



Gli allevamenti

Area: *Mestieri e cose del mare*

Tempo necessario: *Un'ora*

Materiale necessario: *Etichette di prodotti ittici*

Complessità: *Media*

Gli allevamenti ittici funzionano come gli altri allevamenti: possono essere situati in acqua dolce, salmastra o marina, a seconda del tipo di animale allevato. L'acquacoltura è un settore fiorente, con una crescita mondiale del 10% su base annua, e con una storia antica: il primo trattato cinese di piscicoltura risale al 475 a.C., ed era sicuramente attiva presso gli antichi Egizi e Romani. In questa attività la conosceremo a partire da un testo descrittivo molto particolare: l'etichetta dei prodotti ittici.

- Chiediamo alle bambine e ai bambini cosa sanno degli allevamenti: quali sono gli animali che vengono allevati?
- Verranno probabilmente fuori i nomi di mucche, pecore e capre, forse anche galline, suini, conigli. Difficilmente qualcuno nominerà organismi acquatici: eppure a oggi sono circa duecento quelli per cui è possibile l'allevamento.
- Grazie ai ritrovamenti archeologici sappiamo che già i Romani costruivano dei "murenari", vasche cioè dotate di ricambio d'acqua, dove conservavano pesci vivi (in particolare murene e anguille) e anche l'allevamento delle ostriche era già conosciuto. Il primo allevamento moderno è considerato quello ottocentesco della trota, pesce d'acqua dolce.
- L'allevamento caratterizza anche ampie zone del nostro paesaggio, come accade per esempio per la "vallicoltura" tipica delle "valli" dell'Alto Adriatico, specchi chiusi di acqua salata che si trovano sulla costa.
- Mostriamo le etichette ittiche, che avremo preso in un negozio o cercato su internet. Sopra troveremo: il **nome commerciale** o comune, accompagnato dal nome latino (**denominazione scientifica**); la **modalità di produzione** (pescato in mare, pescato in acque dolci, o allevato); la zona di pesca o allevamento (la zona FAO di cattura, il paese dove è stato allevato); la **data di confezionamento** (obbligatoria per i molluschi); la **data di scadenza** e il peso; l'indicazione se il prodotto è scongelato, la presenza di allergeni, la glassatura per i prodotti congelati; il nome e indirizzo dell'operatore; eventuali informazioni facoltative come: data di cattura, tipo di attrezzatura o informazioni ambientali e nutrizionali.
- A cosa serve un'etichetta? Perché queste informazioni sono importanti? Ragioniamone insieme e cerchiamo di capire a chi si rivolge l'etichetta, e quali sono le altre etichette che ci possono guidare negli acquisti.

➔ Potete proseguire con: **La pesca**

