

Il **SARDONE**, nome dialettale dell'alice, è un piccolo pesce pelagico che si nutre di plancton e completa il suo ciclo vitale in pochi anni. L'Adriatico ha caratteristiche ambientali ideali per il suo rapido accrescimento e le sue acque ricche di nutrimento danno alle sue carni un sapore unico. E' un "pesce povero" si diceva un tempo, perché poco costoso, oggi come allora, ma sano e gustoso, preziosa fonte di micronutrienti e acidi grassi omega-3.



qualità

Il sapore del **SARDONE** restituisce la tradizione, la passione, e tutta l'attenzione dei pescatori romagnoli per il mare.

Grafiche Design: valerio.denicchi@tin.it
 Photo Credit: Juan Martin Balgorria - Sunset Comunicazione



Progetto finanziato nell'ambito del Piano di azione del FLAG Costa Emilia Romagna - PO FEAMP 2014 2020 - Priorità 4 - Azione 4_A
INFORMAZIONE "Informazione per operatori pesca e collettività"
 Regolamenti (UE) 1303/2013 e 508/2014

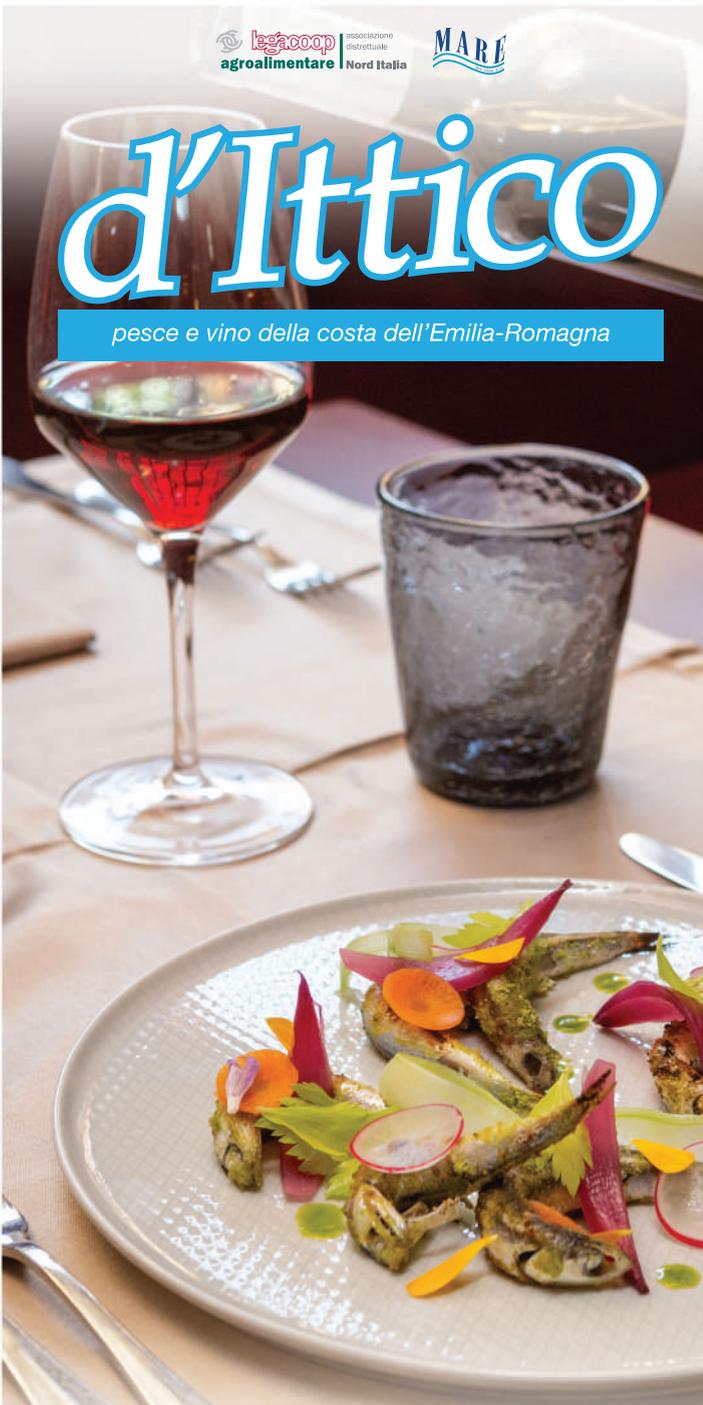

 associazione distrettuale Nord Italia
ancaer@tin.it


mare@coopmare.com




d'Ittico

pesce e vino della costa dell'Emilia-Romagna













La salvaguardia del mare
è la nostra priorità,
perciò la sostenibilità
della pesca
è il nostro obiettivo.



La pesca del pesce azzurro,
di cui il **SARDONE** fa parte insieme
a sardina e saraghina,
è praticata da secoli in Adriatico,
e oggi viene esercitata
con reti pelagiche trainate
da due barche accoppiate,
comunemente conosciuta
come pesca volante.
Più moderne sono le barche
e le reti, immutata invece
è la passione per questo lavoro
e l'unicità di un prodotto
apprezzato in tutta Europa.



sostenibilità