



IN EVIDENZA

VINO

RISTORANTI

TRATTORIE

RICETTE

ITINERARI

TUTTI GLI ARGOMENTI

Friend of the sea: il marchio italiano per la pesca sostenibile



Dal ciclo di vita virtuoso per i porti, ai controlli annuali per le aziende ittiche, la Ong lavora alla salvaguardia dell'ecosistema marino a 360°. Per la possibilità concreta di aiutare i mari. [Seguici anche su Facebook](#)

pesce prodotti

21 febbraio 2018

Quasi 100 paesi in tutto il mondo come casa base, oltre dieci anni di attività e 900 aziende aderenti. Sono questi i numeri della Ong **Friend of the sea** che si occupa la conservazione e della tutela dell'habitat marino. Fondata da Paolo Bray, già Direttore Europeo dell'Earth Island Institute per il progetto Dolphin-Safe, quest'associazione ha permesso la nascita di un movimento su scala mondiale per la sostenibilità dei prodotti ittici.

LA MEMORIA





Del salmone con il bollino della certificazione [Friend of the Sea](#)

Condividi

Grazie al loro lavoro a 360° - dalla salvaguardia dei delfini al controllo degli allevamenti in mare - sono state messe in campo numerose iniziative, tra cui il **marchio certificato** che permette di individuare prodotti provenienti da una pesca rispettosa dell'ecosistema marino che, stando all'ultimo rapporto della Fao, è quasi totalmente sfruttato per oltre il 70% della superficie totale. Un singolo bollino semplice da identificare - rosso e blu, con una barca a vela - che può aiutare il consumatore finale a capire la provenienza di ciò che mette a tavola e l'etica delle aziende produttrici. Queste ultime, se accettano di aderire alla no profit guidata da Paolo Bray, sono obbligate a sottostare a verifiche annuali svolte da enti di certificazione terzi, che vengono poi ulteriormente valutate dall'ente di accreditamento nazionale, con sede in Italia.



Condividi

I criteri sono semplici: i pesci per poter essere certificati devono provenire da allevamenti e stock non sovrasfruttati e nel caso della pesca libera in mare, molta attenzione viene posta ai sistemi e alle tecniche di cattura. Vietate le reti troppo strette e qualsiasi altra metodologia non sia selettiva: l'obiettivo è quello di proteggere quanto più possibile le specie in pericolo e il fondale marino, molto spesso pesantemente danneggiato dalle tecniche di pesca invasivo.

Anni '70 e '80 a tavola: quali piatti salvare e quali dimenticare per sempre?

Gennaro Esposito, Davide Oldani, Moreno Cedroni, Ernesto Iaccarino e altri chef dicono la loro su ricette che spopolavano trent'anni fa

Condividi

IL DIBATTITO



Cari genitori, volete portare i bambini al ristorante?

Studiate queste 10 regole

I consigli dell'esperto di galateo per far stare bene i piccoli a tavola, garantendo la tranquillità degli altri clienti. Mentre infuria il dibattito: [è lecito vietare l'ingresso ai bimbi?](#)

di [Eleonora Cozzella](#)

Condividi

MANGIA E BEVI GIANNI E PAOLA MURA



Pranzo a Zibello, che fa rima con tortello e culatello

IL VENERDI': QUATTRO ANNI DI RECENSIONI

FRITTO MISTO ENZO VIZZARI



Cucina toscana con accento cinese: il Picchi tra tortelli e wasabi

IL MESTIERE DELLA TAVOLA LICIA GRANELLO



Così le botteghe ci salveranno dall'appiattimento del gusto

Nonostante **Friend of the sea** lavori oramai da molti anni e con molte aziende, il direttore ricorda come "circa il 35% dei prodotti verificati non passano il test", nonostante quindi la volontà di potersi fregiare della certificazione; nel caso non si sia ancora totalmente in regola, le aziende sono spinte a implementare le azioni correttive a cambiare la propria etica aziendale. A differenza da altri prodotti agroalimentari certificati, il bollino **Friend of the sea** generalmente non comporta un sovrapprezzo rispetto ad altri esemplari provenienti da un altro tipo di allevamento, ed è sempre più presente sui banchi della grande distribuzione e in diversi ristoranti.



Condividi

Già nei primi dieci anni di attività, la Ong ha conseguito risultati molto importanti, come la riduzione della biomassa di alcuni stock ittici, che si è abbassata fino a un livello ora considerato sostenibile, e il salvataggio di alcune specie in via di estinzione. Il numero di delfini protetti supera oggi gli 80.000 all'anno e circa 2.000 squali, senza contare i progetti per la conservazione della barriera corallina e altri lavori dedicati ad albatros, foche e balene. A questi numeri importanti si associa anche un miglioramento indiretto, quello delle acque e dell'ecosistema dei fondali che si trovano in prossimità di porti e flotte che hanno scelto un ciclo di vita virtuoso. Un progetto che parte dal mare per arrivare alle tavole, e viceversa, che si spera possa raggiungere buoni risultati anche nella sua nuova veste. Da circa due anni è infatti nato "Friend of the Earth per la certificazione di prodotti da agricoltura e allevamento sostenibile".

(l.d.l.)

© Riproduzione riservata

21 febbraio 2018

LE GUIDE AI SAPORI E AI PIACERI DI REPUBBLICA
 Ristoranti, botteghe del gusto e molto altro

STORIE DI GUSTO
 GIUSEPPE CERASA



LE RICETTE DI D



Biscotti secchi con farina di mais
 di [Donatella Simeone](#)



Aringa con cipolla
 di [Solema Ceserè](#)



Saccottini al grano saraceno e confettura di albicocche
 di [Imma Di Domenico](#)

Per segnalazioni di eventi, nuove aperture, pubblicazioni e prodotti, scrivete a friendofthesea@repubblica.it. L'indirizzo email è offuscato per motivi di sicurezza. Attiva javascript nel browser per visualizzarla