



La produzione zootecnica e la pesca

Carne, latte, pesce, uova... L'allevamento e la pesca permettono di ottenere molti prodotti destinati alla nostra alimentazione. La scienza che studia le migliori condizioni per l'alimentazione, la crescita e la riproduzione degli animali, si chiama zootecnia.

Ed oggi l'allevamento non riguarda più soltanto gli animali terrestri, ma anche i prodotti ittici. Vale la pena di saperne di più.

In visita a un'azienda di allevamento

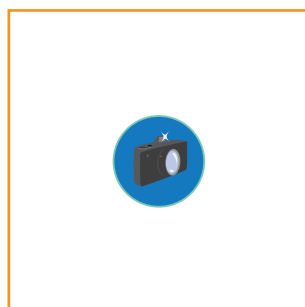
Recarsi in visita presso un'azienda di allevamento è certamente il modo migliore per rendersi conto della sua organizzazione e dei problemi legati alla sua gestione. Puoi effettuare una visita con i tuoi genitori, ma se riuscite ad organizzarla con la scuola sarà ancora meglio:

- 1) Informati, con i tuoi compagni, presso l'assessorato all'agricoltura (o un altro organo competente) su quali sono le aziende d'allevamento presenti sul territorio.
- 2) Con l'aiuto dell'insegnante, prendete contatto con una delle aziende e accordatevi per una visita con la scuola.
- 3) Preparate in classe uno schema per l'osservazione e la rilevazione delle informazioni.
- 4) Accordatevi su chi dovrà occuparsi della documentazione fotografica.
- 5) Durante la visita, secondo il tipo di azienda, potrete raccogliere informazioni: sulle tecniche di allevamento utilizzate, sulla struttura degli edifici, sull'organizzazione del lavoro, sulle figure professionali utilizzate, sulle razze degli animali, sulla composizione dei mangimi, sui controlli sanitari.
- 6) Tornati in classe, raccogliete e riordinate gli appunti e selezionate il materiale fotografico.
- 7) Allestite dei cartelloni che illustrino in modo schematico l'attività dell'azienda visitata.

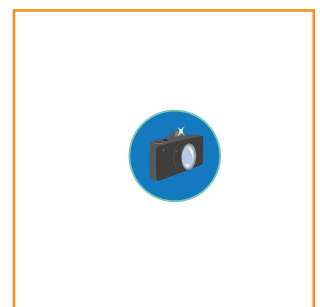
A caccia di informazioni su internet

Le carni bianche del pollo sono tra le più consumate, sia per le loro caratteristiche nutritive di gusto, sia per il fatto che il loro allevamento impatta meno sull'ambiente rispetto a quello bovino. Oltre che per produrre carne, le galline vengono poi allevate per le uova. Esistono però diversi modi per allevare il pollame, più o meno rispettosi del benessere animale. Esegui una ricerca su internet e completa lo schema qui sotto indicando le caratteristiche di ogni tipo di allevamento e riportando immagini che evidenzino le differenze tra l'uno all'altro.

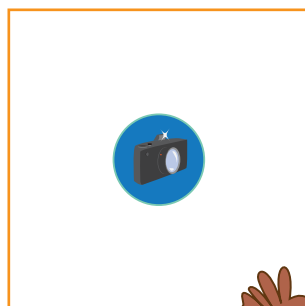
Allevamento in gabbia



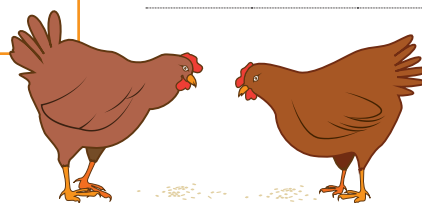
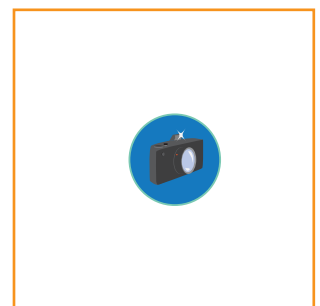
Allevamento a terra



Allevamento all'aperto



Allevamento biologico





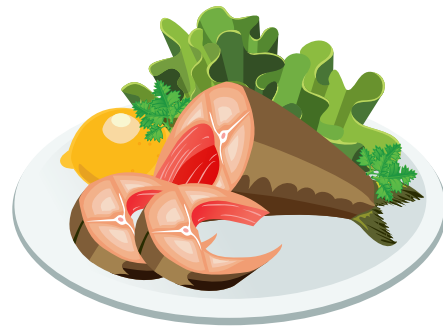
La produzione zootecnica e la pesca

La produzione ittica

Il pesce e gli altri prodotti ittici (crostacei e molluschi) sono alimenti fondamentali. Oggi si possono ottenere attraverso la pesca, ma anche attraverso la piscicoltura, cioè l'allevamento. Al momento dell'acquisto è importante che l'etichetta riporti una serie di indicazioni: oltre alla specie ittica, è necessario indicare il modo di cattura (pesca o allevamento) e la provenienza. Sono indicazioni importanti sulle quali riflettere.

Esegui questa indagine con i tuoi compagni. Dividetevi in tre gruppi: uno visiterà una pescheria, l'altro un supermercato col bancone del pesce e un terzo gruppo un mercato. Per ogni luogo annotate su un quaderno il nome di tutte le specie che sono esposte, se sono state pescate o allevate, da dove provengono e quanto costano al kg. A scuola riordinate tutte le informazioni completando la tabella qui sotto o creandone una nuova, anche su un cartellone, e confrontate i dati raccolti:

- quali specie ittiche sono maggiormente vendute?
- quali sono di provenienza italiana e quali arrivano dall'estero?
- quali sono pescate e quali invece allevate?
- dove conviene acquistare preferibilmente il pesce?



PESCE		PESCHERIA		SUPERMERCATO			MERCATO		
SPECIE	DA DOVE VIENE	COSTO AL KG	TIPO DI PESCA	DA DOVE VIENE	COSTO AL KG	TIPO DI PESCA	DA DOVE VIENE	COSTO AL KG	TIPO DI PESCA

Pesca e piscicoltura sostenibili

Il mare e gli oceani sono una risorsa fondamentale, ma non inesauribile e da proteggere. La quantità di pesce che si pesca è solo uno degli elementi da considerare per orientare il consumo alla sostenibilità; è importante anche distinguere tra i diversi tipi di pesca, quelli che hanno un maggiore impatto ambientale da quelli che invece sono più sostenibili.

Prova a ricercare su internet quali sono i tipi di pesca che vengono utilizzati e riportane sul quaderno le caratteristiche (vantaggi e svantaggi).

L'attenzione alla sostenibilità riguarda anche l'allevamento ittico. Anche in questo caso prova a documentarti su internet: come può essere attuata la piscicoltura?

Quali elementi vanno considerati per valutarne la sostenibilità?



La produzione zootecnica e la pesca

Le specie "eccedentarie"

Un problema che riguarda la salute del mare è che tendiamo a richiedere e consumare soltanto alcune specie ittiche, che così tendono ad esaurirsi, mentre ne trascuriamo completamente altre non perché non siano buone ma solo perché... non le conosciamo. Si chiamano specie "eccedentarie". Documentati su quali sono (il sito del MIPAAF - Ministero delle politiche agricole alimentari e forestale - dà molte informazioni) e poi scegli la specie che preferisci e creane una sorta di carta d'identità evidenziandone le caratteristiche fisiche, quelle nutrizionali e ricerca anche una ricetta che ne sappia valorizzare il gusto.

Il pesce che ho scelto è _____



Incolla qui la fotografia del pesce che hai scelto

Ha queste caratteristiche:

Ho imparato che...

Prova a riflettere e a discutere con i compagni e l'insegnante. Cosa hai imparato che prima non sapevi?

