



Selvaggio, naturale, sostenibile®

GUIDA ALL'ACQUISTO DEI CROSTACEI E DEI MOLLUSCHI

GRANCHIO REALE

GRANCEVOLA ARTICA

GRANCIPORRO

GAMBERO

PETTINE WEATHERVANE

GEODUCK

CANNOLICCHIO DEL PACIFICO

OSTRICA DEL PACIFICO

RICCIO DI MARE

CETRIOLI DI MARE



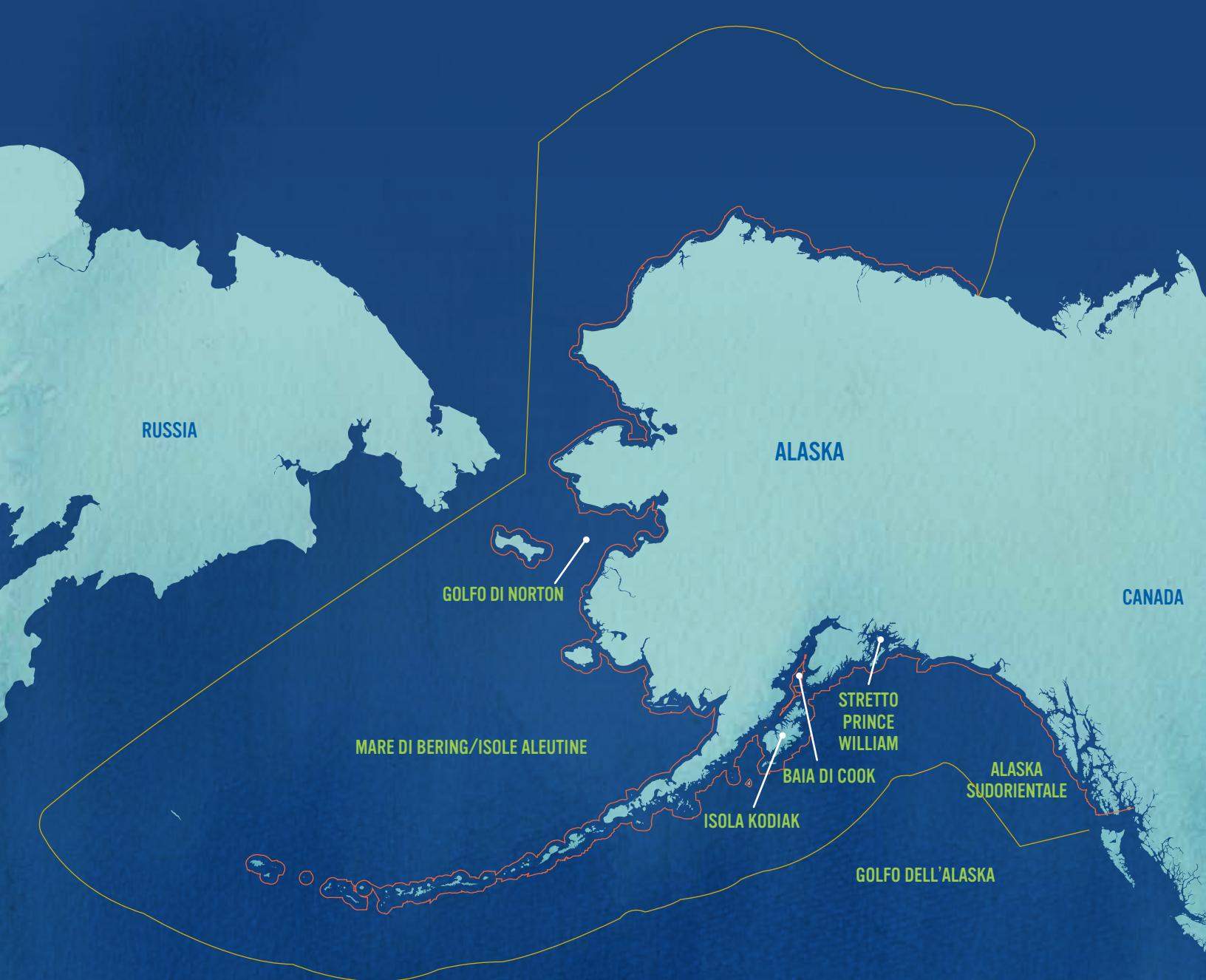


CROSTACEI E MOLLUSCHI DELL'ALASKA

LE ACQUE FREDDHE E PULITE AL LARGO DELL'ALASKA ospitano grandi popolazioni sostenibili di crostacei e molluschi, molti dei quali sono molto richiesti dai mercati ittici di tutto il mondo. Esistono molte specie di crostacei e molluschi in Alaska e questa guida all'acquisto prodotta dall'Alaska Seafood Marketing Institute descrive le specie di maggior interesse per il commercio ittico. Questa guida comprende anche importanti considerazioni per gli acquirenti di crostacei e molluschi dell'Alaska, quali forme di prodotto, tipi di imballaggi, qualità e aspetti nutrizionali dei prodotti ittici. Il termine "shellfish" comprende crostacei, quali granchi e gamberi, molluschi, come le vongole, ed echinodermi, quali il cetriolo e il riccio di mare.

INDICE

- [1 INTRODUZIONE](#)
- [2 AREE DI PESCA](#)
- [3 SPECIE DI CROSTACEI E MOLLUSCHI DELL'ALASKA](#)
- [4 PESCA DEI CROSTACEI E DEI MOLLUSCHI](#)
- [6 PROFILI DELLE SPECIE DI CROSTACEI E MOLLUSCHI](#)
- [13 CROSTACEI E MOLLUSCHI DAL PESCHERECCIO AL PIATTO](#)
- [14 TIPI DI PRODOTTI DA CROSTACEI E MOLLUSCHI](#)
- [16 SICUREZZA DI CROSTACEI E MOLLUSCHI](#)
- [16 VALORI NUTRITIVI DI CROSTACEI E MOLLUSCHI](#)
- [18 GESTIONE DI CROSTACEI E MOLLUSCHI](#)
- [19 SOSTENIBILITA' DI CROSTACEI E MOLLUSCHI](#)



AREE DI PESCA DI CROSTACEI E MOLLUSCHI

Le aree di pesca di crostacei e molluschi dell'Alaska ospitano alcuni dei tipi di pesca tra i più produttivi al mondo. Tutti i crostacei e i molluschi provenienti dall'Alaska vengono catturati all'interno della Zona Economica Esclusiva degli Stati Uniti, un'area definita dalla Convenzione delle Nazioni Unite sul Diritto del Mare, su cui uno stato vanta diritti per quanto riguarda lo sfruttamento e la gestione delle risorse marine.

LEGENDA

- **ACQUE INTERNE:** Dalla linea di costa fino a 3 miglia nautiche al largo, su cui lo Stato dell'Alaska esercita autorità di gestione della pesca.
- **ACQUE FEDERALI:** Tra le 3 e le 200 miglia nautiche al largo, denominate Zona Economica Esclusiva degli Stati Uniti, su cui gli Stati Uniti esercitano diritti sovrani sulla gestione delle risorse.

AREE DI PESCA COMMERCIALE DI CROSTACEI E MOLLUSCHI: Posizione delle principali aree di pesca di crostacei e molluschi.

CROSTACEI E MOLLUSCHI DELL'ALASKA

CROSTACEI



GRANCHIO REALE ROSSO
Paralithodes camtschatica



GRANCHIO REALE BLU
Paralithodes platypus



GRANCHIO REALE DORATO
Lithodes aequispina



GRANCEVOLA ARTICA OPILIO
Chionoecetes opilio



**GRANCEVOLA ARTICA BAIRD
(TANNER)**
Chionoecetes bairdi



GRANCIPORRO
Metacarcinus magister



GAMBERO COONSTRYPE
Pandalus hypsinotis



GAMBERO SPOT
Pandalus platyceros

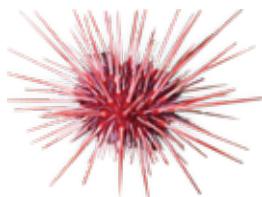


GAMBERO NORTHERN (ROSA)
Pandalus borealis



GAMBERO SIDESTRIPE
Pandalopsis dispar

ECHINODERMI



RICCIO DI MARE (ROSSO)
Strongylocentrotus franciscanus



CETRIOLI DI MARE (ROSSO)
Parastichopus californicus

MOLLUSCHI



PETTINE WEATHERVANE
Patinopecten caurinus



GEODUCK
Panopea generosa



CANNOLICCHIO DEL PACIFICO
Siliqua patula



OSTRICA DEL PACIFICO
Crassostrea gigas or Magallana gigas

LA PESCA DEI CROSTACEI E DEI MOLLUSCHI DELL'ALASKA

I pescatori di crostacei e molluschi dell'Alaska utilizzano metodi di cattura responsabile e sono coinvolti in studi scientifici per evitare catture accidentali di specie non obiettivo. I pescatori collaborano con i ricercatori per sviluppare attrezzature modificate che possano ridurre le catture accessorie, migliorare la qualità e proteggere l'habitat marino.



LINEA TEMPORALE DELLA PESCA

SPECIE	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
GRANCHIO REALE ROSSO	NASSA			(Golfo di Norton)				(Golfo di Norton)			NASSA	
GRANCHIO REALE BLU	NASSA										NASSA	NASSA
GRANCHIO REALE DORATO		NASSA								NASSA		
GRANCEVOLA ARTICA			NASSA									NASSA
GRANCEVOLA ARTICA TANNER				NASSA								NASSA
GRANCIPORRO						NASSA		NASSA				
GAMBERO							NASSA/SFOGLIARA*					
PETTINE WEATHERVANE		DRAGA							NASSA/SFOGLIARA		DRAGA	DRAGA
GEODUCK							IMMERSIONE					
CANNOLICCHIO							BADILE					
RICCIO DI MARE (ROSSO)	IMMERSIONE										IMMERSIONE	
CETRIOLI DI MARE (ROSSO)			IMMERSIONE								IMMERSIONE	IMMERSIONE
OSTRICA DEL PACIFICO				IMMERSIONE				IMMERSIONE				

MARE DI BERING

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

GOLFO DELL'ALASKA

comprende Yakutat, Baia di Cook, Kodiak, Chignik e Penisola dell'Alaska

ALASKA SUDORIENTALE

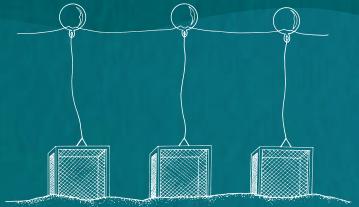
comprende l'arcipelago delle isole di molte comunità di pescatori dell'Alaska

TIPI DI PESCA

NASSE

Le nasse sono gabbie dalla struttura in acciaio coperte di rete con anelli di fuga per consentire ai granchi di piccole dimensioni di uscire dalla nassa. Le nasse per granchi devono avere pannelli biodegradabili che consentono la liberazione di tutti i granchi dopo un certo periodo tempo passato nell'acqua. Le nasse vengono dotate di esche, quindi l'equipaggio le getta in mare dal peschereccio. A questo punto vengono tenute in acqua per un periodo di tempo variabile a seconda del tipo di pesca. Sono collegate da cime a boe di superficie per essere recuperate con le attrezzature di sollevamento idrauliche del peschereccio. I pescatori possono ripescare le nasse singolarmente o in gruppi di più nasse collegate da una cima.

Granchio, gambero, geoduck



PESCA SUBACQUEA

I molluschi vengono selezionati a mano da pescatori che si immergono dai pescherecci e nuotano verso il fondo dell'oceano. I pescatori subacquei sono dotati di attrezzatura per la respirazione 'a narghilè' che pompa l'aria in modo continuo mentre loro ricercano i molluschi. Per recuperare i molluschi dal loro ambiente sul fondo marino i subacquei utilizzano un getto d'acqua o un rastrello. I pescatori subacquei raccolgono i molluschi pescati in un sacco di rete che tengono legato alla vita e risalgono in superficie verso il peschereccio in attesa.

Geoduck, riccio di mare, cetriolo di mare



DRAGA

I pettini vengono pescati usando una draga che consiste in una struttura di metallo rettangolare larga circa 3,5 m. a cui è fissata una rete a cuochiaio fatta di catena. Normalmente il peschereccio traina lentamente due draghe separate sui banchi di pettini per un tempo non superiore ad un'ora prima di ritirarle a bordo.

Pettine



PALA/RASTRELLO

I raccoglitori camminano sulla spiaggia o si spostano su una piccola barca a remi nelle zone dove vengono raccolte le vongole con pale e rastrelli e trasportate in secchi..

Cannolicchio



*Le ostriche del Pacifico vengono allevate su vassoi o reti che vengono appesi a lenze o zattere nelle colonne d'acqua e vengono raccolte a mano.

SPECIE DI CROSTACEI E MOLLUSCHI

TUTTI I GRANCHI

DESCRIZIONE FISICA

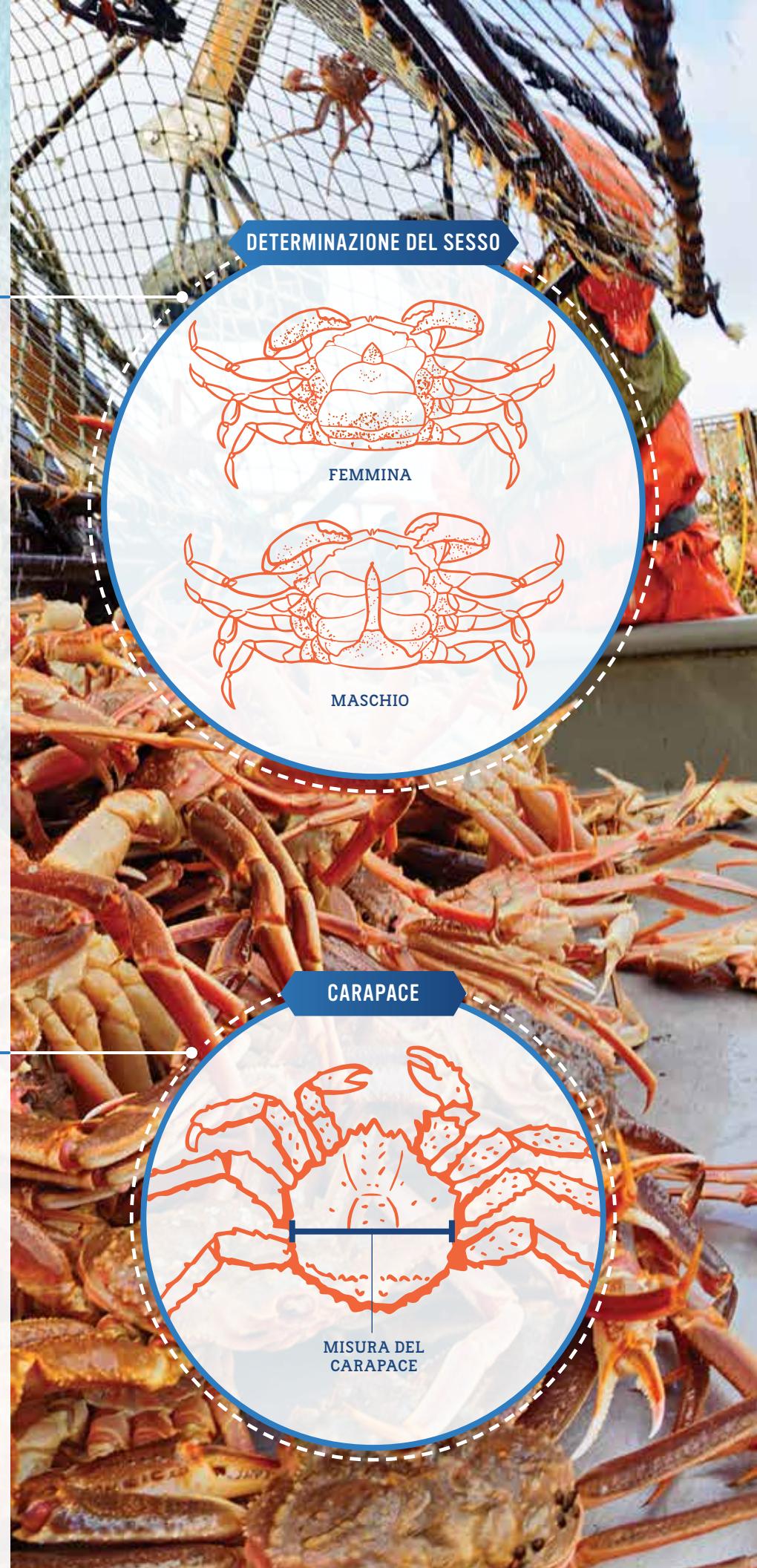
Il guscio è il loro scheletro fatto di chitina. L'oscheletro non cresce con il corpo del granchio e deve essere cambiato periodicamente con uno nuovo, più grande durante la cosiddetta muta. Il sesso del granchio si distingue osservandone la parte inferiore: l'addome è arrotondata nelle femmine e di forma triangolare nei maschi.

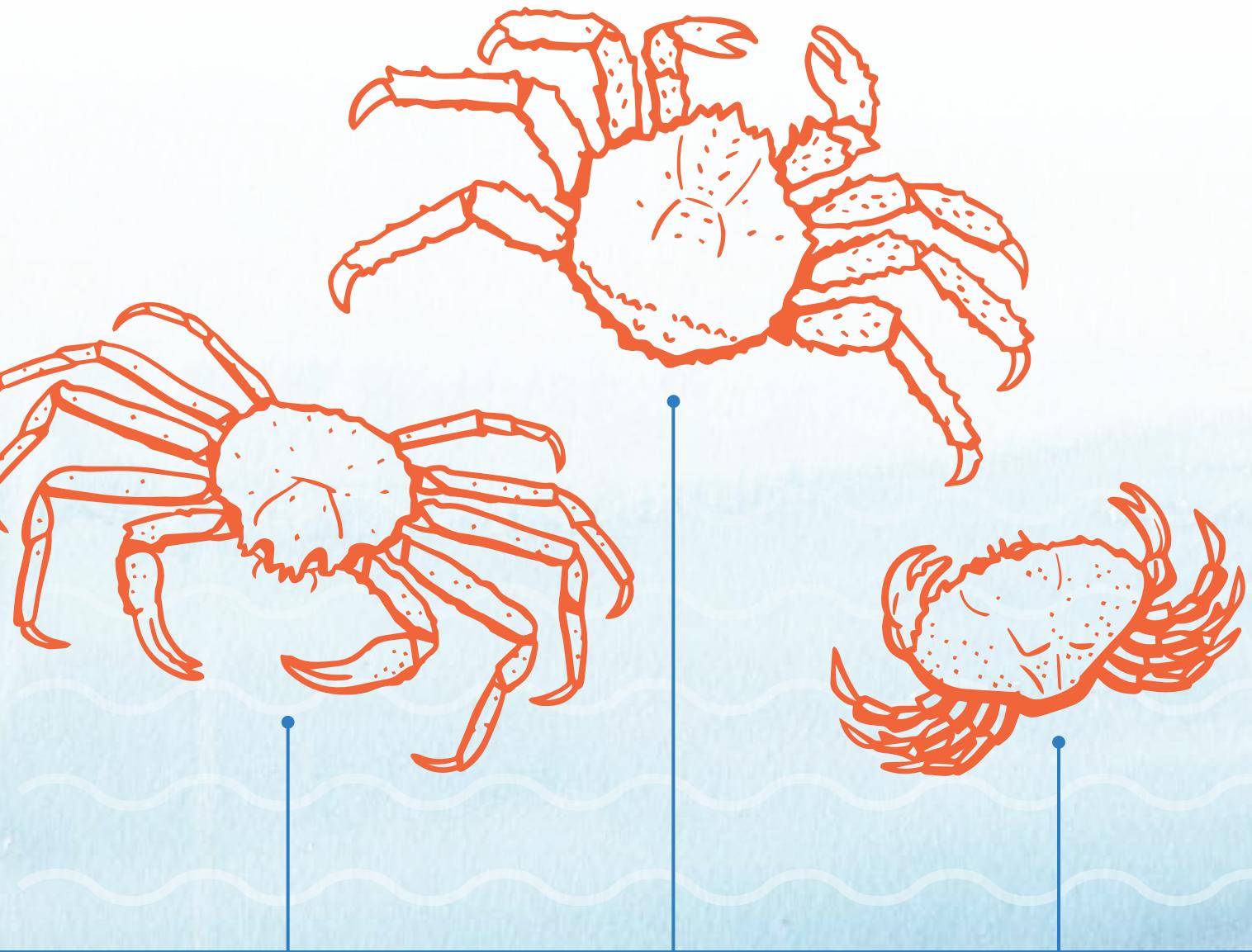
RIPRODUZIONE

I granchi si accoppiano durante la muta (quando cambiano il guscio per crescere) e i granchi femmina portano le uova fertilizzate sotto la coda. Dopo lo sviluppo degli embrioni le uova si schiudono e rilasciano delle larve che nuotano liberamente nelle correnti fino a che si trasformano in piccoli granchi che perdono la capacità di nuotare e si stabiliscono sul fondo dell'oceano.

PESCA

La pesca commerciale riguarda solo i granchi maschi al di sopra di una certa taglia. Per determinarne la taglia ai granchi viene misurata la larghezza alla spalla o larghezza del carapace. Viene fissata una taglia legale per la pesca per far sì che i granchi siano sessualmente maturi e si riproducano prima di essere catturati. Le dimensioni di cattura richieste variano a seconda delle specie e della località di pesca.





GRANCEVOLA ARTICA

DESCRIZIONE

Esistono due specie di granchi che vengono commercializzati con il nome di Grancevola Artica. Il *Chionecetes bairdi* e il *Chionecetes opilio* sono entrambi granchi brachiori o granchi dalla coda corta. Il *C. bairdi* è conosciuto anche con il nome di granchio Tanner. Ha cinque paia di zampe, le prime delle quali sono chele.

DIMENSIONI

Il *C. Opilio* pesa in media 450-900 g. e il *C. bairdi* pesa in media 900-1800 g.

ETA'

7-11 anni

GRANCHIO REALE

DESCRIZIONE

Esistono tre specie di granchio reale dell'Alaska. Il guscio può essere rosso, blu o dorato con protuberanze spinose. Ha 5 paia di zampe. Il primo paio sono le grandi chele, le tre paia mezzane sono le zampe che usa per camminare e il quinto paio sono le piccole zampe nascoste sotto il retro del carapace. La chela destra è solitamente la più grande negli adulti.

DIMENSIONI

Il granchio reale pesa in media 2,7-4,5 kg., fino ad un massimo di 10,9 kg. e può raggiungere una larghezza alle zampe di 183 cm. I granchi reali maschi sono più grandi delle femmine.

ETA'

20-30 anni

GRANCIPORRO

DESCRIZIONE

Il granciporro ha 5 paia di zampe, quattro paia per camminare e le chele. Le zampe del granciporro sono più piccole e più corte di quelle delle altre specie di granchi dell'Alaska pescati commercialmente. Il carapace del granciporro è liscio e senza spine.

DIMENSIONI

Il granciporro pesa in media 900 – 1350 g.

ETA'

8-13 anni

SPECIE DI CROSTACEI E MOLLUSCHI

TUTTI I GAMBERI

DESCRIZIONE FISICA

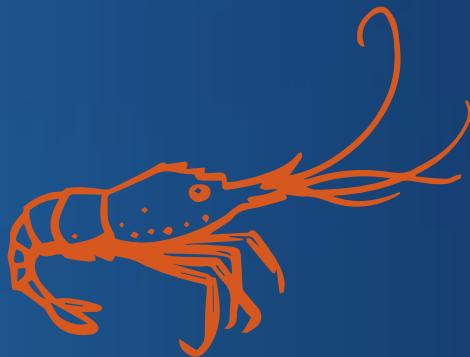
Esistono quattro specie principali di gamberi che vengono pescate in Alaska. Gamberi spot, northern (rosa), coonstripe e sidestripe. I gamberi più abbondanti e con il maggior valore commerciale sono i gamberi spot (*Pandalus platyceros*). I gamberi dell'Alaska possono crescere fino a 23 cm. di lunghezza e possono vivere 4-11 anni.

RIPRODUZIONE

La maggior parte dei gamberi sono proterandri ermafroditi e iniziano la loro vita come maschi per poi trasformarsi in femmine. Un gambero può deporre da 200 a 4.000 uova. Le femmine depongono le uova da ottobre a marzo.

PESCA

La pesca dei gamberi in Alaska si svolge prevalentemente nella parte sudorientale e in parte minore nello Stretto Prince William.



GAMBERO SPOT



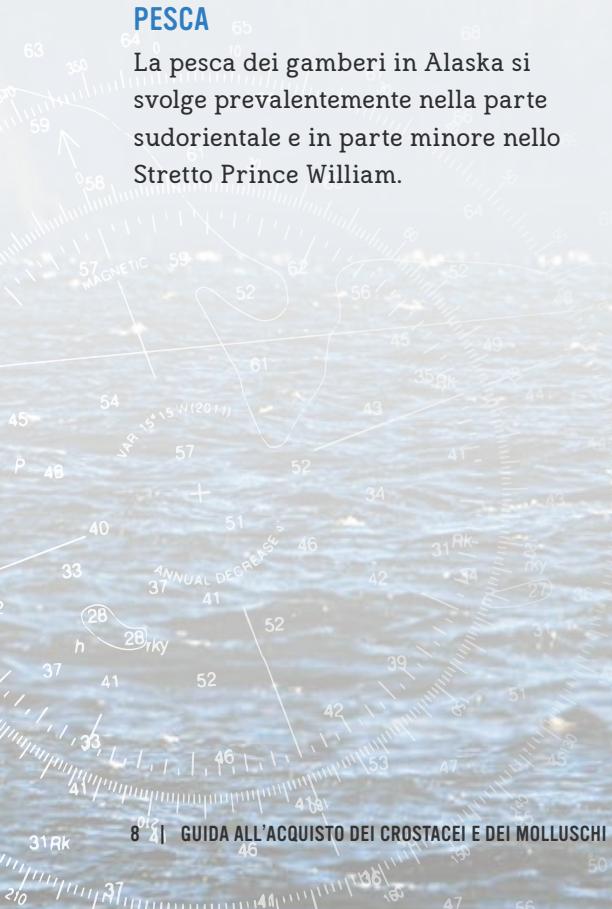
GAMBERO NORTHERN



GAMBERO COONSTRYPE



GAMBERO SIDESTRIPE





CETRIOLO DI MARE ROSSO

DESCRIZIONE

Il cetriolo di mare rosso dell'Alaska viene pescato selvaggio ed è famoso per le sue grandi dimensioni e l'alto valore nutritivo. Il cetriolo di mare rosso viene pescato per la pelle e le bande muscolari.

RIPRODUZIONE

I cetrioli di mare maschi e femmine in Alaska si riproducono per disseminazione nei mesi estivi.

PESCA

Il cetriolo di mare rosso viene pescato nell'Alaska sudorientale e nelle acque al largo dell'Isola Kodiak. Prima dell'apertura della pesca biologi subacquei dello stato conducono ispezioni sulla biomassa in ciascuna area di gestione. Le aree di pesca vengono aperte a rotazione ogni 3 anni. Ciò significa che ogni anno a partire da ottobre viene aperto circa un terzo delle circa 46 aree.

RICCIO DI MARE

DESCRIZIONE

I ricci vengono pescati per le gonadi, comunemente chiamate uova, senza distinzione tra maschi e femmine. Il riccio di mare rosso è il più grande dei ricci di mare, con un diametro massimo dello scheletro esterno di 18 cm. e una lunghezza massima delle spine di 8 cm.

RIPRODUZIONE

La riproduzione avviene tra marzo e settembre nell'Alaska sudorientale. I ricci si riproducono per disseminazione con fertilizzazione esterna e si aggregano durante la riproduzione. I ricci femmina possono rilasciare da 100.000 a 2.000.000 di uova nel mare dove vengono fertilizzate. Alcuni ricercatori pensano che i ricci possano vivere più di 100 anni.

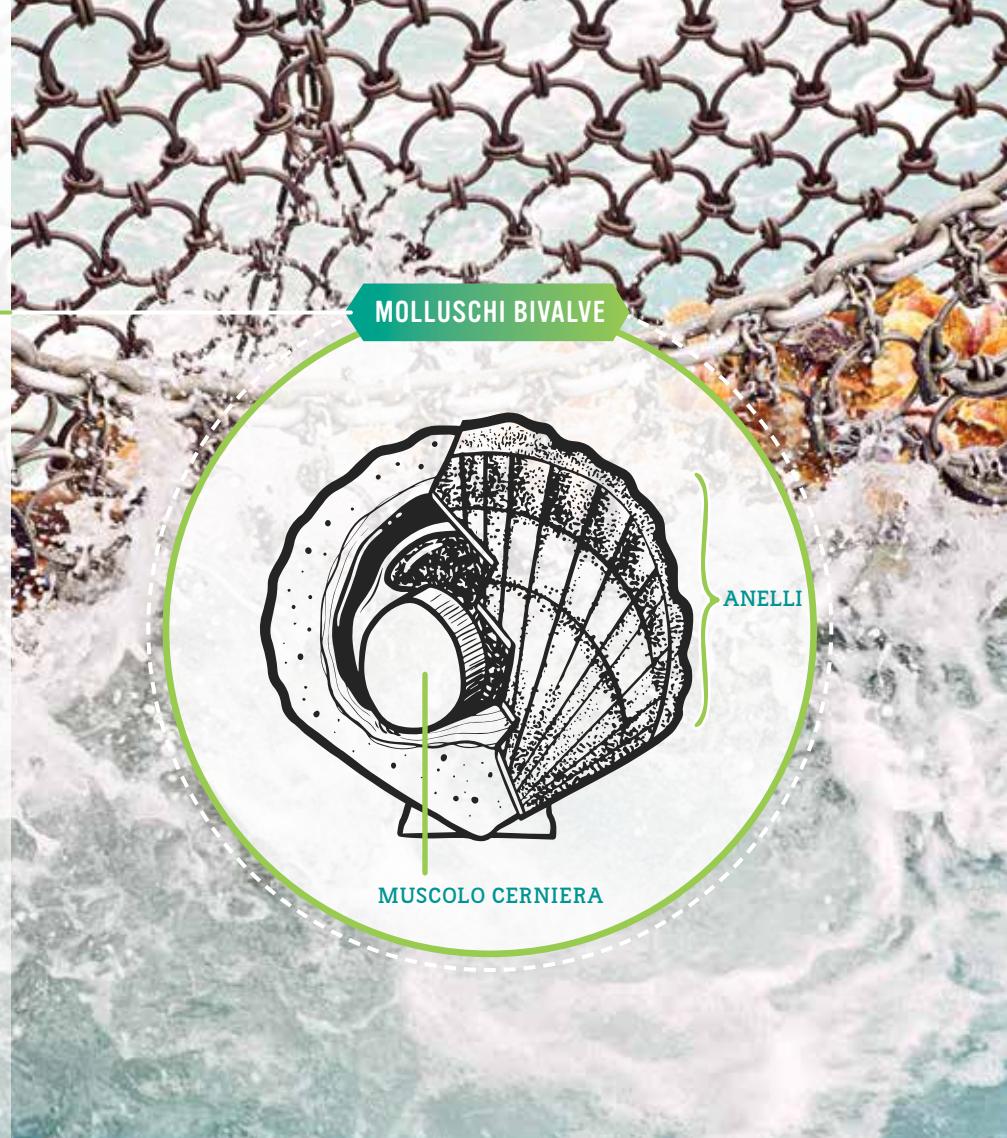
PESCA

I ricci di mare possono essere pescati sono nell'Alaska sudorientale. I livelli guida annuali di pesca sono fissati al 6% della biomassa stimata.

SPECIE DI CROSTACEI E MOLLUSCHI

TUTTI I MOLLUSCHI

Pettini, vongole e ostriche sono tutti molluschi bivalve e hanno due conchiglie unite da un muscolo cerniera. L'età dei molluschi bivalve si determina contando gli anelli presenti sulle conchiglie.



PETTINI WEATHERVANE

DESCRIZIONE

I pettini Weathervane si trovano solamente nella parte nordorientale dell'Oceano Pacifico. I pettini Weathervane sono i pettini più grandi che si trovano in Alaska. Possono crescere fino ad avere una conchiglia del diametro superiore ai 20 cm. A differenza di vongole e cozze i pettini non possono rintanarsi sul fondo dell'oceano per evitare i predatori, ma sono invece in grado di sfuggirgli 'nuotando' o espellendo acqua dalle conchiglie. Per questo motivo i pettini sono dotati di un grande muscolo cerniera per aprire e chiudere la conchiglia. Questo muscolo cerniera è il motivo per il quale questi bivalve vengono pescati ed è quello che comunemente chiamiamo cappasanta.

RIPRODUZIONE

I pettini maschi e femmina si riproducono per disseminazione a maggio e giugno. I pettini Weathervane possono vivere fino a 28 anni.

PESCA

L'altezza della conchiglia dei pettini Weathervane si misura dalla base della cerniera al bordo della conchiglia. Per la pesca commerciale possono essere pescati solo i pettini più larghi di 10 cm.

GEODUCK (VONGOLA DALLA PROBOSCIDE)

DESCRIZIONE

Il Geoduck può vivere fino a 160 anni ed è il più grande mollusco scavatore del mondo. Il petto (mantello) e il collo (sifone) sono le parti del corpo del geoduck che vengono consumate.

RIPRODUZIONE

I geoduck maschi e femmine si riproducono per disseminazione ogni anno in giugno e luglio.

PESCA

Il geoduck viene pescato solamente nell'Alaska sudorientale e viene lavorato per essere venduto vivo. Il geoduck pesa in media 900 g., ma può crescere fino a pesare più di 4,5 kg. È stata fissata una percentuale di cattura del 2% per assicurare una pesca sostenibile.

OSTRICA DEL PACIFICO

DESCRIZIONE

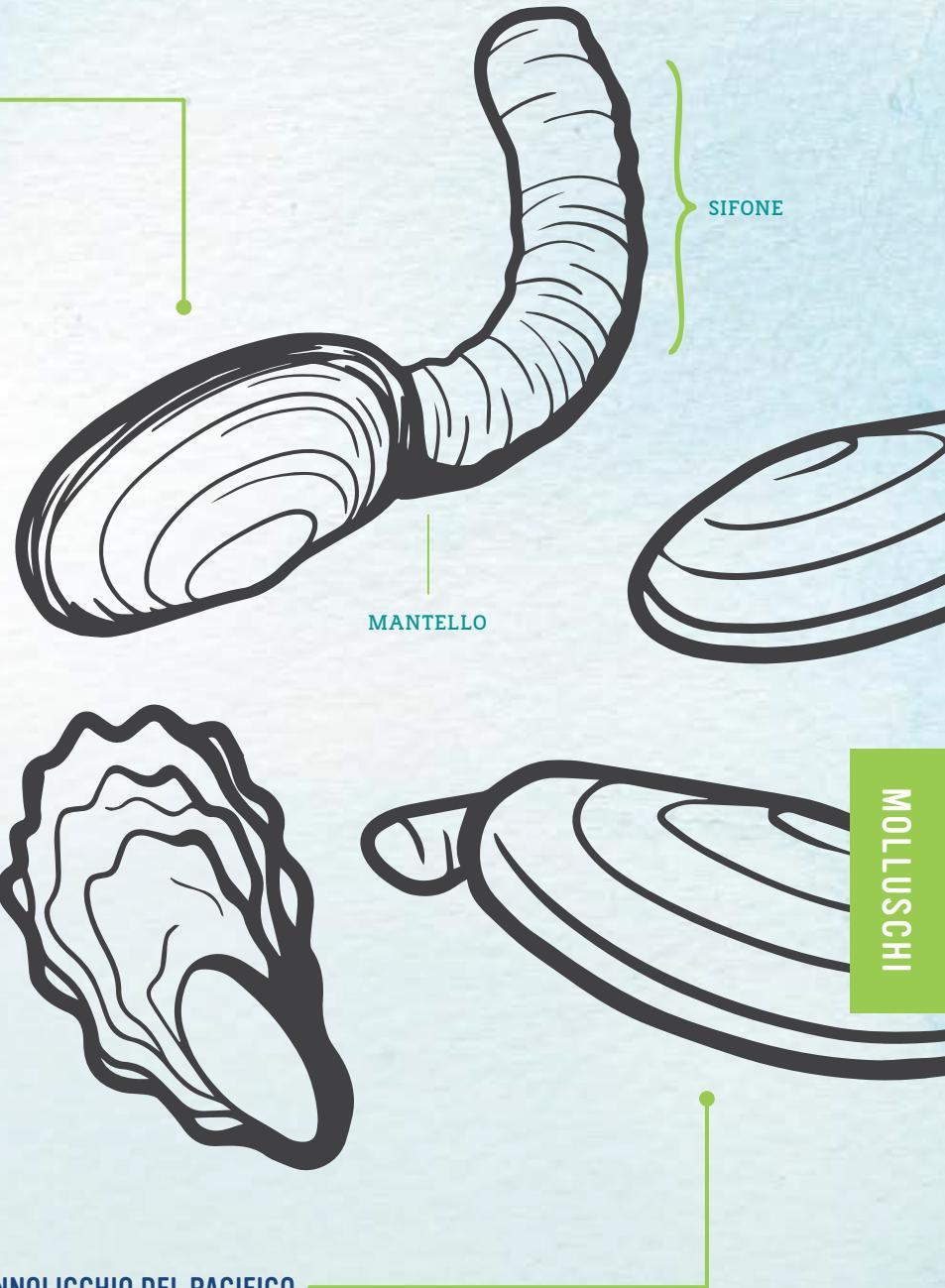
Le ostriche del Pacifico non sono originarie dell'Alaska e sono l'unica specie non indigena consentita. Per ottenere ostriche vive di 70-100g. (conchiglia compresa), adatte alla commercializzazione, ci vogliono 18-30 mesi. La crescita delle ostriche del Pacifico dipende dalla temperatura e dalla salinità dell'acqua.

RIPRODUZIONE

Le acque fredde dell'Alaska non consentono l'allevamento e la riproduzione delle ostriche adulte. Le uova delle ostriche del Pacifico vengono comprate da vivai che certificano che la produzione sia stata fatta in acqua e al di fuori dello Stato.

PESCA

Gli stabilimenti di allevamento delle ostriche in Alaska sono localizzati in aree che gli allevatori affittano dalla Stato dell'Alaska. Ogni stabilimento deve avere un permesso per lavorare ottenuto dal Ministero della Pesca e della Caccia (ADFG). Per maggiori informazioni sull'allevamento e la pesca delle ostriche in Alaska, visitate il sito web del Ministero della Pesca e della Caccia:
<http://www.adfg.alaska.gov/index.cfm?adfg=fishingaquaticfarming.main>



CANNOLICCHIO DEL PACIFICO

DESCRIZIONE

I cannolicchi possono vivere fino a 11 anni e possono crescere fino a più di 30,5 cm. di lunghezza

RIPRODUZIONE

I cannolicchi maschi e femmine si riproducono per disseminazione in estate in coincidenza con l'innalzamento della temperatura dell'acqua. Il cannolicchio femmina può produrre da centinaia di migliaia a milioni di uova a seconda delle sue dimensioni e la fertilizzazione avviene casualmente dopo che le uova sono state deposte sulla sabbia bagnata e nell'acqua del mare.

PESCA

La pesca commerciale è attiva dal 1916. La principale area di pesca commerciale per i cannolicchi è sulle spiagge della Baia di Cook.





DAL PESCHERECCIO AL PIATTO

CROSTACEI

Tutti i granchi vengono pescati e mantenuti vivi in vasche o barili di acqua fredda fino a che i pescherecci li sbarcano presso gli stabilimenti di trasformazione. In questi stabilimenti la maggior parte dei granchi viene ridotta in pezzi, cotta e surgelata rapidamente o brinata prima di essere imballata per la spedizione. Un sempre maggior numero di granchi viene spedito vivo per via aerea. I gamberi vengono pescati e posti direttamente in barili di acqua di mare gelata a bordo dei pescherecci. Alcuni pescatori di gamberi surgelano i gamberi interi o decapitati in mare, mentre altri pescatori trasferiscono i gamberi su navi appoggio e stabilimenti di trasformazione a terra..

ECHINODERMI

I cetrioli di mare vengono pescati e spurgati a bordo dei pescherecci. La pelle dei cetrioli di mare viene salata e seccata e la carne viene estratta presso gli stabilimenti di trasformazione. Dopo la pesca le uova del cetrolo di mare vengono estratte e imballate per la spedizione.

MOLLUSCHI

Immediatamente dopo la pesca, i pettini vengono aperti, puliti e divisi per dimensioni, inscatolati e congelati in mare per conservarne la qualità delle carni. Dopo la pesca i geoduck vengono mantenuti vivi e avvolti con un elastico per imitare la pressione dei sedimenti e ridurre lo stress. I cannolicchi vengono pescati e immediatamente transportati per via aerea attraverso il fiume allo stabilimento di trasformazione dove vengono aperti, puliti e imballati sottovuoto e/o surgelati rapidamente per conservarne la freschezza. Le ostriche vengono pescate dal sito di allevamento e messe in contenitori. Le etichette poste su ciascun contenitore sono una misura di tracciabilità e devono essere conservate dai grossisti, distributori e rivenditori per 90 giorni dopo la vendita.

TIPI DI PRODOTTI

L'imballaggio dei prodotti ittici dell'Alaska dipende dal fornitore. Nel seguito forniamo un elenco generale delle forme di prodotto e delle opzioni di imballaggio dei molluschi e crostacei dell'Alaska.

GRANCHIO REALE

FRESCO/SURGELATO	TIPI DI PRODOTTO	IMBALLAGGIO
Fresco e surgelato	Chele	scatole da 3 libbre, 6 per pacco
	Code	scatole da 25 libbre
	Zampe (pre-intaccate e regolari)	scatole da 10 e 20 libbre
	Mazzi/Sezioni	scatole da 25 e 40 libbre
	Zampe e Chele (spaccate e naturale)	naturale: scatole da 10 e 20 libbre spaccate: scatole da 25 libbre
Fresco	VIVO	
Numero di zampe nelle scatole da 10 libbre: 9-12, 12-14, 14-16, 16-20, e oltre 20		

GRANCEVOLA ARTICA

FRESCO/SURGELATO	TIPI DI PRODOTTO	IMBALLAGGIO
Fresco e surgelato	Chele	buste da 3 libbre in cartoni da 18 libbre
	Carne ("fancy" e merus IQF)	blocchi da 5 libbre
	Zampe (pre-intaccate e regolari)	cartoni da 10-25 libbre
	Mazzi/Sezioni	cartoni da 20, 25, 30, 40 libbre
	Intero	Imballato singolarmente o in cartoni da 20-50 libbre
Mazzi/sezioni classificati: 5 once, 5-8 once – oltre 8 once		

GRANCIPORRO

FRESCO/SURGELATO	TIPI DI PRODOTTO	IMBALLAGGIO
Fresco	VIVO	
	Mazzi/Sezioni	cartoni da 20, 25, 30, 40 libbre
	Intero	cartoni da 30 libbre
Surgelato	Polpa/carne delle zampe	
Granchio intero classificato: < 2 libbre, 2-2,5 libbre, 2,5-3 libbre, 3 libbre e oltre		

GAMBERO

FRESCO/SURGELATO	TIPI DI PRODOTTO	IMBALLAGGIO
Surgelato	Intero	da 2 libbre a 10 libbre
	Code	pacchi da 2 libbre
Code classificate: giganti sotto 15, grandi 15-25, medie 25 e oltre		

QUALITÀ DELLA CONCHIGLIA ➤ Il colore della conchiglia varia con l'età del granchio e non influenza la qualità della carne.

RICCIO DI MARE

FRESCO/SURGELATO	TIPI DI PRODOTTO	IMBALLAGGIO
Surgelato	Ovaio 'uni'	non classificati in contenitori di plastica, o trasformati e classificati per colore e in vassoi

CETRIOLI DI MARE

FRESCO/SURGELATO	TIPI DI PRODOTTO	IMBALLAGGIO
Surgelato	Carne	sacchi sottovuoto o vassoi in polistirolo da 2 libbre, scatole da 24 libbre
	Pele	cartoni da 26 libbre

PETTINI

FRESCO/SURGELATO	TIPI DI PRODOTTO	IMBALLAGGIO
Surgelato	IQF	sacchi da 5 libbre in cartoni da 30 libbre
	Blocchi	sacchi da 5 libbre in cartoni da 30 libbre

Carne sgusciata senza corallo classificata: sotto 10, 10/20, 20/30, 30/40 numero/libbre

OSTRICHE

FRESCO/SURGELATO	TIPI DI PRODOTTO	IMBALLAGGIO
Fresco e surgelato	Sgusciato	scatole impermeabili legate con rivestimento e ghiaccio in gel
	VIVO	

Sgusciata classificata: grande sotto 64, medio 65-96, piccolo 97-144, molto piccolo 144 e oltre
Conchiglie (VIVE) classificate: medio 3,5-5 pollici, piccolo 3-4 pollici e molto piccolo 2-2,5 pollici

GEODUCK

FRESCO/CONGELATO	TIPI DI PRODOTTO	IMBALLAGGIO
Fresco	Collo	scatole da 50 libbre con assorbente e ghiaccio in gel. Elasticici attorno alla conchiglia
	Mantello	
Surgelato	Collo	sacchi di plastica
	Mantello	glassato

CANNOLICCHI

FRESCO/SURGELATO	TIPI DI PRODOTTO	IMBALLAGGIO
Fresco	carne aperti e puliti	sacchi sottovuoto
Surgelato	carne aperti e puliti	sacchi sottovuoto



SICUREZZA DI CROSTACEI E MOLLUSCHI

In conformità con i requisiti di legge tutti i molluschi e crostacei vengono lavorati in stabilimenti che osservano in toto i regolamenti e le pratiche di sicurezza alimentare sotto la sorveglianza della Food and Drug Administration (FDA) degli stati uniti e del Department of Environmental Conservation (ADEC) dell'Alaska. Tutti gli stabilimenti di trasformazione lavorano con un piano Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dell'FDA e sono soggetti a controlli sulla sicurezza dei prodotti ittici da parte dell'ADEC. Inoltre l'ADEC prevede che alcuni tipi di crostacei e molluschi vengano monitorati lungo tutta la stagione di pesca per assicurare che questa avvenga in modo sicuro. Tutti i pescatori che trasformano i molluschi e i crostacei a bordo (surgelamento, apertura, estrazione) sono soggetti a ispezioni da parte dell'ADEC per assicurare la pulizia e la sicurezza della lavorazione. Per ulteriori informazioni sulle pratiche di sicurezza dei prodotti ittici specifiche, fate riferimento a: http://dec.alaska.gov/eh/fss/seafood/Shellfish_Home.html

Il Programma Tecnico per i Prodotti Ittici dell'ASMI opera al fine di migliorare e mantenere la qualità e la sicurezza dei prodotti ittici dell'Alaska. Il Comitato tecnico per i Prodotti Ittici, composto da esperti di assicurazione di qualità dell'industria, pescatori commerciali e tecnologi alimentari universitari, dirige le attività del Programma Tecnico per i Prodotti Ittici.

PROGETTATO DALLA NATURA

ACQUE PURE, PRODOTTI PURI

	GRANCHIO REALE	GRANCEVOLA ARTICA	GRANCIPORRO	GAMBERO	PETTINE	OSTRICA	GEODUCK ²	CANNOLICCHIO	RICCIO DI MARE (UOVA)	CETRIOLO DI MARE ¹
CALORIE	70	100	90	80	90	140	70	130	120	45
PROTEÍNE (G)	16	20	19	20	17	16	15	22	15	11
GRASSI (G)	1	1	1	0	1	4	0	2	7	0
SODIO (MG)	911	572	321	94	567	180	257	1022	63	N/A
COLESTERO (MG)	45	60	65	160	35	85	30	60	266	N/A
OMEGA-3 (MG)	351	405	501	260	149	117	N.D.	141	N.D.	N.D.
VITAMINA B12 (µG)	9,8	8,8	8,9	N.D.	1,8	24,5	N.D.	84,1	N.D.	N.D.
VITAMINA A (UI)	10	40	30	N.D.	2	120	N.D.	145	N.D.	260
VITAMINA D (UI)	24	230	51	183	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.
SELENIO (µG)	28	55	44	76	47	131	N.D.	54	N.D.	N.D.
POTASSIO (mg)	220	170	350	220	270	257	N.D.	530	N.D.	N.D.
FERRO (mg)	0,7	2,5	0,4	0,4	0,5	7,8	37,7	2,4	N.D.	0,5
CALCIO (mg)	50	30	50	60	8	14	70	80	N.D.	30

Porzione 3.0 oz/85g

Cotto, calore umido

Arrotondato secondo le Nutrient Label Guidelines dell'FDA

¹ Axxya Systems

² Underwater Harvesters Association

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

QUALITÀ DEI PRODOTTI ITTICI

La qualità del prodotto è assicurata dalle pratiche standard di ciascuna società in conformità con le specifiche di qualità dei molluschi e dei crostacei accettate dall'industria. I produttori e i clienti collaborano per garantire la migliore qualità possibile. Molti clienti conducono ispezioni e controlli presso i propri fornitori. Questa è una pratica abituale nell'industria e comprende anche una speciale attenzione alla tracciabilità di tutti i prodotti.

L'Alaska Department of Environmental Conservation conduce un esame rigoroso dei contaminanti ambientali che possono essere presenti nei prodotti ittici dell'Alaska. Tale programma è sostenuto dai fondi dello Stato dell'Alaska per assicurare la salubrità delle sue risorse marine e d'acqua dolce. Le specie di molluschi e crostacei dell'Alaska vengono sottoposte annualmente ad esami e non sono mai stati rilevati livelli preoccupanti di contaminanti. E' possibile visionare i risultati del programma di monitoraggio dei prodotti ittici all'indirizzo

<https://dec.alaska.gov/eh/vet/fish.htm>



GESTIONE DI CROSTACEI E MOLLUSCHI



ENTI DI GESTIONE

STATALI:

Alaska Department of Fish and Game ([ADFG](#))

FEDERALI:

National Marine Fisheries Services ([NMFS](#)) e North Pacific Fishery Management Council ([NPFMC](#))

GESTIONE GENERALE DI CROSTACEI E MOLLUSCHI

La gestione della pesca di molluschi e crostacei deve soddisfare le norme di sostenibilità contenute nella costituzione dello stato, nonché le misure di sostenibilità dell'NMFS così come definite dalla Legge del Congresso degli Stati Uniti sulla Conservazione e la Gestione della pesca Magnuson-Stevens, in quanto la maggior parte dei tipi di pesca di molluschi e crostacei è supervisionata dal governo federale. L'ADFG conduce ricerche scientifiche su molluschi e crostacei e l'NMFS fornisce la supervisione della gestione della maggior parte delle zone di pesca al granchio reale e alla grancevola artica, nonché delle zone di pesca dei pettini. Per le zone di pesca subacquee l'ADFG collabora con i rappresentati dei pescatori di cetriolo, geoduck e riccio di mare per fissare limiti e selezionare i siti per la pesca sulla base della biologia delle specie. I limiti fissati per mezzo degli schemi di gestione collaborativi vengono denominati Guideline Harvest Levels (Livelli Guida di Pesca - GHL), o Total Allowable Catches (Catture Totali Consentite - TAC), a seconda del tipo di pesca. GHL e TAC rappresentano una piccola parte della biomassa disponibile e sono limiti severi che non vengono superati dalle flottiglie.

QUOTE RISERVATE ALLE COMUNITÀ DELL'ALASKA

Suddividere le assegnazioni tra pescatori e trasformatori assieme agli incentivi per formare cooperative di pesca, aumenta l'efficienza, fornisce stabilità economica e facilita la riduzione compensata delle capacità eccedenti nei settori della pesca e della trasformazione. Gli interessi delle Comunità sono protetti dall'assegnazione di Community Development Quota (Quote di Sviluppo delle Comunità - CDQ) e dai requisiti regionali di sbarco e lavorazione, nonché da numerose misure di protezione delle comunità. Lo scopo del programma CDQ è di dare alle comunità dell'Alaska occidentale la possibilità di investire nella pesca nel Mare di Bering e nelle Isole Aleutine (BSAI). La zona di pesca al granchio BSAI assegna il 10% della quota annuale di pescato di granchi a 65 comunità costiere del Mare di Bering.

OSSERVATORI

Parte della supervisione federale comprende la fornitura di osservatori in mare per assistere al controllo della pesca di molluschi e crostacei, nonché fornire stime in tempo reale delle catture di molluschi e crostacei in Alaska. A partire dal 1988 la flottiglia per la pesca al granchio della zona BSAI ha finanziato un programma di controllo dei molluschi e crostacei con osservatori a bordo su mandato e direzione dello Stato dell'Alaska. Gli osservatori documentano le percentuali di cattura, le dimensioni dei granchi pescati, il numero di giovani granchi femmina rilasciati e di altre specie catturate accidentalmente.

GESTIONE DEI GRANCHI

MARE DI BERING E ISOLE ALEUTINE (BSAI)

La zona BSAI ospita sette specie diverse di granchi. Queste famose zone di pesca sono gestite secondo il Crab Rationalization Program (Programma di organizzazione razionale del granchio) che assegna le risorse tra pescatori, trasformatori e comunità costiere. L'NPFMC sviluppa il programma su un periodo di 6 anni per agevolare le dinamiche e le esigenze specifiche della pesca del granchio. Il programma, gestito dall'NMFS e supervisionato dall'NPFMC, vuole risolvere problemi riguardanti la conservazione e alla gestione associati a quella che una volta era la pesca competitiva e, in tal modo, ridurre le catture accidentali e la mortalità da scarto, aumentando la sicurezza dei pescatori di granchi e ponendo fine alla corsa al pesce. Si tratta di un sistema ad accesso limitato che controbilancia gli interessi dei pescatori e dei trasformatori che dipendono da questo tipo di pesca.

GOLFO DI NORTON

Questa zona di pesca è una delle poche rimaste ad accesso libero in Alaska — ciò significa che chiunque può entrare nella zona di pesca e partecipare alla cattura. Ma è anche soggetta alla "Super-Exclusive Registration", che significa che a qualsiasi peschereccio che partecipa a questa pesca è vietato partecipare a qualsiasi altra pesca al granchio reale in Alaska. Tale restrizione, oltre ad altre quali il numero limitato di nasse e la quantità limitata di esca, assicura che questa piccola zona di pesca locale sia sostenibile a beneficio dei piccoli pescatori locali.



STORIA DELLA SOSTENIBILITÀ

In Alaska il futuro degli stock di molluschi e crostacei e l'ambiente sono più importanti delle opportunità immediate di pesca commerciale.

La gestione della fornitura continua di prodotti ittici provenienti dalle acque dell'Alaska è obbligatoria in virtù della Costituzione dello Stato. Nel 1959 il popolo dell'Alaska decise che **'il pesce... dovrà essere utilizzato, sviluppato e conservato secondo il principio della resa sostenibile.'**

L'Alaska possiede una grande varietà di metodi di gestione totale per i molluschi e i crostacei che non sono largamente praticati nel resto del mondo. Grazie alla severa regolamentazione rigidamente attuata e allo stretto controllo esercitato da quasi quattro decenni su tutti gli aspetti della pesca di molluschi e crostacei, le pratiche di gestione vincenti dell'Alaska sono considerate un modello di sostenibilità in tutto il mondo. Il principio guida della gestione della pesca di molluschi e crostacei dell'Alaska ha solide basi nella scienza e i gestori devono avere un atteggiamento preventivo e conservativo per non rischiare danni alle risorse. Gli scienziati supervisionano gli stock di molluschi e crostacei così come i fattori climatici, ambientali e socioeconomici che influenzano la pesca. All'interno di ogni tipo di pesca diverse enti sono responsabili della ricerca scientifica, dell'attuazione dei regolamenti e della politica/distribuzione. La sostenibilità della pesca ai molluschi e ai crostacei è certificata in modo indipendente dal programma di gestione Responsabile della Pesca dell'Alaska e dal Marine Stewardship Council.



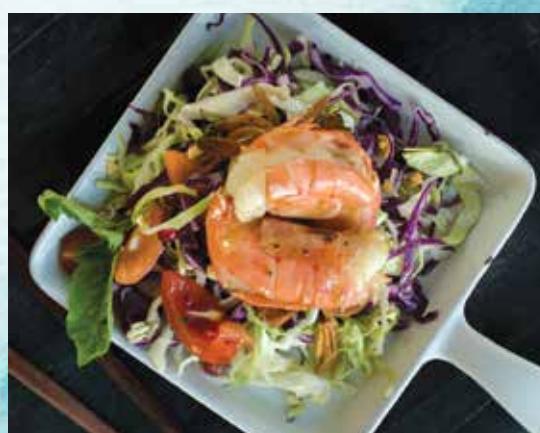
Per assaporare i crostacei e i molluschi dell'Alaska provate le nostre ricette al sito:
<http://www.wildalaskaseafood.com/recipe-finder/> y <https://alaskaseafood.it/en/ricette/>



>> Mac&Cheese al granchio dell'Alaska



>> Mini-burger di capesante dell'Alaska bardate al bacon



>> Gamberi spot al limone con insalata di cavolo al sesamo

PUBBLICAZIONI SU MOLLUSCHI E CROSTACEI

Per ulteriori informazioni sui molluschi e i crostacei dell'Alaska consultate le altre pubblicazioni dell'ASMI, che comprendono:

SCHEDE INFORMATIVE SU GRANCHIO REALE, GRANCEVOLA ARTICA, GRANCIPORRO E PETTINI WEATHERVANE (FACT SHEETS FOR ALASKA KING, SNOW, AND DUNGENESS CRAB AND WEATHERVANE SCALLOPS)

BROCHURE ISTRUTTIVA SUI GRANCHI DELL'ALASKA (ALASKA CRAB EDUCATION BROCHURE)

BROCHURE SUI PETTINI SOSTENIBILI DELL'ALASKA (SUSTAINABLE ALASKA SCALLOPS BROCHURE)

SPECIFICHE DI QUALITA' SUPERIORE - GRANCHIO REALE, GRANCEVOLA ARTICA E GRANCIPORRO DELL'ALASKA (PREMIUM QUALITY SPECIFICATIONS – ALASKA KING, SNOW AND DUNGENESS CRAB)

SCHEDE DI CONSIGLI PER IL PERSONALE DI SALA - GRANCHIO E PETTINI (WAITSTAFF TIP CARDS – ALASKA CRAB AND SCALLOPS)

RICETTE A BASE DI GRANCHIO E PETTINI DELL'ALASKA PER PUNTI VENDITA, SERVIZI ALIMENTARI E CONSUMATORI (ALASKA CRAB POINT-OF-SALE AND FOODSERVICE AND CONSUMER RECIPES FOR ALASKA CRAB AND SCALLOPS)

Questi materiali possono essere scaricati o ordinati online dal nostro sito web:

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



Selvaggio, naturale, sostenibile®

ALASKA SEAFOOD MARKETING INSTITUTE

EEUU: 311 N. Franklin St. • Suite 200 • Juneau, AK 99801 • +1 (907) 465 5560

Europa Meridionale: +34 93 589 8547 dmcclellan@alaskaseafood.org

Pubblicato marzo 2018



Selvaggio, naturale, sostenibile®

TABELLA DI CONVERSIONE

ONCE (OZ)	GRAMMI (G) O KILOGRA. (KG)	LIBBRE (LBS.)	ONCE (OZ)	GRAMMI (G) O KILOGRA. (KG)	LIBBRE (LBS.)	ONCE (OZ)	GRAMMI (G) O KILOGRA. (KG)	LIBBRE (LBS.)
1	28,3 G	0,062	10	283,5 G	0,625	112	3,18 KG	7
2	56,7 G	0,125	16	453,6 G	1	160	4,54 KG	10
3	85,0 G	0,1875	20	567,0 G	1,25	192	5,44 KG	12
4	113,4 G	0,25	32	907,2 G	2	240	6,80 KG	15
5	141,7 G	0,3125	40	1,13 KG	2,5	320	9,07 KG	20
6	170,1 G	0,375	48	1,36 KG	3	400	11,34 KG	25
7	198,4 G	0,4375	64	1,81 KG	4	560	15,88 KG	35
8	226,8 G	0,5	80	2,27 KG	5	640	18,14 KG	40

ALASKA SEAFOOD MARKETING INSTITUTE • WWW.ALASKASEAFOOD.ORG & WWW.ALASKASEAFOOD.IT