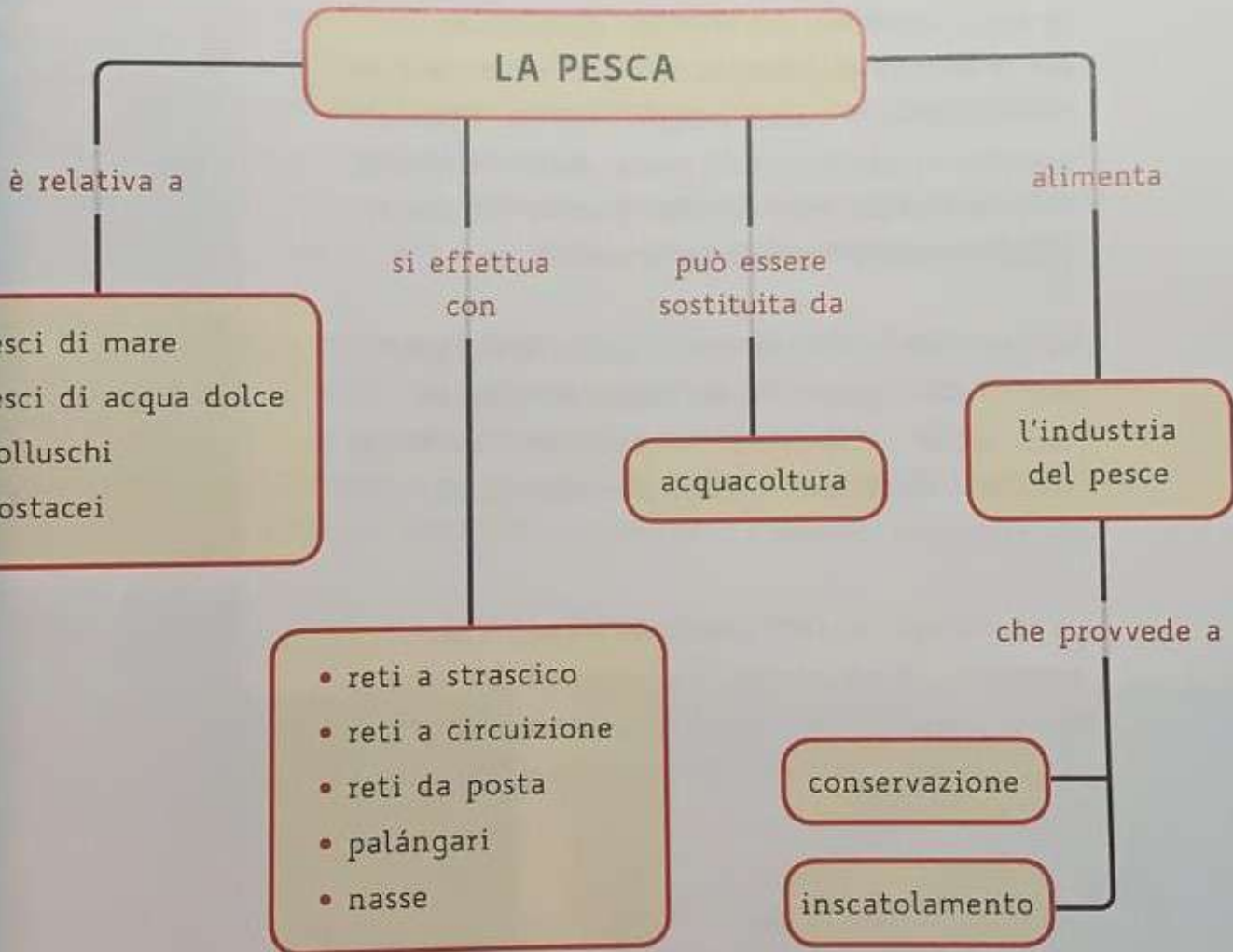


2 La pesca

Mappa dell'Unità



La classificazione dei prodotti della pesca

I prodotti della pesca possono essere suddivisi in pesci di mare (le specie sono molto numerose e quelle che hanno maggior importanza dal punto di vista commerciale e industriale sono il pesce azzurro e il merluzzo), pesci di acqua dolce (la trota è il più comune), molluschi e crostacei.

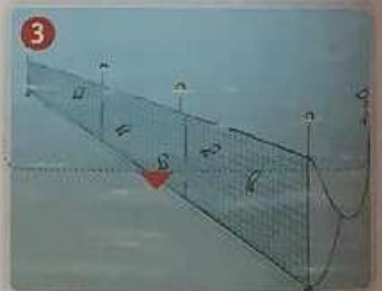
I metodi di pesca

La pesca può essere effettuata con strumenti diversi in base al tipo di imbarcazione utilizzato e al tipo di pesce che si desidera prendere.

Le reti a strascico, per esempio, possono servire per la cattura di grandi quantità di pesce; reti più piccole (come le nasse) vengono, invece, impiegate soprattutto per la piccola pesca, quella effettuata su imbarcazioni relativamente piccole che non si spingono molto lontano dalla costa.

La pesca dei molluschi bivalvi (come le vongole) viene fatta soprattutto sui fondi sabbiosi con delle specie di "rastrelli" che penetrano nel fondo marino e raccolgono, mentre avanzano, tutti gli organismi presenti.

La tecnologia ha dato una mano all'uomo per aumentare le sue possibilità: l'impiego del sonar (un apparecchio che consente di localizzare corpi immersi) permette di individuare con maggiore facilità i banchi di pesce.



- 1 Le reti a strascico;
- 2 le reti a circuizione (a chiusura);
- 3 le reti da posta;
- 4 i palangari;
- 5 le nasse.

L'acquacoltura

La richiesta sempre crescente di prodotti della pesca, insieme ai problemi legati all'inquinamento delle acque, sta provocando a livello mondiale un notevole impoverimento delle risorse naturali. Una soluzione al problema può essere rappresentata dall'acquacoltura, cioè dall'allevamento dei pesci (trota, branzino, orata), dei molluschi (ostriche, cozze) e dei crostacei (gamberi e gamberetti).

L'industria del pesce

L'industria del pesce si occupa essenzialmente della sua conservazione e del suo inscatolamento. I pesci lavorati industrialmente sono soprattutto il merluzzo, le aringhe, le acciughe, il tonno e le sardine. La salatura è effettuata con sale da cucina, cosparso direttamente sul pesce o sciolto in acqua per formare una soluzione più o meno concentrata in cui immergere il pesce (acciughe).

L'essiccamento provoca una grandissima perdita d'acqua: si può ottenere esponendo il pesce al sole e al vento o utilizzando appositi essiccatoi (merluzzo).

L'affumicamento conserva il pesce esponendolo al fumo, freddo o caldo, prodotto da una lenta combustione di segatura di legna (aringhe, salmone). La marinatura è un procedimento in cui i pesci, lavati e tagliati in piccoli pezzi, vengono prima cotti nel forno, poi immersi in un liquido aromatizzato e infine inscatolati (anguilla).

Allevamento di ostriche.



Pesca industriale.

