

TUTELARE IL MARE A TAVOLA CON I PRODOTTI CERTIFICATI **FRIEND OF THE SEA**

Il marchio **Friend of the Sea** aiuta il consumatore a identificare prodotti sostenibili. Dal 2000 è stato raggiunto il livello massimo di catture di pesce annuali e oggi, secondo l'ultimo rapporto della Fao sullo stato della pesca e l'acquacoltura 2016, il 70% le risorse ittiche risultano pienamente sfruttate. L'aumento della domanda mondiale è stato in parte compensato da un incremento della produzione di pesce allevato ma anche l'acquacoltura può avere un impatto negativo sull'ambiente.

L'attenzione all'ambiente e la tutela dell'ecosistema marino possono essere al centro delle nostre scelte quotidiane, a partire da ciò che portiamo in tavola scegliendo l'etichetta di certificazione **Friend of the Sea** che consente di identificare prodotti ittici sostenibili. L'associazione non a scopo di lucro **Friend of the Sea** è un'iniziativa tutta italiana, ormai presente in quasi 100 Paesi nel mondo. In 10 anni di attività, **Friend of the Sea** ha coinvolto circa 900 aziende di pesca, acquacoltura, trasformazione e distribuzione in tutti i continenti. Tali aziende si sottopongono ormai annualmente ad audit e verifiche svolte da professionisti di enti di certificazione indipendenti, a loro volta scrutinati dagli enti di accreditamento nazionale, Accredia in Italia.

I prodotti delle aziende certificate provengono da stock non sovra sfruttati, sono pescati con metodi selettivi che non catturano specie in pericolo, senza impattare il fondale marino in modo non sostenibile e nel rispetto dei lavoratori ed equipaggi. "Circa il 35% dei prodotti verificati non passano il test. Le aziende che non rispettano i criteri devono implementare delle azioni correttive, senza le quali non possono ottenere la certificazione", spiega Paolo Bray, fondatore dell'associazione non a scopo di lucro **Friend of the Sea**.

Per il consumatore, riconoscere un prodotto certificato **Friend of the Sea** tra quelli a scaffale o nel banco del fresco è semplice: basta ricercare il marchio rosso e blu con la barca a vela e la scritta **Friend of the Sea**. Normalmente non sono più costosi e possono essere trovati in quasi tutte le catene della grande distribuzione ed in un numero crescente di ristoranti.

Attraverso l'attività di certificazione, **Friend of the Sea** ha conseguito importanti risultati di conservazione. La biomassa di alcuni stock ittici è ritornata ad un livello sostenibile; sono stati salvati da morte certa circa 80.000 delfini e 2.000 squali all'anno; porti e flotte hanno migliorato la loro gestione e riciclo dei rifiuti, eliminando sostanze dannose per l'ozono; aziende certificate hanno migliorato gli standard di lavoro degli equipaggi.

L'associazione **Friend of the Sea** è andata oltre, supportando progetti di conservazione di coralli, delfini, albatros, squali, foche e balene. In Italia l'organizzazione è impegnata nel supportare un progetto di reintroduzione e ripopolamento dello storione dell'Adriatico.

"Comprare prodotti alimentari certificati è un gesto quotidiano che favorisce uno sfruttamento sostenibile delle risorse e dell'ambiente - aggiunge Bray - Da due anni è partito anche il progetto Friend of the Earth per la certificazione di prodotti da agricoltura e allevamento sostenibile. Il numero di prodotti certificati aumenta e presto sarà facile prepararsi un pranzo completo con prodotti sostenibili".

space play / pause q unload | stop f fullscreen shift + ? ? slower / faster ? ? volume m mute ? ? seek. seek to previous 1 2 ... 6 seek to 10%, 20% ... 60%