

materia prima dall'acqua



Ecco le specie ittiche il cui consumo è consigliato da Slow Food in base alle stagioni



Inverno Sardina

La sardina vive nell'Oceano Atlantico orientale e nel Mar Mediterraneo e grazie al suo valore nutritivo è consigliata nella dieta mediterranea e dai cardiologi



Primavera Gallinella

Chiamata anche mazzola o capponne di mare, vive nei fondali sabbiosi del Mar Mediterraneo, del Mare del Nord e dell'Oceano Atlantico orientale. Ha carni morbide



Estate Ricciola

Forse il più pregiato tra il pesce azzurro, è ricco di Omega 3, ha carni compatte con poche lische. Proviene dal Mar Tirreno e dall'Oceano Atlantico



Autunno Triglia

Presente nel Mar Mediterraneo, Mar Nero e Oceano Atlantico, la triglia ha carni tenere e gustose e si presta a molte preparazioni



In ogni stagione Caccavongole

Sono un ottimo esempio di acquacoltura sostenibile. Devono essere vendute in reti sigillate, con etichetta che ne indichi varietà, scadenza e provenienza

ILLUSTRAZIONI DI SLOW FOOD

Povero pesce del Mare Nostrum



SLOWFISH A GENOVA IN ALLEGRIA

Da non perdere da domani al 21 maggio al Porto Antico di Genova [Slow Fish](#), l'evento internazionale dedicato al pesce e alle risorse del mare che coniuga la convivialità alla conoscenza scientifica e alle buone pratiche.

Tante sono le novità di questa ottava edizione, dai Percorsi Slow: *Che pesci prendere*, per scolarcasse e pubblico in visita, al Master of Food, per coniugare cibo e salute, e ancora i *Fish-à-porter* nel Mercato, in cui cuochi e pescatori preparano piatti semplici e gustosi spiegandone la storia e gli ingredienti. Ma non finisce qui: oltre all'Enoteca con 300 etichette, Piazza delle Feste ospita la *Mixology*, con i bartender più rinomati, le creazioni di *Pizza n' Fish* e le proposte del *Punto Gamberi*. Senza dimenticare le numerose conferenze, gli incontri con pescatori da tutto il mondo, film. Programma completo su www.slowfood.it.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SILVIO GRECO

È sulla bocca di tutti ma se fosse per lui ben poco del pesce che siamo abituati a mangiare finirebbe nelle nostre pance. Il cambiamento climatico è tutt'altro che un concetto astratto e basta porgere l'orecchio ai segnali che il Mediterraneo lancia, per sentirne gli echi lungo tutta la filiera: dall'ecosistema marino (a partire dagli abissi, più caldi e salati) alle reti dei pescatori, alle nostre tavole. L'aumento della temperatura di soli due gradi rispetto alla fine dell'Ottocento – secondo il recente rapporto pubblicato da Nasa e Noaa (National Oceanic and Atmospheric Administration) – sta alterando l'equilibrio del Mare Nostrum. Basti pensare ai pesci più consumati: un solo grado in più può decimarne le uova. Inoltre il ph, reso più acido dall'aumento di anidride carbonica assorbita dal mare, dissolve il carbonato di calcio, di cui sono fatte le conchiglie dei molluschi, gli scheletri dei coralli, le corazzate dei crostacei e il plankton, fondamentale per la vita degli ecosistemi marini.

Nonostante le teorie negazioniste, i cambiamenti climatici esistono e sono dovuti in gran parte ai comportamenti dell'uomo sulla terra. Insieme al Mediterraneo, che si adatta alle nuove condizioni, cambiano le abitudini alimentari e il modo di fare la spesa. Già nel 2015, alici, sardine e sgombri si sono spostati verso acque più fredde, lasciando ai pescatori reti sempre più magre. È la meridionalizzazione dei mari temperati e, come sempre, quando la natura trova un vuoto lo riempie. A sostituire i piccoli pelagici sono anche pesci esotici, noti come specie aliene, che entrano dallo stretto di Gibilterra e dal canale di Suez (questi sono chiamati specie lessepsiane, dall'architetto francese che disegnò il canale), o arrivano nel Mediterraneo come clandestini, trasportati nelle acque di sentina delle navi. E così in Liguria si possono trovare al mercato barracuda accanto a suri e triglie o nel menù di un ristorante piatti a base di meduse: sempre più diffuse, possono rappresentare – insieme a molluschi e bivalvi, di cui suggeriamo il consumo – una risorsa alimentare preziosa e, con un po' di fantasia e maestria, sono prelibate. Dove non arriva la natura interviene la globalizzazione: quest'anno è caduto il primo aprile il Fish Dependence Day, il giorno in cui abbiamo virtualmente esaurito le scorte di pesce nazionali. In Italia ogni giorno vengono consegnati prodotti ittici provenienti da oltre 40 Paesi, per un valore che supera i 4 miliardi di euro all'anno. Al primo posto molluschi e pesci spagnoli con il 19,7 per cento del totale importato, i crostacei vengono principalmente da Ecuador e Argentina (circa il 3 per cento), i polpi arrivano surgelati per oltre il 60 per cento

Le specie autoctone sono meno presenti e in Italia ogni giorno vengono consegnati prodotti ittici da oltre 40 Paesi

dal Marocco. Ma c'è un altro fenomeno che può incidere sulla qualità delle peschierie: si chiama sostituzione di specie ed è una frode commerciale. Nonostante ci siano nel Mediterraneo oltre 300 specie di pesce e molluschi edibili, la nostra pigrizia e la cecità del mercato hanno portato a stressare quelle più comode da cucinare, che oggi si trovano in sofferenza. Potremmo quindi acquistare languste senegalesi (valore 4 euro al chilogrammo) al posto delle sogliole, moscardini (4 euro al chilogrammo) al posto dei polpi o brosmo (7 euro al chilogrammo) al posto di stoccafisso e baccalà.

Diversi i provvedimenti delle istituzioni internazionali a tutela degli stock ittici e del Mediterraneo, che tuttavia intervengono sugli effetti senza toccare il cuore del problema: ogni attività dell'uomo sulla terra, che siano gli scarti industriali, le singole scelte di acquisto, i trattamenti chimici nei campi o i rifiuti non riciclati correttamente, va a finire in mare.

A proposito di rifiuti, l'ultima emergenza del Mare Nostrum riguarda le microplastiche che, secondo recenti ricerche, hanno una densità di 250mila frammenti per chilometro quadrato. Per questo è auspicabile che si spinga verso azioni sostenibili e che i pescatori comprendano il momento delicato che stiamo vivendo. Insieme alla sopravvivenza dei piccoli pesci pelagici è in gioco anche la loro. Noi ricercatori possiamo trasmettere i dati in nostro possesso ai consumatori, utilizzando un linguaggio accessibile anche a un pubblico non specializzato ma senza cadere nella tentazione di diffondere facili, quanto pericolosi, allarmismi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.