Più alghe e molluschi, ecco la pesca del futuro per salvare i nostri mari secondo Slow Fish

di **Redazione**

12 Maggio 2019 – 14:58

Genova. «È sempre più evidente che, affinché i mari continuino a essere riserve di cibo, dobbiamo decisamente cambiare le nostre abitudini: pescare meno e meglio, coltivare alghe e più molluschi. Insomma, un vero salto culturale in cui Slow Food deve assumere un importante ruolo guida coinvolgendo pescatori e allevatori, cuochi e consumatori». Massimo Bernacchini, esponente del Comitato esecutivo di Slow Food Italia, sintetizza così quattro giorni di lavori dei delegati internazionali della rete di Slow Fish e del Comitato scientifico, che si sono confrontati a partire dal tema centrale di questa nona edizione, Il mare: bene comune.

«Per riuscire ad affrontare in modo sostenibile l'aumento della popolazione mondiale mantenendo un mare ancora ricco, dobbiamo puntare alla parte inferiore della catena alimentare, evitando quindi i pesci che si trovano all'apice, come tonno o pesce spada, che tra l'altro contengono un'elevata quantità di contaminanti persistenti, a favore di bivalvi, crostacei, plancton e alghe, potenzialmente molto abbondanti» commenta il Comitato scientifico di Slow Fish.

La manifestazione organizzata da Slow Food e Regione Liguria che si conclude oggi, ha riunito a Genova pescatori, trasformatori, esperti e aziende che hanno raccontato le loro storie, e soprattutto hanno condiviso le loro buone pratiche, rafforzando ancora di più

quella rete internazionale che ha fatto incontrare più di 100 delegati da oltre 20 Paesi. «Solo così riusciremo a preservare le risorse per le future generazioni e salvare davvero il nostro mare. Fondamentale anche ridurre la pesca di pesce azzurro utilizzato per produrre i mangimi necessari per l'acquacoltura: è molto meglio imparare a mangiarlo e prepararlo recuperando le specie e le ricette che conoscevano così bene i nostri nonni!».

Quattro giorni di lavoro hanno permesso ai delegati di riscoprire l'importanza della condivisione e il senso di comunità che li unisce, indipendentemente dalla latitudine da cui provengono. È emerso come dato fondamentale quanto sia importante lavorare affinché le istituzioni e i governi valorizzino il mestiere del pescatore e si aprano a una cogestione delle risorse marine. Per la prima volta il confronto è stato aperto anche ad apicoltori e produttori di altre filiere, che lottano ogni giorno contro gli stessi problemi.

Slow Fish 2019 è stato anche il palcoscenico per l'Assemblea della rete italiana della Chiocciola. Oltre 200 attivisti da tutto lo Stivale hanno dibattuto del futuro di Slow Food e hanno approfondito i temi della manifestazione: oggi chiude l'evento e da domani continua l'impegno con la campagna permanente Slow Fish dedicata al mare e alle comunità ad esso legate.

Molte le esperienze emerse dai racconti dei protagonisti. Dalla Spagna arriva Francisco Cardona Ramon, direttore di una confraria di pescatori a Ibiza, che dal 2008 utilizza il marchio Peix Nostrum per identificare tutti i prodotti ittici commercializzati dalla flotta artigianale delle due corporazioni di pescatori dell'isola, Elvissa e Sant Antoni. Peix Nostrum garantisce che il proprio pesce è stato catturato da una delle imbarcazioni dei pescatori artigianali di Ibiza e che non sono trascorse più di quattro ore dal momento della cattura allo sbarco, differenziando gli esemplari in 22 etichette individuali dedicate alle diverse specie. Dalla Campania esempi di contaminazione culturale e gastronomica, come l'iniziativa di Gena Iodice, cuoca dell'Alleanza Slow Food de La Marchesella di Giugliano, che certifica con etichette ad hoc i prodotti usati nel suo ristorante, provenienti da filiere di legalità nel rispetto di ambiente e diritti dei lavoratori. Il progetto del Gac Flag Isole di Sicilia ha coinvolto 140 imbarcazioni e 400 pescatori nella raccolta della plastica delle calette raggiungibili solo dal mare, portando a terra in un solo anno oltre 1000 sacchi da 115 litri di plastiche, e anticipando così la concreta applicazione del decreto Salvamare. Vero inno alla bellezza, il docufilm Immondezza del regista Mimmo Calopresti ha offerto la possibilità di discutere del tema rifiuti e della responsabilità di ogni individuo verso l'ambiente. Al dibattito ha contribuito il procuratore generale di Reggio Calabria Bernardo Petralia, che quotidianamente combatte le attività criminali che deturpano l'ambiente. Importanti anche le iniziative lanciate in diversi appuntamenti per la salvaguardia delle acque interne, importanti risorse da tutelare.

Alta l'affluenza di pubblico, nonostante il meteo non sia stato clemente: tutto esaurito per Appuntamenti a Tavola, Laboratori del Gusto e Scuole di Cucina, affollati gli appuntamenti per bambini e famiglie, per imparare insieme a costruire un menù equilibrato e districarsi nel mondo delle acque da bere, così come le degustazioni dei chioschi regionali in cui approfondire temi come la biodiversità delle coste, il cambiamento climatico e le storie di giovani pescatori, il tutto al sapore di mare.