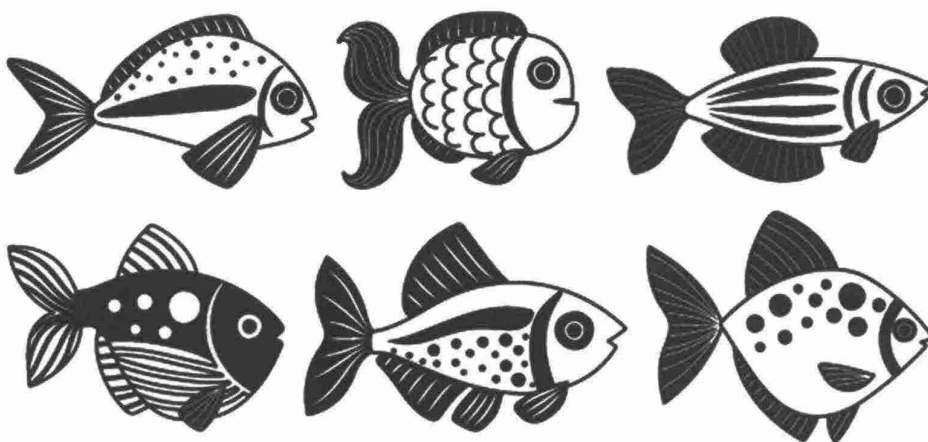


PESCA

Pesce piccolo, pesce sano

di Josette Baverez Blanco



Tale è stata l'affermazione, qualche anno fa, di uno dei maggiori esperti di acque marine in Italia, SILVIO GRECO, Presidente del Comitato di **Slow Fish** e consigliere nazionale di **Slow Food**, questo biologo di Vibo Valentia ha dedicato la vita alla protezione e alla ricerca ambientale. Ed è con rammarico che gli è toccato riconoscere che il suo mare, il Mediterraneo, è in pericolo per *overfishing*, ossia per pesca esagerata e spesso poco controllata. Secondo Greco, il problema nasce dal fatto che si affacciano su questo mare 22 Paesi, dei quali solo 8 fanno parte della UE. Solo questi, quindi, a modo loro aggiungiamo, rispettano le regole per una migliore gestione della pesca. Questa dovrebbe essere sospesa di sabato e domenica (fermo tecnico) e in certi periodi dell'anno legati alla riproduzione (fermo biologico). Gli altri Paesi non hanno né regole né controlli. La Commissione generale per la Pesca della FAO ha ben poco potere sanzionatorio, lasciando vigere in mare una *res nullius*, ossia niente regole! Tanto che persino i Giapponesi vengono

a pescare il tonno rosso in modo del tutto lecito nel Mediterraneo: mantenendo la distanza di 12 miglia dalle coste si trovano infatti in acque internazionali.

Un grosso problema è poi quello dell'inquinamento del nostro mare, causato in particolare dal traffico delle petroliere: basti sapere che nel Mediterraneo si riscontra la presenza di 38 mg di catrame pelagico per metro cubo contro i 0,3 mg nell'Oceano Indiano. Per questo è molto importante, se vogliamo mangiare pesci dei nostri mari, preferire quelli piccoli, che non fanno in tempo ad essere contaminati.

Vario è bello

Sono circa 400 le specie di pesci e molluschi, ma la scelta dei consumatori si focalizza sempre su una ventina di loro. La gente non ama il pesce con le spine quando in realtà è spesso più saporito, non vuole sfilettarlo... insomma si è persa la cultura del pesce e della sua varietà. Su questi aspetti bisognerebbe invece insistere, quindi far sì che i

consumatori imparino a preparare e cucinare le diverse specie ittiche, scegliendo spesso anche i frutti di mare che contengono molte proteine nobili e provengono da allevamenti iper controllati. Evitiamo di comprare solo tonno o pesce spada solo perché di facile cottura e consumo. Sono tantissime le specie da scoprire!

Non dobbiamo nemmeno stupirci sul fatto che tanto pesce venga dall'estero. Dal 15 aprile a luglio di ogni anno, a seconda della specie, c'è infatti un blocco della pesca che riprende in autunno. Una quarantina di Paesi esporta allora in Italia per rifornire il mercato del pescato.

Ogni anno vengono pescati circa 80 milioni di tonnellate di prodotti ittici e sono ben quasi 2 miliardi di persone che vivono esclusivamente della pesca. Per gli altri, il pesce è un complemento della dieta o solo un piacere del gusto. Dato che facciamo parte di quest'ultima categoria, cerchiamo di sviluppare la nostra curiosità per scoprire nuovi sapori, nuove consistenze e nuove ricette: più varietà fa bene a tutti.

EVENTI

Al Porto Antico di Genova dal 18 al 21 maggio

Slow Fish: la rete siamo noi!

È l'evento internazionale dedicato al pesce e alle risorse del mare che coniuga la convivialità alla conoscenza scientifica e alle buone pratiche, l'educazione al gusto all'impegno per la tutela degli ecosistemi acquatici. Come ogni due anni, **Slow Fish** — organizzato dall'associazione **Slow Food Italia** e dalla Regione Liguria, in collaborazione con il Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali — approda al Porto Antico di Genova dal 18 al 21 maggio prossimi. "La rete siamo noi" è il tema di questa ottava edizione dell'evento che, a partire dal 2004, ha consolidato un insieme di conoscenze, scambi e relazioni tra centinaia di "nodi" per i quali Genova è ormai un punto di riferimento imprescindibile: pescatori, artigiani, cuochi, accademici, ricercatori e rappresentanti delle istituzioni da tutto il mondo che si incontrano per condividere e sostenere un *approccio buono, pulito e giusto* alla filiera ittica, alla biodiversità marina e all'equilibrio delle acque dolci.

Il programma

Slow Fish è la festa dedicata a tutti coloro che vogliono saperne di più sul consumo di pesce e sui suoi effetti sulla salute delle persone e su quella dei mari e dei fiumi. Le chiavi del suo successo sono l'approccio ludico, basato sul piacere legato al cibo, e il linguaggio semplice. Per aiutare i visitatori a "leggere" l'evento, i ciceroni di **Slow Food** propongono i *Percorsi Slow: Che pesci prendere*, pensati per le scolaresche e il pubblico in visita. Il punto di partenza è ovviamente Casa **Slow Food**, dove incontrare le comunità della pesca provenienti da tutto il mondo, aggiornarsi sui progetti della Chiocciola e sfogliare le ultime novità pubblicate da **Slow Food Editore**. Da qui si salpa per un divertente viaggio tra



gli stand, dove dialogare con esperti ed espositori, assaggiare specialità ittiche e approfondire le tematiche al centro della manifestazione. Come ad esempio il binomio cibo-salute, per chiarire dubbi e sfatare falsi miti sul pesce a tavola, grazie ai *Master of Food* guidati da dietisti e cuochi.

Non può mancare un focus sulla tutela della biodiversità, narrata dagli chef dall'Italia e dal mondo all'opera nei 15 appuntamenti della *Cucina dell'Alleanza*. E per chi vuole vedere i protagonisti della rete internazionale sbizzarrirsi ai fornelli, l'appuntamento è tra le bancarelle di pesce fresco e conservato con i *Fish-à-porter*: una cucina, nello stile della Boqueria di Barcellona, nella quale cuochi e pescatori si alternano preparando piatti semplici e gustosi e spiegandone la storia, gli ingredienti, le particolarità.

La Regione Liguria presenterà quest'anno uno spazio di promozione turistica dal nome *#LamiaLiguria*, caratterizzato da ristorazione continua, laboratori cibo-salute, laboratori del gusto con il pesto in diretta, degustazioni varie e laboratori artigianali. Restano, naturalmente, anche gli appuntamenti ormai immaneabili per gli habitués della manifestazione: oltre all'Enoteca, Piazza delle Feste ospita la *Mixology*, per imparare a bere consapevolmente e carpire tutti i segreti dai migliori bartender genovesi. Ai calici di vino e ai cocktail si abbinano le creazioni di *Pizza n'Fish* e le proposte del *Punto Gamberi*, per apprezzare i gamberi rossi e rosa appena pescati nelle acque sanremesi, nelle loro forme più pure e sublimi, semplici ed essenziali.

>> Link: slowfish.slowfood.it