



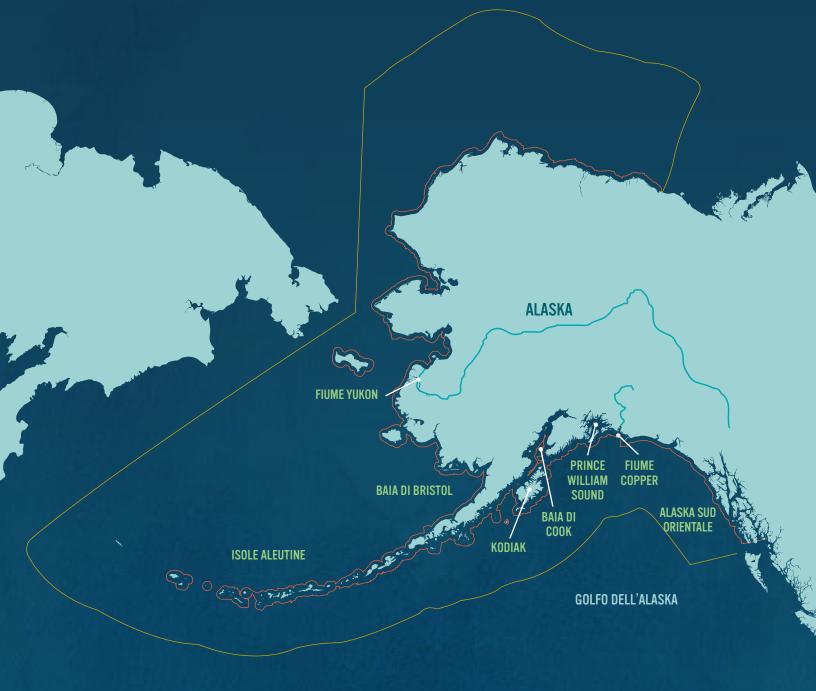


IL SALMONE DELL'ALASKA

LE ACQUE FREDDE E PULITE DELL'ALASKA danno sostentamento ad enormi stock di salmone del Pacifico. Con un sapore puro e selvaggio che non ha eguali è facile capire perché il salmone dell'Alaska sia così ricercato dai consumatori di prodotti ittici di tutto il mondo. L'Alaska Seafood Marketing Institute (ASMI) ha prodotto questa guida per fornire informazioni agli acquirenti sulla pesca, la lavorazione e la qualità del salmone e sull'impegno dell'Alaska nella sostenibilità.

TMBLOEOF CONTENTS

- 1 INTRODUZIONE
- 2 LE AREE DI PESCA
- 3 IL SALMONE DELL'ALASKA
- 4 LA PESCA AL SALMONE
- 6 LE 5 SPECIE DI SALMONE DELL'ALASKA
- 7 SALMONE: LA FORZA VITALE DELLE COMUNITÀ COSTIERE
- 8 LA TRASFORMAZIONE DEL SALMONE: DALLA BARCA AL PIATTO
- 9 SFRUTTAMENTO EFFICIENTE
- 10 I VALORI NUTRITIVI DEL SALMONE PROGETTATO DALLA NATURA
- 12 LA QUALITA DEL SALMONE
- 14 LA SICUREZZA ALIMENTARE DEL SALMONE
- 13 LA GESTIONE DELLA PESCA AL SALMONE: UN MODELLO
- 15 IL SALMONE SOSTENIBILE



LE AREE DI PESCA

Le aree di pesca dell'Alaska sono tra le più produttive al mondo. Tutto il pesce pescato in Alaska viene catturato all'interno della Zona Economica Esclusiva, un'area delimitata dalla Convenzione sulla Legge del Mare delle Nazioni Unite, all'interno della quale uno stato detiene diritti sull'esplorazione e sull'uso delle risorse marine. Il salmone dell'Alaska viene pescato in aree relativamente vicine alla costa all'interno di aree di pesca regionali definite e gestite dallo stato dell'Alaska.

LEGENDA

- ACQUE INTERNE: Dalla linea di costa fino a 3 miglia nautiche al largo, lo Stato dell'Alaska ha l'autorità gestionale delle aree di pesca.
- ACQUE FEDERALI: Tra le 3 e le 200 miglia nautiche al largo, definita Zona Economica Esclusiva, gli Stati Uniti hanno diritti di sovranità per la gestione delle risorse.

AREE DI PESCA COMMERCIALE AL SALMONE: Posizione delle principali aree di pesca commerciale al salmone e delle comunità di lavorazione del salmone.

IL SALMONE DELL'ALASKA

Il salmone dell'Alaska appartiene al genere parole Greche: "onco", che significa uncino o barbiglio, e "rhyno", che significa naso, caratteristica evidente nei maschi in età riproduttiva, che sviluppano un naso ad uncino o 'kype'.

Il salmone dell'Alaska è andronomo: i giovani esemplari nascono in acqua dolce e migrano verso l'acqua salata dove diventano adulti per poi ritornare ai torrenti dove sono nati per riprodursi o deporre le uova. Il salmone dell'Alaska è anche semelpare: si riproduce una sola volta nella vita.

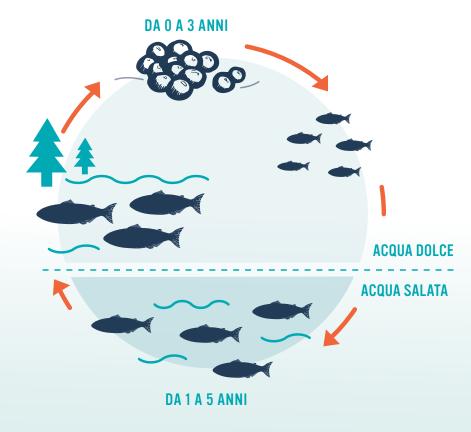
Esistono cinque specie di salmone che sono oggetto di pesca commerciale in Alaska.



IL CICLO VITALE DEL **SALMONE**

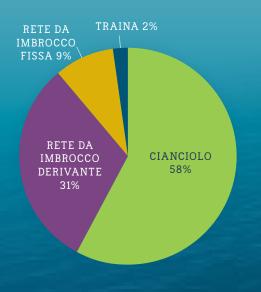
Le uova di salmone vengono deposte e si schiudono nel letto dei torrenti di acqua dolce all'inizio della primavera. Alcune specie di salmone migrano direttamente a valle verso l'oceano, mentre altre passano da uno a cinque anni nelle acque dolci di fiumi e laghi. A seconda delle specie e anche all'interno della stessa specie, i salmoni impiegano da uno a tre anni per diventare adulti nuotando nelle acque al largo dell'Alaska, terminando le grandi migrazioni nel Golfo dell'Alaska e nel Mare di Bering. Da adulti ritornano verso gli stessi corsi di acqua dolce in cui sono nati. Le femmine depongono 2.000 - 5.000 uova in un "redd" costruito creando un nido nel letto ghiaioso del torrente, e il maschio feconda le uova. Dopo la deposizione i salmoni adulti muoiono e le carcasse forniscono importanti nutrienti al torrente e all'ecosistema montano circostante.

* Per ulteriori informazioni sulla vita delle diverse specie di salmone fate riferimento al sito web dell'ADFG: adfg.alaska.gov





VOLUME DELLA PESCA COMMERCIALE PER TIPO DI ATTREZZATURA (MEDIA SU 10 ANNI)



Fonte: Alaska Department of Fish & Game (Commercial Fisheries Entry Commission), elaborata da McDowell Group.

LA PESCA CON LA RETE DA IMBROCCO

I pescatori con le reti da imbrocco usano reti sospese in superficie a galleggianti in modo da formare un muro nell'acqua e che possono coprire una distanza tra i 300 e i 600 metri e possono estendersi a profondità variabili a seconda della regione e dei regolamenti. I salmoni vengono catturati nella rete e trattenuti per le branchie.

RETE DERIVANTE: Le imbarcazioni calano le reti al largo lungo i percorsi migratori del salmone e issano il pesce catturato a bordo. I pescherecci per a pesca con la rete a imbrocco hanno dimensioni simili a quelle dei pescherecci a traina, con una lunghezza compresa tra gli 8,5 e i 13 metri..

RETE FISSA: Viene utilizzata una piccola imbarcazione o una barca a remi per stendere la rete da imbrocco a partire dalla riva, in modo da catturare i salmoni che nuotano vicino alla costa. Dopo che la rete si è "bagnata" o ha galleggiato per un tempo prestabilito, viene tirata a riva a mano.

rosso, keta, argentato, reale e rosa

LE STAGIONI DI PESCA

SPECIE	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
REALE					F	RETE DA IME R	BROCCO ETE DA IMB	ROCCO				
	TRAIN	A INVERNAI	LE	TRAINA PRIMAVERILE			TRAINA	ESTIVA			TRAINA INVI	RNALE
ARGENTATO					RETE DA IMBROCCO/CIANCIOLO							
					RETE DA IMBROCCO							
ROSSO				RETE DA IMBROCCO/CIANCIOLO/TRAINA RETE DA IMBROCCO/CIANCIOLO								
						NOTE D		MBROCCO	_			
						RETE DA	IMBROCCO	/CIANCIOLO	/TRAINA			
KETA						RET	E DA IMBRO	CCO/CIANC	OLO			
							MBROCCO/					
						RE'			CIOLO/TRAII	NA		
ROSA								MBROCCO/C `E DA IMBRO				
						RETE DA II	MBROCCO/C					

GOLFO DELL'ALASKA

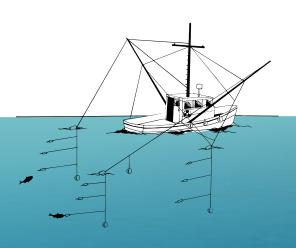
comprende Yakutat, Baia di Cook, Kodiak, Chiqnik e le aree della Penisola dell'Alaska

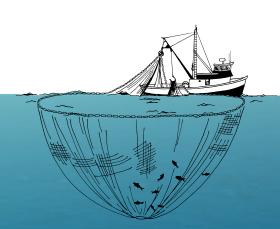
MARE DI BERING

comprende Isole Aleutine, Baia di Bristol e le aree Artiche-Yukon-Kuskokwim

ALASKA SUDORIENTALE

comprende i molte comunità di pescatori dell'arcipelago costiero della estrema sud-est dell'Alaska





LA PESCA A TRAINA

La pesca a traina è un metodo artigianale di pesca praticato solo nell'Alaska sudorientale. Le imbarcazioni per la pesca a traina sono piccole e vengono manovrate da una o due persone che pescano con esche artificiali o vive fissate su ami in lunghe lenze. Alle imbarcazioni per la pesca a traina vengono generalmente assegnate aree di pesca più ampie, ma hanno percentuali di cattura minori dei pescatori che usano le reti. In generale le imbarcazioni per la pesca a traina pescano al largo e intercettano salmoni sulla costa esterna nel momento in cui iniziano la migrazione verso le acque interne. Il salmone catturato con la pesca ha traina è famoso per la qualità più che per la quantità.

reale, argentato e keta

LA PESCA COL CIANCIOLO

Le imbarcazioni per la pesca col cianciolo usano una rete che viene posizionata in cerchio in modo da formare una "sacca" chiusa sul fondo. In superficie dei galleggianti sintetici la rete a galla, mentre una barca a remi tira una estremità della rete attorno ad un'area in cui si concentrano i salmoni per catturarli nella sacca. Quando la sacca viene chiusa la rete viene issata a bordo con un bozzello motorizzato ed un argano. Normalmente le imbarcazioni per la pesca col cianciolo calano le reti in aree vicine alla riva dove si trovano grandi banchi di salmone. Le maglie della rete usata per la pesca col cianciolo sono più piccole di quelle per la pesca da imbrocco. A seconda delle regioni le reti per la pesca col cianciolo si aggirano sui 450 metri di lunghezza e i 30 metri di profondità. Le imbarcazioni per la pesca col cianciolo son le più grandi tra i pescherecci per la pesca al salmone e catturano il volume maggiore di pesce.

rosa, keta e rosso

LE SPECIE DI SALMONE DELL'ALASKA

Le specie di salmone del Pacifico oggetto di pesca commerciale in Alaska sono 5.

	DESCRIZIONE FISICA	CICLO VITALE	DIMENSIONI MEDIE	ALIMENTAZIONE				
SALMONE REALE DELL'ALASKA	macchie scure sul dorso e sulla coda, gengive nere	acqua dolce: 2 anni mare: 1–5 anni	10-30 lb (4,5-13,6 kg)	Arringa, ammodite, capelano di Terranova e calamaro				
-	Il salmone reale più grande, del peso di 57 kg., fu pescato a Petersburg, Alaska nel 1949.							
SALMONE ARGENTATO DELL'ALASKA	macchie nere sul dorso e nella parte superiore della coda	acqua dolce: 2 anni mare: 2 anni	6-12 lb (2,7-5,4 kg)	Arringa, ammodite, calamaro e piccoli crostacei				
Gli avannotti di salmone argentato stabiliscono i propri territori nelle acque dolci e li difendono dagli altri salmonidi.								
SALMONE ROSSO DELL'ALASKA	nessuna macchia sul corpo o sulla coda	acqua dolce: 1-3 anni in laghi e corsi d'acqua mare: 1-3 anni	4-10 lb (1,8-4,5 kg)	Plancton, piccolo crostacei e piccolo pesci				
Le carni del salmone rosso hanno una colorazione rosso acceso naturale dovuta alla maggiore capacità di assorbire il pigmento dei carotenoidi contenuti nel loro cibo rispetto ad altre specie di salmone.								
SALMONE KETA DELL'ALASKA	colore blu/verde metallico senza grandi macchie e una pronunciata coda biforcuta	acqua dolce: 1 anno mare: 3-4 anni	8-12 lb (3,6-5,4 kg)	Plancton, piccolo pesci e calamari				
Gli salmone keta tornano alle zone di riproduzione in due gruppi: il primo gruppo (maggio-settembre) e viene chiamato salmone della migrazione 'estiva', mentre i keta che tornano in (settembre-novembre) vengono chiamati salmoni della migrazione 'autunnale'.								
SALMONE ROSA DELL'ALASKA	macchie nere sul dorso e su tutta la coda	acqua dolce: 1 anno mare: 1 anno	3-5 lb (1,4-2,3 kg)	Plancton, calamari, piccolo pesci e crostacei				
	La popolazione di alcuni stock di salmone rosa ha un andamento diverso per gli anni pari e per quelli dispari. In un anno si produce più pesce ("anni richi") che in quello successivo ("anni poveri").							

PERCENTUALE DI PESCA COMMERCIALE DI SALMONE DELL'ALASKA (MEDIA SU DIECI ANNI 2006-2015)

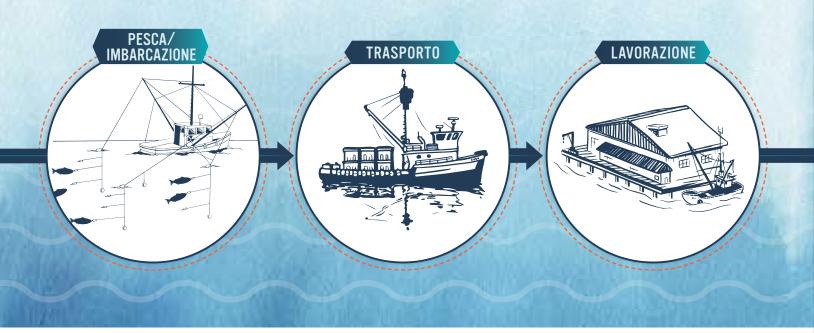


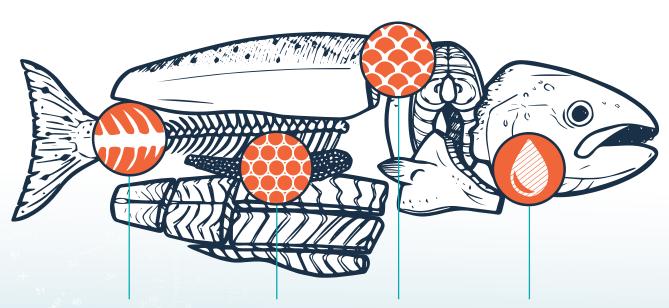
redatta da McDowell Group.



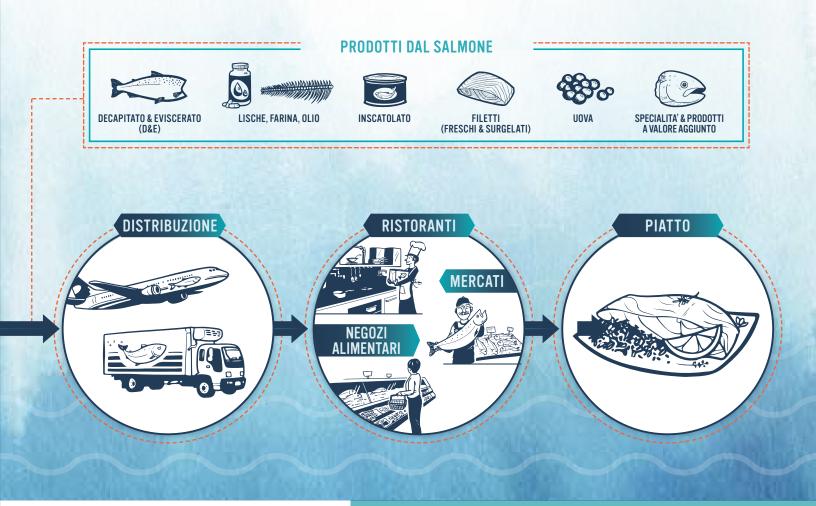
DALLA BARCA AL PIATTO

Il salmone dell'Alaska viene pescato selvaggio in mare aperto. I pesci vengono quindi trasportati verso gli impianti di trasformazione situati in piccole comunità di pescatori sparse lungo la costa dell'Alaska. Il personale degli impianti di trasformazione lavora a mano ogni pesce preparando prodotti di qualità per la distribuzione. I prodotti ottenuti dal salmone dell'Alaska vengono trasportati con navi, aerei o camion verso i rivenditori e i ristoranti per soddisfare le richieste dei consumatori di tutto il mondo.



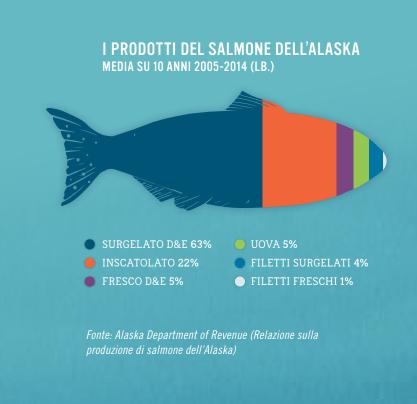


FARINA DI PESCE: gli scarti e le lische del salmone vengono utilizzati per prodotti a base di farina di pesce, quali mangime per l'acquacoltura e fertilizzanti UOVA: prodotti d'ikura e sujiko molto apprezzati PELLE: usata per la produzione di prodotti di pelliccia di alta qualità OLIO: grande fonte di acidi grassi omega 3 DHA e EPA utili per la salute del cuore



SFRUTTAMENTO EFFICIENTE

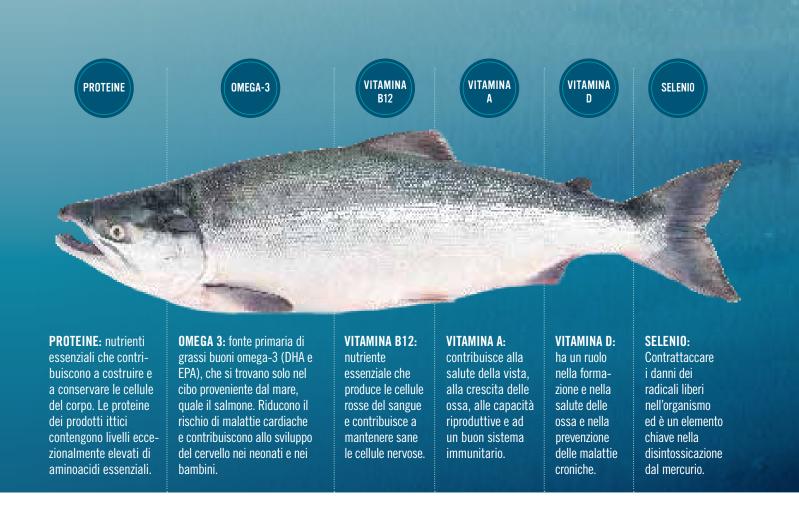
L'industria si impegna ad usare tutto il pesce sfruttando al massimo i benefici di questa risorsa selvaggia in modo sostenibile. Si ottengono specialità uniche dalle risorse che rimangono dopo la trasformazione primaria, quali le pelli, le lische e altre parti del pesce. Tipi di prodotti innovativi vengono studiati costantemente per sfruttare al massimo l'uso del pescato. I prodotti del salmone dell'Alaska a valore aggiunto, quali il salmone affumicato, il caviale e l'olio di pesce, sostengono i mercati innovativi e produttivi. Tutti questi prodotti sono disponibili in quantità notevoli grazie alla generosità delle risorse marine dell'Alaska e alle pratiche di gestione responsabile della pesca.



I VALORI NUTRITIVI DEL SALMONE - PROGETTATO DALLA NATURA

Ospitando alcune delle ultime migrazioni di salmone selvaggio del mondo, la florida popolazione di salmone selvaggio dell'Alaska è la prova della qualità integra delle acque dell'Alaska e degli habitat salubri per i salmoni. La topografia unica del fondo dell'oceano e le correnti oceaniche ricche di nutrienti pongono le acque dell'Alaska tra le più produttive e pulite del mondo. La posizione remota delle zona di pesca al salmone e i regolamenti restrittivi dell'Alaska sulla sicurezza dei prodotti ittici garantiscono l'assenza di pericolosi contaminanti ambientali. Il salmone pescato nelle acque pulite e pure dell'Alaska è ricco di nutrienti. E' una grande fonte di proteine povere di grassi ed è zeppo degli essenziali acidi grassi omega 3 a catena lunga quali DHA e EPA (acidi ecosapentaenoico e decosaesaenoico) che si trovano solo nelle fonti di origine marina.





ACQUE PURE, PESCE PURO

SALMONE DELL'ALASKA

	REALE	ARGENTATO	ROSSO	KETA	ROSA
CALORIE	231	139	156	154	153
PROTEINE (G)	26	23	26	26	25
GRASSI (G)	13	4	6	5	5
SODIO (G)	60	58	92	64	90
COLESTEROLO (MG)	85	55	61	95	55
OMEGA-3s (MG)	1740	1059	860	804	607
VITAMINA B12 (µG)	2.87	5.00	4.47	3.46	4.73
VITAMINA A (IU)	496	169	193	114	126
VITAMINA D (IU)	N/A	451	670	N/A	522
SELENIO (µG)	47	38	36	47	38
POTASSIO (MG)	505	434	436	550	439
FERRO (MG)	0.91	0.61	0.52	0.71	0.45
CALCIO (MG)	28	45	11	14	8

SALMONE DELL'ALASKA IN SCATOLA*

	ROSSO	KETA*	ROSO
CALORIE	167	141	138
PROTEINE (G)	24	21	23
GRASSI (G)	7	6	5
SODIO (G)	408	391	381
COLESTEROLO (MG)	79	39	83
OMEGA-3s (MG)	1257	1175	1077
VITAMINA B12 (µG)	6	4	5
VITAMINA A (IU)	184	60	65
VITAMINA D (IU)	841	N/A	580
SELENIO (µG)	34	47	40

Porzione 3,5 oz/100g *sgocciolato con lisca

Fonte: USDA National Nutrient Database for Standard Reference, Release 28

LA QUALITA' DEL SALMONE

La cattura iniziale, il trattamento e la conservazione del pesce, assieme alle principali operazioni di trasformazione prima dell'imballaggio, sono i principali fattori che influenzano la qualità del prodotto finale. La fissazione di un valore o livello di preferenza dipende dalle dimensioni, dal colore esterno ed interno, dal contenuto di grassi, dal grado di maturità, dal metodo di pesca, dalla freschezza e dallo stato di conservazione. Quindi la "qualità" si riferisce sia alle caratteristiche del pesce stesso, sia a come è stato trattato e alla sua freschezza e allo stato di conservazione. Un tratto unico dei

salmoni selvaggi è il naturale cambio di forma e di colore che avviene a mano a mano che crescono e si avvicinano alle loro zone di riproduzione nelle acque dolci. Ogni sfumatura di colore dei salmoni ha un posto specifico nel mercato ittico. Altre informazioni sulle gradazioni di colore delle carni e della pelle per ogni specie di salmone possono essere richieste dal sito web dell'ASMI: www.alaskaseafood.org.

La maggior parte dei trasformatori ha stabilito programmi di assicurazione della qualità o di incentivazione per i pesci consegnati all'impianto di

trasformazione in moda da garantire che il salmone selvaggio dell'Alaska pescato sia della migliore qualità. Inoltre, i produttori di salmone e i loro clienti cooperano per garantire prodotti della qualità migliore. Molti clienti conducono le proprie ispezioni e verifiche presso i propri fornitori di salmone. Questa è una pratica normale nell'industria e si concentra anche sulla tracciabilità di tutti i prodotti.

VARIAZIONI DI COLORE DELLA PELLE DEL SALMONE

SALMONE REALE DELL'ALASKA









SALMONE ARGENTATO DELL'ALASKA









SALMONE ROSSO DELL'ALASKA









SALMONE KETA DELL'ALASKA









SALMONE ROSA DELL'ALASKA









NON ANCORA ADULTI



Per maggiori informazioni sul colore della pelle del salmone, ordinate la Color Evaluation Guide for Pacific Salmon che potete trovare sul sito web dell'ASMI.



LA GESTIONE DELLA PESCA AL SALMONE DELL'ALASKA: UN MODELLO

I salmoni dell'Alaska sono selvaggi e di conseguenza esiste una naturale variabilità del numero di salmoni che tornano verso i corsi di acqua dolce per riprodursi. A differenza degli stock in altre parti del mondo, nessuno degli stock di salmone dell'Alaska è minacciato o in pericolo. I salmoni dell'Alaska sono abbondanti da millenni e vengono gestiti in modo da garantire la loro abbondanza nel futuro.

L'Alaska Department of Fish and Game (ADFG) gestisce la pesca al salmone fissando degli "obbiettivi di fuga" che

consentono ad un numero sufficiente di salmoni adulti da riproduzione di fuggire alla cattura nelle zone di pesca e di raggiungere le zone di riproduzione nelle acque dolci, mantenendo in questo modo la salute delle popolazioni di salmone a lungo termine. Per mantenere tali quote di fuga, la pesca commerciale fluttua di anno in anno. In Alaska le zone di pesca al salmone vengono gestite in modo tattico nel momento in cui hanno realmente luogo, la cosiddetta "gestione durante la stagione", contando i pesci mentre nuotano verso le zone di riproduzione. Il controllo delle fughe

viene fatto in diversi modi da biologi ittici che usano sonar, ricognizioni aeree o contando i pesci visivamente da postazioni fisse mentre questi migrano a monte. Gli uffici locali dell'ADFG prendono decisioni sulla gestione durante la stagione per i più di 15.000 corsi d'acqua di riproduzione che vengono gestiti dallo stato. L'Alaska è stata la prima ad applicare questa gestione dei salmoni durante la stagione, che è diventata un modello per le agenzie di gestione della pesca di tutto il mondo.

LA GESTIONE DELLA PESCA AL SALMONE



IL SALMONE SOSTENIBILE

In Alaska il futuro degli stock ittici e dell'ambiente sono più importanti delle opportunità immediate della pesca commerciale. Le zone di pesca dell'Alaska sono gestite in modo da garantire una fornitura sostenibile dei prodotti ittici provenienti dalle acque dell'Alaska così come imposto dalla costituzione dello Stato. Nel 1959 il popolo dell'Alaska decise che

ʻil pesce...dovrà essere utilizzato, sviluppato e conservato secondo il principio dello sfruttamento sostenibile.'

Tutti gli aspetti della pesca al salmone dell'Alaska sono rigorosamente regolamentati, monitorati da vicino e rigidamente messi in atto. I rigorosi regolamenti e le politiche di pesca stabiliti dall'Alaska Board of Fisheries e messi in atto dall'ADFG assicurano che le popolazioni di salmone vengano gestite per garantire il massimo sfruttamento sostenibile.

La pesca al salmone dell'Alaska è certificata da organismi indipendenti come pesca sostenibile sia dal programma della Gestione Responsabile della Pesca in Alaska, sia dal Marine Stewardship Council.







LINEE GUIDA PER LA SOSTENIBILITA' DEL SALMONE DELL'ALASKA

La Politica della Pesca al Salmone Sostenibile dell'Alaska fornisce i principi guida e incoraggia approcci innovativi alla ricerca collaborativa per la conservazione e la gestione del salmone.

GESTIONE DELL'HABITAT

fornire un passaggio sicuro ai salmoni lungo tutti i corsi di acqua dolce, gli estuari e gli oceani. La pietra miliare del programma di protezione dell'habitat del salmone dello stato è l' Anadromous Fish Act grazie al quale oggi esiste un catalogo dei corsi d'acqua del salmone anadromo per assicurare la protezione da parte dell'ADFG.

LA SCIENZA E LA GESTIONE PER MANTENERE LE **POPOLAZIONI**

> continuare a fare ricerca per meglio comprendere gli ecosistemi del salmone e gli effetti del cambiamento ambientale.

- REGOLAMENTI PER LE ATTIVITA' UMANE gruppi e agenzie che uniscono le risorse per ridurre al minimo l'impatto delle attività umane sulle popolazioni di salmoni.
- COINVOLGIMENTO PUBBLICO aprire al pubblico il processo decisionale riguardante la pesca attraverso comitati di consultazione, assemblee pubbliche e un processo trasparente e aperto dell'Alaska Board of Fisheries.
- **GESTIONE DELLA CONSERVAZIONE** in tempi di incertezza, le decisioni sulla gestione favoriranno la protezione del salmone in modo da garantire l'abbondanza del salmone dell'Alaska per le generazioni future.







>> Charred Sugar-Crusted Alaska Salmon

>> Alaska Sockeye Salmon with Wasabi Goat Cheese

>> Alaska Sockeye Salmon with Northwest Spiced Coffee Rub

PUBBLICAZIONI SUL SALMONE

Per conoscere meglio il salmone dell'Alaska consultate le altre pubblicazioni dell'ASMI, che comprendono:

ALASKA SALMON ROE BROCHURE

PACIFIC SALMON SKIN COLOR EVALUATION GUIDES

PACIFIC SALMON MEAT COLOR GUIDES

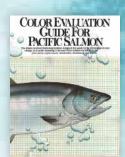
RECOMMENDED STATEWIDE QUALITY SPECIFICATIONS AND **GRADES FOR ALASKA FRESH AND FROZEN SALMON**

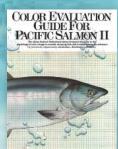
CARE AND HANDLING OF SALMON: THE KEY TO QUALITY

WILD ALASKA SALMON TRIM GUIDE

Potete ottenere questo materiale scaricando il file .pdf o ordinandolo on line dal nostro sito web:

www.alaskaseafood.org o chiamando il numero 1-800-478-2903



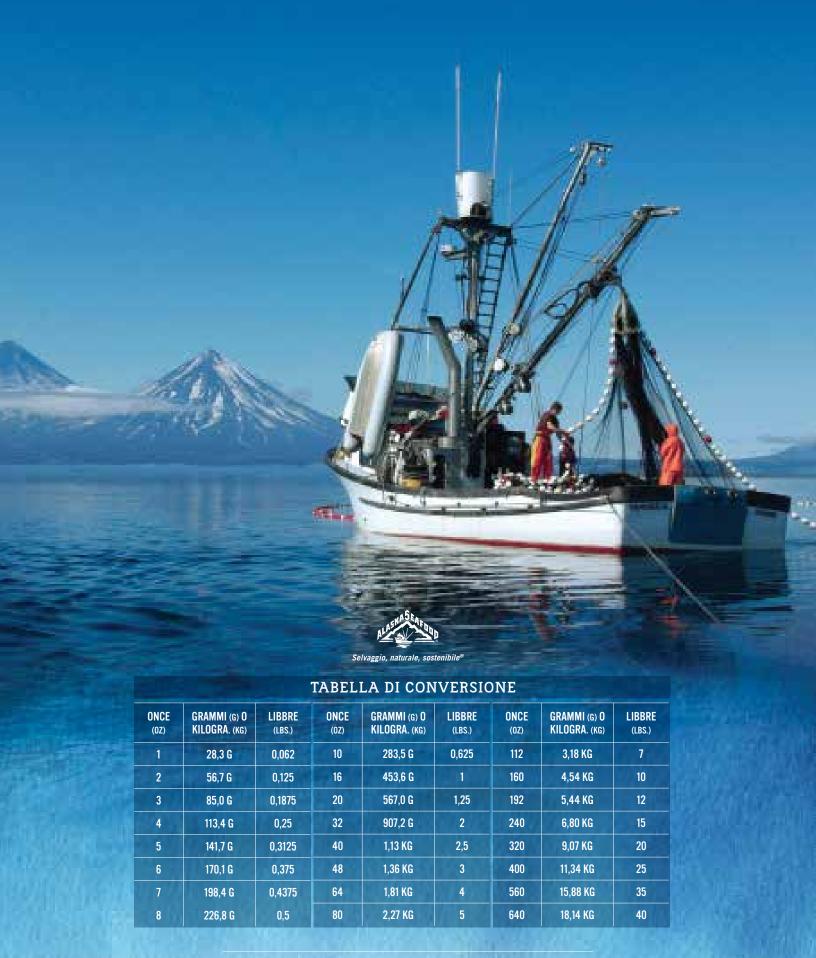












ALASKA SEAFOOD MARKETING INSTITUTE • WWW.ALASKASEAFOOD.IT