

L'Enpa attacca Slow Fish: "No a ricette crudeli"

di **Redazione**

25 Maggio 2011 - 8:56



"Inizia a Genova 'Slowfish', organizzata dalla Regione Liguria e da Slow food, con il presidente Burlando che reclama la pesca del bianchetto, invece di denunciare, come chiediamo noi, il grave stato del mare e delle sue creature che sempre meno lo popolano": a scriverlo in una nota è l'Enpa savonese.

"Né si capisce quale vantaggio possa avere l'Italia dall'incremento del consumo di pesce, visto che il 60% del pescato consumato proviene dall'estero, tanto che il 30 aprile gli italiani avrebbero finito di mangiare il pesce pescato nei nostri mari per l'intero anno - continuano i volontari - 'Slowfish' farebbe meglio a proporre ai consumatori di mangiare meno pesce, non pesce più sostenibile; incoraggiare semplicemente la gente a mangiare nuove specie non ridurrà la pressione sugli stock ittici. La maggiore causa del deficit di pesce è il sovrasfruttamento di tre quarti degli stock europei che producono molto meno di un tempo. La loro gestione insostenibile è un problema ecologico ed economico ed è dimostrata dal fatto che, malgrado le marinerie siano sempre più tecnologiche e numerose, il pescato nel mondo dal 1999 non cresce più".

"Enpa ricorda infine che la vera cultura ed il rispetto delle tradizioni e del 'magiar lento' non possono ignorare le sofferenze che subiscono gli animali che finiscono in alcune ricette; Slowfood e Slowfish abbiano quindi il coraggio di abbandonare i menu con aragoste e crostacei tenuti sul ghiaccio per finire bolliti vivi, o pesci guizzanti passati direttamente dall'acquario alla padella, o polpi accecati e bastonati appena pescati per 'arricciarli'".

