



La certificazione di Msc punta a lasciare intatti gli stock ittici, che devono essere in grado di riprodursi all'infinito. Il risotto col merluzzo islandese certificato di Fabrizio Ferrari (Porticciole 84) e il reparto invasamento di Callipo

Daniele Miccione

Gamberi tropicali a Padova, pinne gialle in Calabria, bastoncini col bollino e app in pescheria. Le strade della sostenibilità portano tutte al mare. Con soluzioni dal basso che cavalcano la forza del mercato, senza aspettare le estenuanti trattative internazionali sulla pesca. **Slow Food**, che della sensibilizzazione dei consumatori ha sempre fatto un cardine, da oggi a domenica organizza a Genova **Slow Fish**, la rassegna che misura la salute (e il gusto) del mare.

SOSIA IN PESCHERIA Una delle domande a cui gli esperti di **Slow Fish** risponderanno a Genova è: "Le sogliole sono tutte uguali?". «No, la sostituzione è una pratica comune in un mercato del pesce come quello italiano dove vengono vendute oltre 1000 specie», dice Valentina Tepedino, veterinaria con specializzazione ittica. Si occupa di un semestrale specializzato, Eurofishmarket, ed ha una grande esperienza nell'ispezione dei prodotti ittici. «Facciamo l'esempio del polpo. Ci sono 11 specie, piuttosto simili. Il consumatore pensa sempre di comprare quello dei nostri mari, l'Octopus Vulgaris, e invece si porta a casa il polpo Atlantico, quello del Pacifico, quello Messicano... Il valore di mercato è diverso». Ci si può difendere dall'invasione degli «ultrapolpi»? «Comprate da un pescivendolo che mette etichette complete e usate la nostra App. E' gratuita, si chiama Fishbook e spiega le caratte-

Come mangiare gamberi, tonni e merluzzi senza rimorsi

● Dalle mazzancolle allevate nelle serre ai bastoncini che diventano sostenibili

ristiche delle 100 specie più comuni».

MAZZANCOLLE DA PADOVA

Slow Fish da tempo ha lanciato l'allarme sugli allevamenti di gamberi tropicali che in Asia provocano la distruzione di interi tratti di costa. Qualche anno fa a Valentin Kager venne l'idea di allevarli in Italia, per la precisione in provincia di Padova. Coinvolgendo due amici: Nicola Scalise, biologo, e Alessandro Mich, ingegnere. «Mi occupavo di altro - dice Mich -, mi convinsero che con questo progetto potevamo migliorare il mondo. Era vero». La Eco Farming nasce a Galzignano Terme, in un impianto di produzione di orchidee con abbondanza di acque termali. Dal mercato ha trovato subito attenzione sbarcando in grandi ristoranti e perfino all'Iper. «Adesso siamo fermi fino a dicembre - spiega Mich - perché stiamo realizzan-

do la filiera completa: dalle larve al supermercato. Produrremo anche il mangime. Oggi in Cina per un chilo di gamberi ci vogliono 5 chili di farina ottenuta con pesce catturato allo scopo. Una cosa ridicola!». A regime la Eco Farming produrrà 30 tonnellate all'anno. Un'associazione ambientalista ha calcolato che ogni chilo di gamberi veneti salva mezzo metro quadrato di mangrovie.

BASTONCINO BLU La *Marine Stewardship Council* è un'organizzazione no profit che valorizza la pesca sostenibile, proveniente da stock che possono riprodursi all'infinito. Finora ha certificato con un bollino blu oltre 1300 attività, il 12,5% dell'intero pescato mondiale, con l'obiettivo di raggiungere il 20% entro il 2020. «Da noi siamo partiti in ritardo - racconta Francesca Oppia, presidente di Msc Italia - ma stiamo recuperando. La Findus ha certificato l'80% dei prodotti. Siccome è leader di mercato speriamo che le aziende concorrenti seguano l'esempio. I cuochi? Il nostro ambasciatore è Fabrizio Ferrari, di Porticciole 84 a Lecco». «Faccio un risotto mantecato con pasta di fagioli fermentati - dice Ferrari - merluzzo certificato che arriva dall'Islanda, lime candito e polvere di corallo di capasanta. Che in genere si butta. Più sostenibile di così...».

LA CALABRIA DEL TONNO

Anche le grandi aziende però devono entrare nel gioco della sostenibilità. Per convenienza o per convinzione. Giacinto Callipo, quinta generazione della famiglia alla guida dell'azienda calabrese famosa per il tonno conservato, è tra i convinti. «L'industria deve essere sostenibile se non ha a cuore solo il profitto ma vuole lavorare pure in futuro. Noi abbiamo il bollino Msc, aiutiamo il centro di recupero delle tartarughe marine di Brancaleone, puntiamo sul tonno pescato a canna». La Callipo lavora 5200 tonnellate di pinna gialla l'anno. «Acquistiamo da armatori con la certificazione *Dolphin Safe*, che salvaguarda i delfini». La Callipo ha ridotto l'uso di tonno rosso. «Strappiamo a caro prezzo 20 tonnellate ai giapponesi, una supernicchia dai costi esorbitanti». Perché c'è la sostenibilità del mare ma anche quella del bilancio familiare...

LA MANIFESTAZIONE

Slow Fish a Genova da oggi a domenica: conferenze e chef

● **Slow Fish**, da oggi a domenica (ore 10-24), misurerà a Genova lo stato di salute del mare. Organizzato da **Slow Food** con cadenza biennale è in programma al Porto Antico. Se le belle giornate assistono è davvero piacevole girare per gli stand, assaggiare i prodotti, partecipare alle conferenze, gustare piatti di grandi chef. O magari fare un Master of Food per capire come mangiare con soddisfazione rispettando l'ambiente. Ecco qualche idea.

OGGI - Nell'area mercato cucinano i fratelli Serva (Trota di Rivodutri), unico due stelle basato solo sul pesce d'acqua dolce.

DOMANI - Le pizze a tema pesce di Corrado Scaglione, maestro di Enosteria Lipen.

SABATO - Tutti i giorni, dalle 17 alle 18.30, alla Darsena c'è l'asta del pesce locale.

DOMENICA - In Piazza Caricamento cucina di strada, ricette regionali e birra artigianale.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 093077