propone azioni volte a sostenere la **resilienza** dei sistemi alimentari acquatici e a garantire che la pesca e l'acquacoltura crescano in modo sostenibile



### OBIETTIVI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE



Per facilitare il raggiungimento degli obiettivi fissati dall'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile è necessaria la collaborazione e la cooperazione intersettoriale a livello regionale e internazionale (FAO, 2022)



### Consumo consapevole e sostenibile di prodotti ittici

Pesca e consumo di specie di maggiore interesse commerciale, le “specie target”

Le specie di interesse commerciale che vengono abitualmente utilizzate in cucina sono circa 20

### Specie eccedentarie

Le specie ittiche tipiche dei nostri mari, ma con poco mercato perché poco note. Ad esempio il “pesce azzurro”, come le sardine, gli sgombri, le ricciole, il pesce spatola e il pesce bandiera, frutto per lo più della piccola pesca costiera.

Ad oggi:

- si ha un ridotta conoscenza e consuetudine al loro consumo
- sono specie di difficile reperimento sul mercato ittico nazionale
- specie di scarso interesse per la distribuzione organizzata



PARTNER



FEAMP  
PO 2014-2020  
Fondo europeo per gli affari marittimi e la pesca

PARTNER ISTITUZIONALI

MEDIA PARTNER

OFFICIAL GREEN CARRIER

IN COLLABORAZIONE CON

### Consumo consapevole e sostenibile di prodotti ittici

Specie eccedentarie

«**peschi poveri**»

- specie con ciclo vitale breve
- tecniche di pesca selettiva
- elevato valore nutrizionale

- Stagionalità
- Consumo locale
- Ricette tradizionali

Promuoverne il consumo COME?

- Aumentare la consapevolezza dei consumatori
- Garantire la tracciabilità dei prodotti
- Creare percorsi di valorizzazione delle risorse



### Consumo consapevole e sostenibile di prodotti ittici

VALORIZZARE SPECIE SOTTOUTILIZZATE CON TECNICHE DI TRASFORMAZIONE

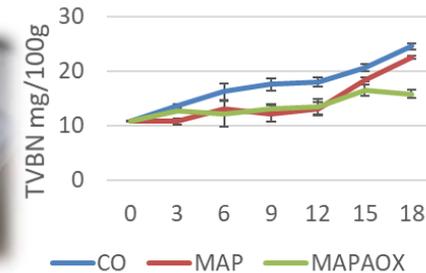
Zerro (*Spicara smaris*)



Sfarinato di Spicara  
«Ritùnnu salàtu rattàtu»



UTILIZZO DI TECNOLOGIE INNOVATIVE NEL SETTORE DELLA TRASFORMAZIONE → Estensione *shelf-life*



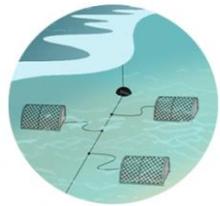
ESTRAZIONE DI MOLECOLE BIOATTIVE DA SOTTOPRODOTTI DI LAVORAZIONE

BENEFICI:

- Nuovi prodotti
- Competitività
- Sostenibilità

### Consumo consapevole e sostenibile di prodotti ittici

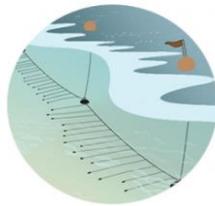
Promuovere l'acquisto di prodotti ittici pescati con:  
**metodi di pesca artigianali, selettivi e a basso  
impatto ambientale**



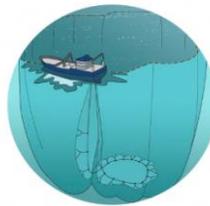
Nassa



Rete da imbrocco o  
rete da posta



Palangaro  
di fondo



Rete a  
circozione



Promuovere l'acquisto di prodotti provvisti di  
etichette che garantiscano la **tracciabilità dei  
prodotti**

### I CONSUMATORI VOGLIONO MANGIARE PESCE SOSTENIBILE

COME DIMOSTRATO DA UN SONDAGGIO CONDOTTO PER GREENPEACE IN ITALIA, GRECIA E SPAGNA



RICONOSCONO L'IMPORTANZA DI ACQUISTARE  
PRODOTTI ITTICI PESCATI CON METODI  
SOSTENIBILI E SONO DISPOSTI A PAGARE  
DI PIÙ PER QUESTO



VOGLIONO CONTRIBUIRE ALLA PROTEZIONE DEI  
MARI E SONO GIÀ PRONTI O DISPOSTI A CONSUMARE  
MENO PESCE O CAMBIARE LE PROPRIE  
ABITUDINI ALIMENTARI



CREDONO CHE SIA MOLTO IMPORTANTE  
MANGIARE PRODOTTI ITTICI CATTURATI CON  
METODI DI PESCA SOSTENIBILI



METODOLOGIA: RILEVAZIONE QUANTITATIVA  
METODO DI RACCOLTA DATI: INTERVISTE ONLINE (SISTEMA CAWI)  
PERIODO DI INTERVISTE: 5 - 16 LUGLIO 2019

GREENPEACE

PARTNER

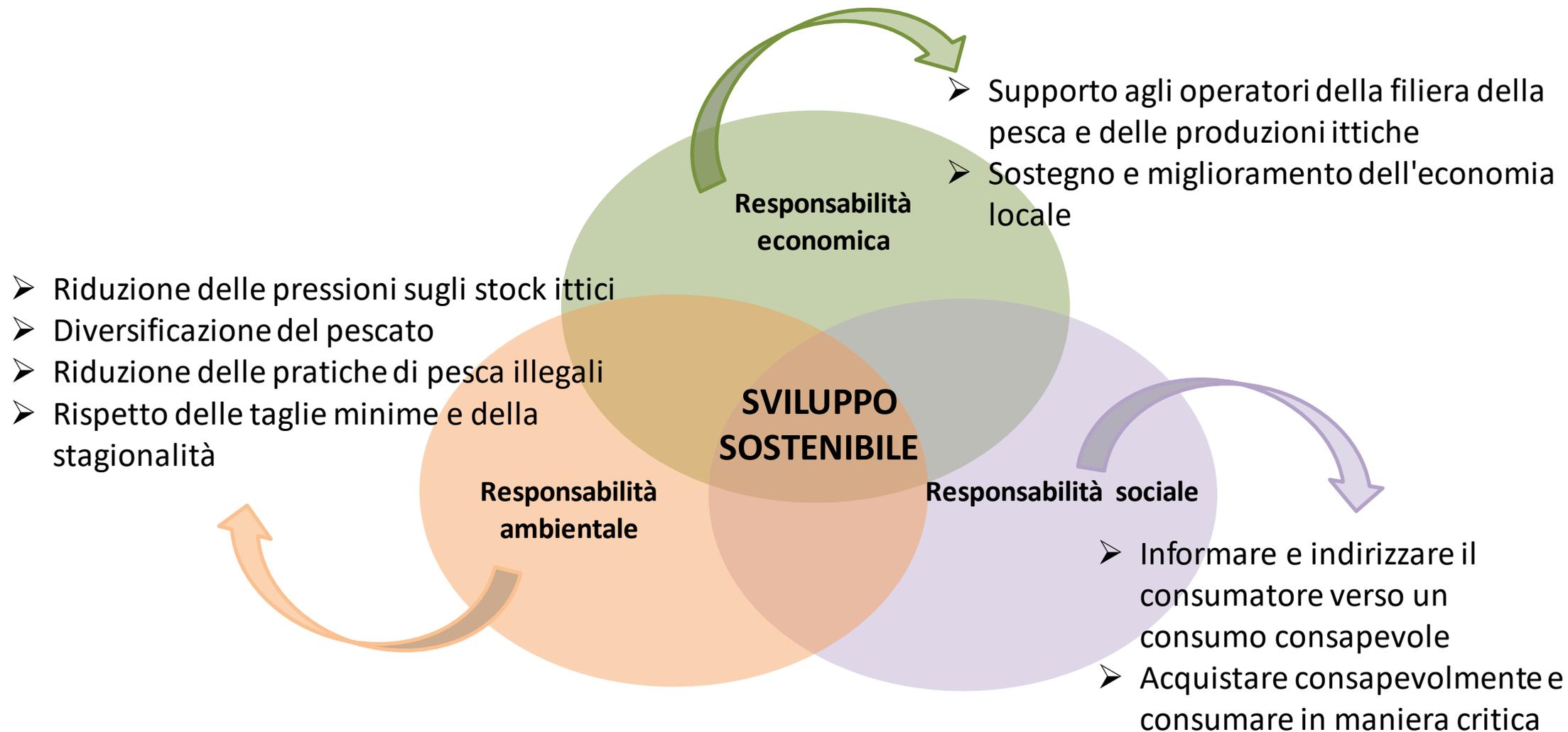
PARTNER ISTITUZIONALI

MEDIA PARTNER

OFFICIAL GREEN CARRIER

IN COLLABORAZIONE CON

### Consumo consapevole e sostenibile di prodotti ittici



### Consumo consapevole e sostenibile di prodotti ittici



- rafforzare la bioeconomia circolare e sostenibile e lo sviluppo regionale sostenibile attraverso il coinvolgimento degli attori della quadrupla elica (istituzioni pubbliche, ricerca, imprese e società civile)

**Promuove la bioeconomia blu regionale e l'utilizzo delle risorse marine**





Avvio di un corso di formazione per lo sviluppo delle competenze sulla bioeconomia blu

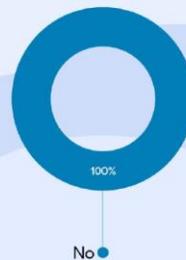
- *Training* per i docenti della scuola secondaria di secondo grado di 6 istituti della provincia di Trapani sulle tematiche della bioeconomia e crescita blu su scala regionale
- Favorire l'integrazione di queste tematiche nei futuri percorsi didattici allo scopo di contribuire alla creazione di nuovi *curricula* professionali

Cos'è il Programma Europeo Zero waste?

No      Non saprei      Non so      Ne ho sentito parlare

La tendenza al "rifiuto zero"

Conosci prodotti marine biobased?



Lo scarto della filiera ittica è un rifiuto?





Sviluppo di campagne di sensibilizzazione e di comunicazione  
«Consumo consapevole e sostenibile di prodotti ittici»

- Stagionalità
- Consumo locale
- Ricette tradizionali

- Istituto tecnico professionale di grafica e comunicazione
- Istituto professionale alberghiero

INVERNO

PRIMAVERA

ESTATE

AUTUNNO



# #GUARDIAMOALFUTURO

FESTIVAL  
DELLO  
SVILUPPO  
SOSTENIBILE  
2024

PROMOSSO DA



## A scuola di sostenibilità: il percorso dal mare alla tavola



Funded by  
the European Union



Università  
degli Studi  
di Palermo



PARTNER

PARTNER ISTITUZIONALI

MEDIA PARTNER

OFFICIAL GREEN CARRIER

IN COLLABORAZIONE CON

