



Slow Fish 2007 Dal 4 al 7 maggio la terza edizione

Torna alla Fiera di Genova **Slow Fish dal 4 al 7 maggio**, organizzato da **Slow Food e Regione Liguria**. Una grande manifestazione internazionale a cadenza **biennale** giunta alla sua terza edizione, totalmente dedicata al mondo ittico e alle sue problematiche.

Attraverso **convegni, incontri, laboratori e degustazioni** il concetto di produzione ittica sostenibile viene analizzato sotto diversi punti di vista per scoprire aspetti nuovi o poco conosciuti, relativi al mare e agli ecosistemi acquatici.

A Slow Fish partecipano le **comunità della pesca** provenienti da tanti Paesi del mondo, le **associazioni Lega Pesca e Agci Agrital**, studiosi, ricercatori, enti pubblici, curiosi ed esperti del settore. Le iniziative in calendario, insieme al mercato con il meglio della produzione ittica in vendita nelle bancarelle, animano i giorni della kermesse.

Slow Fish è una manifestazione che non si limita al solo aspetto commerciale, ma affronta temi legati alla **sostenibilità ambientale** e alla **giustizia sociale**.

Quasi ogni giorno si susseguono sugli organi d'informazione gli allarmi per le gravi condizioni degli ecosistemi acquatici, dall'esaurimento degli stock dei mari del Nord alla sofferenza di diverse specie nel Mediterraneo. L'eccessiva pesca industriale, l'ampliamento degli areali e l'inquinamento impoveriscono il mare, e spesso il pescato si trasforma in mangimi, fertilizzanti o addirittura in combustibile per il riscaldamento. Secondo la Fao, la metà delle risorse ittiche del pianeta sono pienamente sfruttate e c'è il rischio di dilatare la quota di risorse sovrasfruttate o al collasso, che già ammontano a un quarto di tutto il patrimonio.

La sensibilità su questi problemi non può essere prerogativa di un'élite ambientalista e colta, ma il pubblico dei consumatori deve arrivare a scegliere comportamenti utili alla conservazione dell'ambiente e delle risorse alimentari. Per questa ragione, in occasione di Slow Fish, Slow Food Italia lancia la campagna di sensibilizzazione **Mangiamoli giusti**, per tutelare la biodiversità ittica attraverso un consumo responsabile, una maggiore cultura gastronomica, e più ampie possibilità di piacere a tavola.

L'edizione 2007 presenta anche un'ampia zona commerciale-degustativa, con il **mercato** e la quotidiana **asta del pesce**, oltre a ben sette aree ristorazione: **Isole del gusto**, per le degustazioni a bancone, e **Osterie del mare**, ristoranti dotati di sala e cucina attrezzata. Il **Bistrot** permette di fare dell'assaggio un momento di approfondimento, accompagnando il tutto con un buon bicchiere di vino scelto tra le oltre 600 etichette dell'**Enoteca**.

Nelle aree dedicate alle **comunità del cibo** e ai **Presìdi** si possono acquistare i prodotti, incontrare i pescatori, osservare fotografie e guardare documentari video.

Non poteva mancare l'educazione alimentare e del gusto: gli ormai classici **Laboratori del gusto** e il **Teatro del gusto** con le dimostrazioni in diretta degli chef. E poi **Fish Tales, storie di pesci**, per le scolaresche, e **Che pesci prendere?** per i visitatori più curiosi e gli studenti delle superiori. Da non dimenticare infine i **Laboratori dell'acqua**, un articolato programma di incontri di formazione e approfondimento sui problemi del mare e della pesca.

Slow Fish 2007 è realizzato con il sostegno di Lurisia, Unipol, Scholtès, Bormioli Rocco, Consorzio dell'Asti docg, Intesa-Sanpaolo e Coop.



Ufficio Stampa Press Office Slow Fish

c/o **Slow Food**: Paola Nano, 0172 419645 p.nano@slowfood.it

Segreteria: Francesca Barengo, 0172 419653 f.barengo@slowfood.it – fax 0172 413640

c/o **Regione Liguria**: Mauro Boccaccio, 010 5485727 mauro.boccaccio@regione.liguria.it

Nuccia Cifarelli, 010 5488898 nuccia.cifarelli@regione.liguria.it



Slow Fish 2007, un altro pesce è possibile

Slow Fish è stato pensato per portare all'attenzione del grande pubblico le problematiche, sempre più attuali e urgenti, legate al mondo del mare, dando nello stesso tempo informazioni che promuovano comportamenti virtuosi.

L'obiettivo è quello di diffondere una **gastronomia del pesce** corretta e funzionale alla tutela delle risorse ittiche; ma si vuole anche parlare agli **addetti ai lavori** del settore, che di tali risorse sono i gestori e custodi.

Sin dalla sua prima edizione, la manifestazione ha scelto Genova come sede. Il ruolo di questa città e dell'intera Regione Liguria si pone infatti storicamente e geograficamente al centro del Mare Nostrum, come polo d'attrazione importante non solo di merci, ma anche di cultura, dibattito, proposte. La **Regione Liguria**, che collabora direttamente alla realizzazione dell'evento, si propone quindi come punto di riferimento del sistema Mediterraneo per quanto riguarda le problematiche ambientali e le prospettive di sviluppo ecosostenibile di un mare minacciato da una preoccupante perdita di biodiversità.

La Liguria punta a diventare il fulcro del dibattito sullo stato dei mari, dei laghi e dei fiumi coinvolgendo, oltre a enti, istituzioni e studiosi, anche i lavoratori del settore e i consumatori, ultimo anello della catena, ma parte fondamentale per affrontare efficacemente queste problematiche.

Al terzo Slow Fish, l'associazione Slow Food arriva con un bagaglio prezioso, accumulato in vent'anni di esperienza e relazioni, ulteriormente arricchito da **Terra Madre**, l'incontro tra le comunità del cibo, la cui seconda edizione si è svolta lo scorso ottobre a Torino.

I temi di Slow Fish sono un fardello pesante: la **situazione sconcertante** degli ecosistemi acquatici del pianeta, la perdita di biodiversità e di biomassa, i livelli d'inquinamento chimico, con i cambiamenti climatici a completare un quadro apparentemente non più recuperabile. Ma **l'azione dell'uomo**, che ha innescato questo meccanismo drammatico, è anche l'unica possibilità di **inversione di tendenza**: non può che partire dall'uomo e dai suoi comportamenti virtuosi l'inizio di un processo di recupero e risoluzione.

Queste sono le tematiche di Slow Fish, una manifestazione che innesta il modello di **fiera**, di **festa**, di **mercato** ma anche di **didattica**, già sperimentato nelle sei edizioni del Salone del Gusto con l'**approfondimento**, la **ricerca**, i **contatti professionali** e la **condivisione di esperienze** tra addetti ai lavori, sull'esempio di Terra Madre.

Come a Terra Madre ci sono **pescatori**, **cuochi** e **ricercatori**, come al Salone ci sono i **consumatori**, quelli che, nell'accezione di soggetti attivi, consapevoli e responsabili, preferiamo chiamare **coproduttori**.

L'intento finale è di stringere tutti insieme un'**alleanza per il mare**, un patto per proteggerlo, e per far sì che continui a regalarci bellezza, economia, benessere e piacere, e per dimostrare che "un altro pesce è possibile" nell'interesse dell'ambiente e delle generazioni future.

Ufficio Stampa *Press Office* Slow Fish

c/o Slow Food: Paola Nano, 0172 419645 p.nano@slowfood.it

Segreteria: Francesca Barengo, 0172 419653 f.barengo@slowfood.it – fax 0172 413640

c/o Regione Liguria: Mauro Boccaccio, 010 5485727 mauro.boccaccio@regione.liguria.it

Nuccia Cifarelli, 010 5488898 nuccia.cifarelli@regione.liguria.it





Mangiamoli giusti

Una campagna di Slow Food Italia per tutelare la biodiversità ittica attraverso un consumo responsabile, una maggiore cultura gastronomica, e più ampie possibilità di piacere a tavola

Slow Food Italia presenta a Slow Fish 2007 la campagna Mangiamoli giusti, che mira a creare maggiore attenzione, informazione e consapevolezza nel consumo di pesce.

Alla presentazione dell'iniziativa, che si tiene **venerdì 4 maggio alle ore 15 presso la Sala 2**, intervengono Roberto Burdese (presidente Slow Food Italia), Giuseppe Lembo (responsabile pesca e acquacoltura sostenibile Icea), Luigi Pomata (ristorante Da Nicolò, Carloforte), Marco Costantini (responsabile programma mare Wwf Italia), Glenda Spiller (responsabile settore educazione Fairtrade Italia). Modera l'incontro Piero Sardo, presidente Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus.

Non c'è bisogno di fare grandi rivoluzioni. Per iniziare basterebbe rispettare le normative vigenti. Per buon senso però, Slow Food lavora anche per contrastare la cattura – al momento legale – di alcune specie la cui progressiva diminuzione sta compromettendo la catena alimentare.

La pesca (e quindi la vendita e il consumo) di animali protetti, o di animali che non hanno ancora raggiunto la taglia minima commercializzabile o ancora di esemplari in stadi giovanili, incide pesantemente sulle popolazioni di pesci, molluschi e crostacei dei mari del pianeta. Per alcune specie proprio questa è ritenuta la causa principale di depauperamento delle popolazioni.

In Italia, ad esempio, la commercializzazione di specie vietate (dattero di mare, nacchera, mandorla di mare, ceche di anguille...), di specie di dimensione inferiore a quella consentita dalla normativa (pesce spada, tonno rosso, cernia, triglia, nasello, aragosta ecc.) e di specie pescate al di fuori del periodo consentito (aragosta, bianchetto) è una pratica assai diffusa, sia nei mercati generali e al minuto che attraverso la ristorazione.

La campagna "Mangiamoli giusti", attraverso un'azione di informazione e di coinvolgimento delle categorie interessate (mercati, ristorazione, consumo) vuole contribuire al superamento di questa problematica attraverso un intervento specifico indirizzato su tre target: i giovani, i cuochi e i responsabili dei mercati ittici.

Si chiede loro di diventare protagonisti di un'inversione di tendenza che non può più attendere. A Slow Fish viene presentato quindi il manifesto di questa campagna chiedendo a consumatori, cuochi e direttori di mercati ittici e buyers della grande distribuzione di sottoscriverlo e di esporlo nei luoghi delle loro attività.

A supporto di questa campagna, materiale didattico e informativo evidenzia i danni che la cattura di esemplari giovanili e di specie a rischio reca all'ecosistema e alla biodiversità e al contempo mostra quali e quante alternative esistono al consumo illegale e a quello inopportuno, senza rinunciare né al piacere gastronomico, né a quello della cucina, né alla salute del pianeta.



Ufficio Stampa Press Office Slow Fish

c/o Slow Food: Paola Nano, 0172 419645 p.nano@slowfood.it

Segreteria: Francesca Barengo, 0172 419653 f.barengo@slowfood.it – fax 0172 413640

c/o Regione Liguria: Mauro Boccaccio, 010 5485727 mauro.boccaccio@regione.liguria.it

Nuccia Cifarelli, 010 5488898 nuccia.cifarelli@regione.liguria.it



Il mercato del pesce

Il mercato, *la piazza* di Slow Fish è un luogo dove conoscere e acquistare prodotti ittici e affini. Qui, nel piano interrato del padiglione C, tra l'animazione e il folklore delle bancarelle del **pesce fresco**, si concentrano le migliori produzioni della pesca, con oltre 90 espositori provenienti dalle più importanti regioni della penisola a tradizione ittica. Nello stesso settore si trova anche un'ampia zona dedicata al **pesce conservato** sott'olio, in salamoia o sotto sale proveniente da diverse realtà, italiane ed estere, selezionate secondo attenti parametri qualitativi. Passando attraverso uno spazio importante dedicato all'**olio extra vergine di oliva** si può poi scoprire e apprezzare l'importanza di quei prodotti, ad esempio il sale, che da sempre in cucina accompagnano ed esaltano il sapore del pesce. Una volta al giorno, inoltre, viene organizzata un'**asta del pesce**, con tanto di battitore, che permette al pubblico di acquistare porzioni di pesce freschissimo.

Isole del gusto e Osterie del mare

Il territorio, con il suo clima, gli infiniti intrecci della sua storia, le sue risorse e le sue genti caratterizza, talvolta in modo unico e irripetibile, la tipicità di una cucina. Ed è proprio questa complessa varietà di combinazioni, di materie prime e usi che si vuole far conoscere all'interno delle aree di degustazione, accanto al mercato. Le **Isole del gusto** sono banchi di assaggio dove alcune realtà nazionali ed estere presentano i loro migliori prodotti ittici lavorati e trasformati con l'aiuto di chef e artigiani del cibo. Le **Osterie del mare**, ristoranti con cucina attrezzata e sala, sono vere e proprie sintesi del territorio osservato in chiave gastronomica. Ogni giorno i menù d'Osteria propongono specialità e ricette ittiche regionali, con un'ampia scelta di vini per originali abbinamenti.

Ecco tutte le tappe del viaggio enogastronomico proposto da Slow Fish:

Tra le Osterie non può mancare una tappa allo spazio allestito dalla **Regione Veneto**, dove a pranzo e cena si possono degustare le specialità della Laguna, e in quello della **Regione Friuli Venezia Giulia**. Per un'immersione nel pesce di acqua dolce ecco l'Osteria della **Regione Piemonte** e l'Isola del gusto dell'Umbria, quest'ultima gestita dalle comunità del cibo dei pescatori del Trasimeno e delle cuoche umbre in collaborazione con **Slow Food Umbria**. Tradizione ittica tirrenica nell'Osteria di **Slow Food Campania**, dove il pubblico può deliziarsi con i fritti, e non solo, e nell'Isola di **Slow Food Toscana**, con lo storico Presidio della bottarga di Orbetello. Muggine *mrècca* e anguilla con pecorino sardo tra le specialità regionali della tappa isolana in Sardegna nello spazio del **Gal Montiferru** con la partecipazione dei pescatori di Cabras. E se l'Italia non basta, c'è sempre la possibilità di fermarsi all'Isola del gusto di **Slow Food Norvegia** che torna dopo il successo dell'edizione 2005 di Slow Fish e dell'ultimo Salone del Gusto con lo stoccafisso, cucinato nei modi dai più semplici ai più sofisticati, e le specialità del Mare del Nord.

Ufficio Stampa *Press Office* Slow Fish

c/o Slow Food: Paola Nano, 0172 419645 p.nano@slowfood.it

Segreteria: Francesca Barengo, 0172 419653 f.barengo@slowfood.it – fax 0172 413640

c/o Regione Liguria: Mauro Boccaccio, 010 5485727 mauro.boccaccio@regione.liguria.it

Nuccia Cifarelli, 010 5488898 nuccia.cifarelli@regione.liguria.it





Il Bistrot e l'Enoteca

Dieci punti di degustazione per apprezzare i mille gusti del variegato mondo dell'acqua proposto nel Bistrot di Slow Fish (piano superiore del pad. C). Le afrodisiache ostriche selezionate da Cam, i fasolari dell'Adriatico settentrionale e il pesce crudo di Eataty, scelto dall'esperienza di Nando Fiorentini. Direttamente dal Mar Cantabrigo il tonno bluefin e, dalle acque del Mediterraneo, le acciughe sotto sale. Un piccolo assaggio di storione per vivere la tradizione lombarda dei grandi fiumi del nord Italia, e poi baccalà e stoccafisso nello spazio dedicato al pesce conservato.

Cuochi italiani d'eccellenza animano tre punti degustazione: Galdino Zara dell'osteria Da Paeto di Pianiga, insieme a Gigi Boscolo e Gianni Breda, esprime il suo estro con il pesce di laguna e i cicheti veneziani, tradizionali bocconcini ottimi con l'aperitivo; i primi piatti cucinati con la pasta De Cecco, variamente condita con il pescato del giorno, sono il regno di Rita Abbagnale e della Condotta di Castellammare di Stabia; cultura gastronomica mediterranea nel cous cous trapanese preparato dai siciliani Pino Maggiora e Aldo Baciulli. Le olive ascolane fanno da contorno nell'angolo del fritto, esplorato in tutta la sua gamma. Non può mancare la focaccia classica genovese del Presidio Slow Food e per finire, l'ampia varietà di dolci proposta insieme a caffè e gelati realizzati con i prodotti dei Presidi.

Parte integrante del Bistrot è l'Enoteca, dove scegliere il proprio personale abbinamento con il pesce e non solo tra un'ampia selezione di etichette (oltre 1000) di tutte le tipologie - bianchi, rossi, vini da dessert e bollicine, provenienti dalle migliori cantine italiane. All'edizione 2007 di Slow Fish debutta il Progetto Cantine, ideato da Slow Food per rafforzare il legame con il gruppo di produttori vinicoli che seguono la filosofia dell'associazione. L'iniziativa, che vedrà coinvolti i produttori anche per Cheese - a Bra dal 21 al 24 settembre - e per il Salone del Gusto 2008, ha già riscosso molto successo e a Genova sono presenti 480 cantine.



Ufficio Stampa Press Office Slow Fish

c/o Slow Food: Paola Nano, 0172 419645 p.nano@slowfood.it

Segreteria: Francesca Barengo, 0172 419653 f.barengo@slowfood.it – fax 0172 413640

c/o Regione Liguria: Mauro Boccaccio, 010 5485727 mauro.boccaccio@regione.liguria.it

Nuccia Cifarelli, 010 5488898 nuccia.cifarelli@regione.liguria.it



I Presìdi a Slow Fish

I Presìdi del mare sono nati per salvaguardare le piccole comunità di pescatori tradizionali che nel mondo si tramandano - di generazione in generazione - tecniche antichissime.

Si tratta di metodi di pesca che non possono certo garantire i quantitativi catturati dai grandi pescherecci e necessari all'industria conserviera, ma che rispettano gli ecosistemi costieri e la stagionalità del pescato, utilizzando piccole barche e reti selettive.

Soltanto la sopravvivenza di queste comunità può ostacolare la desolante trasformazione dei paesi di mare in villaggi turistici. Soltanto il loro approccio responsabile e il loro sapere antico possono preservare il mare e allo stesso tempo garantire un pesce buono e fresco.

I pescatori dei Presìdi arrivano da tante parti del mondo: gran parte dal **Mediterraneo** (dai pescatori di cicciarelli di Noli e quelli di *masculina da magghia*, in Sicilia); altri lavorano nei **mari del Nord** (catturando e trasformando merluzzi, aringhe, salacche...). Un gruppo di Presìdi rappresenta la **pesca lagunare e di acqua dolce** (le moleche venete, l'anguilla di Comacchio, la tinca gobba dorata del Pianalto di Poirino...). Infine, un'esperienza entusiasmante realizzata grazie al sostegno della Fondazione Slow Food per la Biodiversità: lo **scambio di esperienze** fra i pescatori di Orbetello, le donne Imraguen che producono bottarga in Mauritania e i pescatori dell'isola di Robinson Crusoe, in Cile.

Venti Presìdi, raggruppati in queste quattro aree tematiche, accompagnano il visitatore. Si possono assaggiare e comprare i loro prodotti, ma soprattutto conoscere le aree di provenienza e le tecniche di pesca grazie a mostre fotografiche e documentari video e alla straordinaria possibilità di incontrare personalmente i pescatori, parlare con loro, fare domande, capire fino in fondo la loro realtà e la fatica quotidiana.

Le quattro aree

Il Mediterraneo

Liguria - Cicciarelli di Noli
Campania - Alici di Menaica
Campania - Colatura di alici di Cetara tradizionale
Marche - Mosciolo selvatico di Portonovo
Sicilia - Bottarga di Favignana
Sicilia - Masculina da magghia
Toscana - Palamita del mare di Toscana

I Mari del Nord

Norvegia - Aringhe salate e affumicate della regione di Sunnmøre
Norvegia - Stoccafisso dell'isola di Soroya
Norvegia - Baccalà di Kristiansund
Gran Bretagna - Ostriche della Cornovaglia
Gran Bretagna - Salacche e sardine della Cornovaglia

Le lagune e le acque dolci

Piemonte - Tinca gobba dorata del Pianalto di Poirino
Veneto - Moleche
Emilia-Romagna - Anguilla marinata tradizionale delle Valli di Comacchio
Puglia - Anguilla di Lesina
Sardegna - Arselle di Marceddì

Italia-Cile-Mauritania: i pescatori del mondo si incontrano

Toscana - Bottarga di Orbetello
Mauritania - Bottarga di cefalo delle donne Imraguen
Cile - Pesce dell'isola di Robinson Crusoe



Ufficio Stampa Press Office Slow Fish

c/o Slow Food: Paola Nano, 0172 419645 p.nano@slowfood.it

Segreteria: Francesca Barengo, 0172 419653 f.barengo@slowfood.it - fax 0172 413640

c/o Regione Liguria: Mauro Boccaccio, 010 5485727 mauro.boccaccio@regione.liguria.it

Nuccia Cifarelli, 010 5488898 nuccia.cifarelli@regione.liguria.it



Nasce un Osservatorio europeo permanente su biodiversità, agricoltura sostenibile e commercio equo

Una collaborazione tra Cefa, Fondazione Slow Food per la Biodiversità e Fairtrade Italia

L'ong Cefa (Comitato europeo per la formazione e l'agricoltura), Fondazione Slow Food per la Biodiversità e Fairtrade Italia, con il cofinanziamento dell'Unione Europea, nel corso dei prossimi tre anni a partire dal marzo 2007, realizzeranno un progetto europeo che ha l'obiettivo di far conoscere al pubblico i temi dello sviluppo sostenibile e le problematiche del Sud del mondo, facilitando in questo modo le interrelazioni fra paesi poveri e sviluppati.

Sabato 5 maggio alle ore 18 presso l'aula 3, il progetto viene presentato al pubblico di Slow Fish nel Laboratorio dell'Acqua intitolato *Agricoltura, biodiversità e fairtrade: insieme per il Sud del mondo*. Intervengono Patrizia Farolini (presidente Cefa), Nedwa Oumoulbenine Mint Moctar Nech (Presidente Ong Mauritania 2000), Piero Sardo (presidente Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus), Adriano Poletti (presidente Consorzio Fairtrade-Transfair Italia) e un rappresentante dell'Unione Europea. Modera l'incontro Isidoro Trovato, giornalista del Corriere della Sera.

I temi del progetto sono trattati anche durante i Laboratori dell'Acqua di venerdì 4 maggio: alle ore 15 in sala 2 (*Mangiamoli giusti*), alle ore 18 in sala 3 (*La didattica della sostenibilità*) e sabato 5 maggio alle ore 15 in sala 3 (*Il ciclo dell'acqua sostenibile*).

Durante i quattro giorni della manifestazione verrà distribuito alle scolaresche che partecipano a Slow Fish un manuale informativo/didattico, corredato da illustrazioni e fotografie, che affronta i temi del progetto raccontando esempi concreti e che presenta comunità di produttori partecipanti alla manifestazione.

Altre 2000 copie (tradotte anche in inglese, spagnolo e francese) saranno distribuite ai rappresentanti delle comunità del cibo presenti.

Nel corso del progetto triennale sarà creato un Osservatorio europeo permanente sui temi della tutela della biodiversità, del sostegno a forme di agricoltura sostenibile, della promozione e della certificazione dei prodotti del commercio equo e solidale con relativo sito internet, e saranno promosse attività di informazione e sensibilizzazione durante alcune manifestazioni internazionali: Terra Madre (Italia-Torino 2008), Aux Origines du Goût (Francia 2009) eventi Slow Food in Polonia (sett. 2007), a Cipro (giu. 2008), in Tanzania (sett. 2009), in Italia (Modena 2008).

Sarà pubblicato materiale informativo, redazionale e didattico. Una serie di attività di informazione e formazione sarà dedicata in modo specifico ai gestori di punti vendita del commercio equo e solidale.



Ufficio Stampa Press Office Slow Fish

c/o Slow Food: Paola Nano, 0172 419645 p.nano@slowfood.it

Segreteria: Francesca Barengo, 0172 419653 f.barengo@slowfood.it – fax 0172 413640

c/o Regione Liguria: Mauro Boccaccio, 010 5485727 mauro.boccaccio@regione.liguria.it

Nuccia Cifarelli, 010 5488898 nuccia.cifarelli@regione.liguria.it



Fish Tales, storie di pesci

L'educazione al consumo e alla pesca sostenibile per i ragazzi

Una delle aree tematiche di Slow Fish è interamente dedicata alla didattica per scolaresche, realizzata dall'ufficio educazione di Slow Food con il sostegno di Carige e la collaborazione di Acquario di Genova, Agci Pesca, Legacoop – Lega Pesca, Regione Liguria. Si tratta di *Fish Tales, storie di pesci* (padiglione C, Fiera di Genova), un'esperienza concreta per educare le future generazioni al consumo e alla pesca sostenibile.

Accompagnati da due simpatici personaggi, il pescatore Santiago e il pesciolino Zerro, i ragazzi possono scoprire un mondo tanto bello quanto in pericolo in modo da capire da dove arriva e come viene pescato il pesce che quotidianamente finisce nei loro piatti.

I percorsi sono della durata di 70 minuti circa, uno dedicato al cefalo, l'altro con protagonista il sugarello. In questa esperienza i ragazzi hanno la possibilità di conoscere la cooperativa di pescatori della laguna di Orbetello, oppure incontrare le donne Imraguen (Mauritania), abili lavoratrici della bottarga. E ancora spingersi in un viaggio virtuale sino all'isola di Robinson Crusoe (Cile) presso la locale comunità di pescatori per poi tornare infine sulle coste liguri alla scoperta della tonnellata di Camogli.

Gli studenti imparano così a conoscere cefali e sugarelli, a scoprire i loro habitat, a prendere coscienza dell'alterazione degli ecosistemi a causa dell'inquinamento con conseguente alterazione della rete trofica e aumento del gelplacton (meduse e simili); e inoltre, attraverso le testimonianze delle comunità della pesca già presenti alla scorsa edizione di Terra madre, sperimentare esempi di pesca e trasformazione sostenibili.

Il viaggio di Fish Tales si conclude con una grande tavolata, attorno alla quale tutti i partecipanti possono scoprire attraverso l'ausilio dei cinque sensi alcune ricette pensate per valorizzare al meglio le carni del cefalo e del sugarello, condividendo al tempo stesso le conoscenze fatte nei loro "viaggi in alto mare".

Sono inoltre previsti quattro percorsi dedicati alle scuole, venerdì e lunedì alle ore 9,30 e 15,30, organizzati in collaborazione con il Comune di Genova (Settore Servizi per la Scuola - Servizi di Ristorazione e Corpo dei Vigili Urbani). Si tratta di visite guidate alla scoperta dei prodotti ittici delle bancarelle del Mercato Orientale di Genova.

"Fish Tales, storie di pesci" è riservato alle scuole elementari e medie della Liguria e delle regioni limitrofe. Prenotazione obbligatoria al sito www.slowfood.it, per info educazione@slowfood.it

Orari delle attività

Percorsi rivolti alle scuole su prenotazione:

venerdì e lunedì 9,30-11,00-12,30-14,00-15,30

sabato: 9,30-11,00-12,30

Percorsi riservati ai giovani visitatori di Slow Fish:

sabato: 16,30

domenica: 12,30-16,30

Ufficio Stampa Press Office Slow Fish

c/o Slow Food: Paola Nano, 0172 419645 p.nano@slowfood.it

Segreteria: Francesca Barengo, 0172 419653 f.barengo@slowfood.it – fax 0172 413640

c/o Regione Liguria: Mauro Boccaccio, 010 5485727 mauro.boccaccio@regione.liguria.it

Nuccia Cifarelli, 010 5488898 nuccia.cifarelli@regione.liguria.it





Che pesci prendere? Quest'anno percorsi didattici per i visitatori più curiosi e le scolaresche più mature

Novità dell'edizione 2007 di Slow Fish sono i percorsi didattici ideati in collaborazione con l'associazione Laboratorio Creativo di Torino e con il sostegno di Fondazione Carige.

Che pesci prendere? è un gioco a tappe rivolto agli adulti e alle classi delle scuole superiori che in questo spazio potranno testare la loro conoscenza in fatto di *mare, barca e mercato* calandosi nei panni di un pesce per seguirlo in tutto il suo viaggio dall'acqua fino al piatto.

Si inizia mettendo in luce la situazione marina compromessa dall'inquinamento diretto (navi, industrie ecc.) e indiretto (cambiamenti climatici) e dalle loro tragiche conseguenze sugli ecosistemi (ad esempio le specie "aliene") per poi porre l'accento sull'impatto ambientale prodotto dall'uomo sul mare attraverso il turismo e l'acquacoltura.

Vengono successivamente illustrate le buone pratiche di gestione delle risorse marine come le aree protette e le riserve, i Presìdi Slow Food, la pesca-turismo, la pesca didattica e la gestione integrata di coste e mari.

La tappa seguente si concentra sulla pesca e le sue tecniche spesso responsabili del depauperamento della biodiversità dei mari. Vengono proposti esempi di overfishing, di pesca illegale (come quella dei sotto taglia) e di tecniche invasive sugli ecosistemi come la pesca che utilizza ami e reti "piglia tutto".

L'ultima tappa porta i visitatori al mercato dove vengono proposti gli spunti per migliorare le pratiche di acquisto in favore di un approccio più consapevole, sempre con un occhio attento all'etichetta e privilegiando le specie neglette, quelle oggi poco pescate, i pesci di stagione e quelli delle aree marine locali.

Il percorso si conclude con un gioco finale a cui possono partecipare anche i visitatori che non hanno seguito le tappe precedenti e dove tutti possono valutare il loro sapere in fatto di mare puntando a realizzare un piatto di buoni esempi di pesca e rispettoso del mare!

Questi percorsi puntano a far prendere coscienza, in modo divertente, di quali siano le problematiche connesse al mondo marino e di come esse dipendano strettamente dal nostro comportamento quotidiano di cittadini, turisti e consumatori.

Orari delle attività

Percorsi rivolti ai visitatori: durata 10 min. Orario continuato

Percorsi rivolti alle scuole superiori (solo su prenotazione): durata 30 min. alle **9,30** e alle **10,15** di **venerdì 4, sabato 5 e lunedì 7 maggio 2007**

Per informazioni consultare il sito www.slowfood.it oppure scrivere a educazione@slowfood.it



Ufficio Stampa Press Office Slow Fish

c/o Slow Food: Paola Nano, 0172 419645 p.nano@slowfood.it

Segreteria: Francesca Barengo, 0172 419653 f.barengo@slowfood.it – fax 0172 413640

c/o Regione Liguria: Mauro Boccaccio, 010 5485727 mauro.boccaccio@regione.liguria.it

Nuccia Cifarelli, 010 5488898 nuccia.cifarelli@regione.liguria.it



I Laboratori del Gusto

Tornano a Slow Fish le degustazioni guidate che da una quindicina d'anni costituiscono l'elemento caratterizzante di tutte le manifestazioni di Slow Food.

Un Laboratorio del Gusto è un'esperienza sensoriale concreta e consapevole; un'opportunità di conoscenza delle tecniche e del contesto culturale in cui nascono un prodotto alimentare, un vino, un piatto; un momento di apprendimento (o di elaborazione) del linguaggio della degustazione. Non un mero atto edonistico e neppure una pratica accademica, ma un momento di cultura materiale, un incontro piacevole con cibi e vini di elevato livello qualitativo.

Esperti di Slow Food, con la partecipazione attiva di produttori, allevatori e studiosi guidano i partecipanti alla conoscenza dell'incredibile varietà dell'universo ittico degustando pesci, crostacei, molluschi dei mari del mondo. Nei venti appuntamenti a programma si spazia dal pesce conservato declinato nelle sue differenti versioni (sott'olio, sotto sale, in salamoia, essiccato...), al pesce fresco servito crudo o elaborato in piatti da chef: dal tonno alle ostriche di Italia, Francia e Olanda, per approdare al capo opposto del mondo, in Nuova Zelanda con le sue famose green shell mussels (cozze dal bordo verde). E poi degustazioni dedicate all'acciuga e al merluzzo, oppure abbinamenti inusuali come pesce crudo e distillati.

La novità di quest'anno sono gli otto laboratori intitolati Incontro con le comunità del cibo, in cui sono protagoniste le comunità del cibo di Terra Madre. Qui i produttori si raccontano mentre vengono serviti i prodotti frutto del loro lavoro.

Si possono così conoscere gli astici di Oosterschelde, il pesce cileno dell'isola di Robinson Crusoe, i pescatori della regione di Sunmore in Norvegia o i pescatori del bacino della Loira. Il tutto accompagnato da birre e vini dalle migliori aree vinicole italiane ed estere.

Per i Laboratori del Gusto è necessaria la prenotazione al sito www.slowfood.it dove è consultabile anche il programma completo



Ufficio Stampa Press Office Slow Fish

c/o Slow Food: Paola Nano, 0172 419645 p.nano@slowfood.it

Segreteria: Francesca Barengo, 0172 419653 f.barengo@slowfood.it – fax 0172 413640

c/o Regione Liguria: Mauro Boccaccio, 010 5485727 mauro.boccaccio@regione.liguria.it

Nuccia Cifarelli, 010 5488898 nuccia.cifarelli@regione.liguria.it



Teatro del Gusto

Il Teatro del Gusto è un posto pensato per ammirare dal vivo le mosse dei migliori chef italiani e stranieri mentre preparano in diretta i loro piatti. Il teatro ha un suo palcoscenico e una platea con 60 posti a sedere per ospitare il pubblico.

Uno schermo proietta le immagini riprese da telecamere che seguono passo passo i gesti dei cuochi consentendo di seguire ogni piccolo dettaglio della preparazione dei piatti.

Quest'anno il teatro di Slow Fish assume ancora maggiore valenza didattica: i cuochi illustrano varietà e qualità del pesce e danno consigli sull'acquisto, sulla pulitura, sul miglior utilizzo in cucina e naturalmente presentano la loro interpretazione da assaggiare al termine della dimostrazione.

Il programma, che conta dieci appuntamenti, vede in cartellone star internazionali come l'inglese Stuart Gilles del *Boxwood Café* di Londra, allievo di Gordon Ramsay, Jesus Sanchez del *Cenador de Amos* dalla spagnola Cantabria o il lusitano Bertilio Gomes del *VirGula* di Lisbona. L'Italia che ama il pesce presenta una straordinaria gamma di chef con il piemontese Alfredo Russo del *Dolce Stil Novo* o i fratelli emiliani Leoni del *Sole Antica Locanda* oppure il bergamasco Enrico Cerea del bistellato *Da Vittorio*; e poi ancora il sanremese Paolo Masieri di *Paolo e Barbara*, il sardo *Luigi Pomata* da Carloforte, il campano Gennaro Esposito e lo spezzino Mauro Ricciardi della *Locanda delle Tamerici*. A ogni piatto viene abbinato un vino delle cantine italiane selezionate dalla guida *Vini d'Italia*: bianchi, rossi e bollicine per un matrimonio perfetto.

Per il Teatro del Gusto è necessaria la prenotazione al sito www.slowfood.it

Ecco gli attori di questo autentico evento culinario:

Venerdì 4, ore 16.00

Enrico Chicco Cerea si è trovato sin da bambino tra le pentole di famiglia del ristorante dei genitori *Da Vittorio*, stella Michelin nel 1970 e 1996. Nel 2000 il locale entra nella guida dei migliori locali del mondo. Prima con l'iscrizione ai Relais Gourmand nella sezione ristoranti; poi l'anno scorso, a pochi mesi dal trasferimento nella prestigiosa villa con camere immersa nel verde della Cantalupa, a Brusaporto (Bg), con l'ingresso nei Relais&Château.

Enrico, primogenito di Bruna e Vittorio, è stato contagiato giovanissimo dalla passione per la cucina, a tal punto che ogni momento libero, a cominciare dalle vacanze scolastiche, è diventato un pretesto per seguire, curiosare, studiare i segreti delle cucine di tutto il mondo. Sorretto da un notevole talento, ha acquisito uno stile personalissimo, miscelando le ricette della cucina di Vittorio con la sensibilità e la tecnica appresa negli anni. La definizione "tradizione lombarda e genio creativo" ben rappresenta il filo conduttore delle sue creazioni.

(www.davittorio.com)

Lunedì 7, ore 16,00

Gennaro Esposito è nato a Vico Equense (Na) nel 1970 e si è diplomato alla locale scuola alberghiera nel 1988. Ha partecipato a stage da Vissani, da Alain Ducasse a Montecarlo e Parigi. Gennaro fa parte dei *Jeunes Restaurateurs d'Europe*, club esclusivo che raggruppa i migliori giovani cuochi europei. A 22 anni, con la compagna Vittoria allora diciottenne, è riuscito a trasformare in pochi anni un piccolo sito sulla spiaggia in uno dei migliori ristoranti d'Italia, *La Torre del Saracino* nel suo paese natale, grazie al suo impegno, all'attenzione per le materie

Ufficio Stampa *Press Office Slow Fish*

c/o **Slow Food**: Paola Nano, 0172 419645 p.nano@slowfood.it

Segreteria: Francesca Barengo, 0172 419653 f.barengo@slowfood.it – fax 0172 413640

c/o **Regione Liguria**: Mauro Boccaccio, 010 5485727 mauro.boccaccio@regione.liguria.it

Nuccia Cifarelli, 010 5488898 nuccia.cifarelli@regione.liguria.it





prime, in particolare per il pesce. E' un convinto sostenitore della gastronomia campana e nel suo locale si utilizzano gli oli migliori, la pasta d'eccellenza, i formaggi freschi e stagionati degli Alburni, dei Monti Lattari e del Cilento, le verdure dell'agro sarno-nocerino e, ovviamente, il pesce del golfo di Napoli.

(www.campania-startup.it)

Sabato 5, ore 16,00

Stuart Gilles è il pupillo di Gordon Ramsay, il più conosciuto chef d'oltre Manica, e dal 2003 è lo chef del *Boxwood Café* nel Berkeley Hotel situato nel quartiere di Knightbridge a Londra.

Stuart presenta un curriculum di tutto rispetto: prima del *Boxwood Café* è stato capochef a fianco della famosa cuoca Angela Hartnett presso il ristorante *The Connaught*, dove ha imparato a fondere i classici piatti della cucina francese con innovative tecniche italiane.

E prima ancora la sua esperienza in campo internazionale è maturata al *Lord Byron Hotel* di Roma, al *Daniel's* di New York sotto la direzione del leggendario Daniel Boulud e al *Le Caprice* di Londra. La cucina di Stuart è ispirata dalla stagionalità degli ingredienti scelti sempre con cura maniacale.

(www.gordonramsay.com)

Sabato 5, ore 19,00

Virgula, ricavato da una ristrutturazione di un vecchio magazzino del sale lungo le sponde del fiume Tago, è il nome del ristorante di **Bertilio Gomes**, giovane (30 anni) e promettente chef lusitano. La sua è una cucina d'autore a base di prodotti portoghesi, sia di mare (molluschi, frutti di mare e bacalao) che di terra.

«La cucina si evolve costantemente. Ogni giorno incontriamo nuovi stimoli, altre culture, altri gusti. Non bisogna mai fermarsi, la cucina è una rappresentazione del mondo», questo è lo spirito di Bertilio. Una filosofia che paga, visto che nel 1998 è stato eletto in Portogallo miglior cuoco giovane dell'anno.

(www.comidasdomundo.com)

Domenica 6, ore 19,00

Marcello Leoni e il fratello **Gianluca** sono titolari del ristorante *Il Sole, Antica Locanda del Trebbo* (Bo) una centenaria locanda di campagna, antica stazione di posta con cavalli della fine del secolo scorso.

Ancora giovani sono usciti dalla inesauribile fucina di talenti che *Il Trigabolo* di Argenta (Fe) ha rappresentato per tanti anni nella ristorazione italiana. Hanno poi lavorato a *Villa Mozart* a Merano; sono stati cinque anni e mezzo da Gianfranco Vissani presso il suo ristorante di Civitella del Lago (Orvieto). I fratelli Leoni sono ormai una realtà nel panorama nazionale della ristorazione italiana, tanto da essere stati valutati fra i migliori 12 giovani cuochi emergenti.

Marcello descrive così le sue creazioni: «Il mio sogno è un'interpretazione del contemporaneo, definisco la mia cucina un "classico-atomico" ossia una rivisitazione della cucina tradizionale attraverso l'esperienza della mia formazione e della mia fantasia».

(www.piucucina.it)

Domenica 6, ore 13,00

Paolo Masieri, 34 anni, ha iniziato a fare il cuoco per necessità più che per vocazione: quando il padre ha aperto il ristorante di famiglia, lui, ancora ragazzo, si è ritrovato in cucina. Ben presto però sviluppa una grande passione per il cibo, che lo porta a perfezionare le sue tecniche

Ufficio Stampa Press Office Slow Fish

c/o Slow Food: Paola Nano, 0172 419645 p.nano@slowfood.it

Segreteria: Francesca Barengo, 0172 419653 f.barengo@slowfood.it – fax 0172 413640

c/o Regione Liguria: Mauro Boccaccio, 010 5485727 mauro.boccaccio@regione.liguria.it

Nuccia Cifarelli, 010 5488898 nuccia.cifarelli@regione.liguria.it





culinarie e approfondire le sue conoscenze gastronomiche. Inizia a fare ricerca per rinnovare i piatti della cucina ligure. Segue diversi stage: prima in Italia da Gualtiero Marchesi, poi in Francia da Georges Blanc e da Bernard Loiseau. A 24 anni, quando il padre si ammala, Paolo rileva il ristorante e con la moglie lo trasforma nel locale odierno, *Paolo & Barbara* a Sanremo. Dopo appena un anno, arriva la stella Michelin: Paolo è il più giovane cuoco italiano ad avere questo importante riconoscimento che ancora oggi premia la qualità della cucina e del servizio del ristorante.

«La qualità delle materie prime è la base della nostra cucina» dice Paolo che nel suo ristorante propone una cucina regionale rinnovata e innovativa, una “cucina ligure contemporanea”, come ama definirla, realizzando ricette inedite. La qualità delle materie prime è ricercata soprattutto nella tipicità. Perché tipicità significa freschezza e metodi di lavorazione, allevamento e coltivazione rispettosi del prodotto e dell'ambiente.

(www.thebestraffaello.com)

Sabato 5, ore 13,00

Carloforte è l'unico centro abitato dell'isola di San Pietro, a sud ovest della Sardegna, famoso per le sue tonnare e per la tradizionale mattanza. In questo angolo di mondo **Luigi Pomata** è chef del ristorante del padre *Da Nicolò*. Ventinove anni, ama la cucina tradizionale del territorio, caratterizzata da una continua ricerca di materie prime di altissima qualità della sua terra. A testimonianza di ciò, il carrello di formaggi genuini quasi introvabili e i salumi dei vecchi pastori del supramonte.

La stessa passione lo ha portato a partecipare a importanti manifestazioni di livello internazionale dove ha ottenuto grandi soddisfazioni e riconoscimenti: il premio Art of Menù e secondo in classifica generale al Gualtiero Marchesi Award, il secondo posto al San Vito Cous Cous Fest. Luigi è anche docente presso l'Istituto Etoile di Sottomarina (Ve), la prima scuola di cucina per professionisti, attualmente tra le più importanti d'Italia e che sta pubblicando un libro molto interessante sul tonno e sul pesce del Mediterraneo.

(www.carloforte.net)

Lunedì 7, ore 13,00

La storia di **Mauro Ricciardi** inizia in maniera molto semplice, figlio di contadini, inizia a lavorare come elettrotecnico all'Enel, fino a quando nel 1990 decide di rinunciare all'impiego sicuro per gestire un ristorante *Locanda delle Tamerici* a Fiumaretta (La Spezia) a due passi dal mare. Inizialmente il locale offre una cucina “banale”, che non dà alcuna soddisfazione all'esuberante Mauro; convinto delle proprie potenzialità, nel 1993 decide di ricominciare tutto da capo e di mettersi direttamente lui ai fornelli. Inizia a studiare a fondo le materie, leggendo libri, frequentando corsi specializzati per imparare nei migliori ristoranti italiani. Grande passione e impegno esemplare gli hanno consentito di riscuotere notevoli soddisfazioni. Nel 1998 arriva la Stella Michelin.

I suoi piatti sono un mix di tradizione e creatività, non transige sulla qualità: se le materie prime non sono all'altezza, cambia il menù.

(www.locandadelletamerici.com)

Venerdì 4, ore 19,00

Una vocazione molto precoce, quella di **Alfredo Russo**: a tredici anni si appassiona di cucina e si iscrive alla scuola alberghiera. Terminati gli studi lavora in tre diversi ristoranti del Piemonte tutti insigniti della Stella Michelin. Alla fine del '90 decide di intraprendere un percorso

Ufficio Stampa Press Office Slow Fish

c/o Slow Food: Paola Nano, 0172 419645 p.nano@slowfood.it

Segreteria: Francesca Barengo, 0172 419653 f.barengo@slowfood.it – fax 0172 413640

c/o Regione Liguria: Mauro Boccaccio, 010 5485727 mauro.boccaccio@regione.liguria.it

Nuccia Cifarelli, 010 5488898 nuccia.cifarelli@regione.liguria.it





personale e insieme alla moglie apre il *Dolce Stil Novo* a Ciriè (To). Dopo soli tre anni ottengono la stella Michelin e l'ingresso nei Jeunes Restaurateurs d'Europe. Due successi recenti: al *Dolce Stil Novo* è stata affidata l'organizzazione della cena di gala per il comitato olimpico in visita alla città di Torino; nell'edizione 2004 della Guida dell'Espresso, Alfredo Russo è stato nominato miglior giovane cuoco dell'anno.

Di sè dice: «La mia è una cucina innovativa con un gusto inconfondibile per il gioco e la sorpresa, uno degli aspetti più distintivi del New Italian Style».

Gustando le sue specialità non si può di certo dargli torto: vitello tonnato in scatola con caramello agli agrumi, *The cheese game*- equilibri di formaggi, fegato di fassone con agro di ciliegie.

(www.piemonte-emozioni.it)

Domenica 6, ore 19,00

La passione per la cucina porta **Jesus Sanchez** (il quale a otto anni già dimostrava la sua indole ai fornelli), a trasferirsi giovanissimo a Madrid per studiare alla scuola alberghiera Casa de Campo, tra il 1981 e il 1984. Parallelamente segue un corso di pasticceria presso l'Associazione pasticceri di Madrid. Terminati gli studi, comincia a lavorare all'*Hotel Ritz*, sempre nella capitale spagnola, sotto la supervisione di Eustaquio Becedas e Patrick Buret. Nel 1986 lavora per la catena del famoso chef Luis Lezama, facendo esperienza tra Madrid, Marbella e Siviglia. Nello stesso tempo frequenta stage nei ristoranti *Bermeo* di Bilbao, *Jacques Cagna* di Parigi, *Chapon Fin* di Burdeos e all'*Ithurria de Ainhoa*, sempre in Francia.

Oggi è chef del ristorante *Cenador Amos*, vicino a Santander, ed è riconosciuto come una delle migliori cucine di pesce della sua nazione.

(www.cenadordeamos.com)



Ufficio Stampa Press Office Slow Fish

c/o **Slow Food**: Paola Nano, 0172 419645 p.nano@slowfood.it

Segreteria: Francesca Barengo, 0172 419653 f.barengo@slowfood.it – fax 0172 413640

c/o **Regione Liguria**: Mauro Boccaccio, 010 5485727 mauro.boccaccio@regione.liguria.it

Nuccia Cifarelli, 010 5488898 nuccia.cifarelli@regione.liguria.it



Guarda che mare

Un nuovo titolo di Slow Food Editore sui problemi e le opportunità del mare e delle attività ittiche

Venerdì 4 maggio alle ore 15.00 presso la Sala 1 dei Laboratori dell'acqua si presenta *Guarda che mare* di Cinzia Scaffidi e Silvio Greco, edito da Slow Food Editore. La nuova pubblicazione, che va ad arricchire la collana *Terra Madre*, descrive il panorama di problemi e opportunità legati al mare e alle attività ittiche. In questo incontro, il libro viene raccontato dagli autori attraverso una chiacchierata con il giornalista Beppe Rovera, conduttore di *Ambiente Italia* (Rai Tre).

A Slow Fish *Guarda che mare* è distribuito gratuitamente, grazie al contributo della Fondazione Carige, a coloro che partecipano ai percorsi didattici.

L'obiettivo del libro è fornire al lettore alcuni strumenti per comprendere le dinamiche culturali, economiche e sociali che sottendono al mondo della pesca e della gestione delle risorse rinnovabili. Inoltre si propone di fornire indicazioni sui comportamenti virtuosi da adottare, a livello individuale e a livello collettivo, per innescare fenomeni di controtendenza rispetto alle attuali situazioni di allarme riguardanti i mari, i cambiamenti climatici, le acque interne, gli stock ittici.

Seguendo quanto più possibile uno schema di causa-effetto e attraverso l'analisi dell'intera filiera, l'indagine parte dai comportamenti quotidiani (cittadini, industrie, attività agricole, etc...) che hanno conseguenze sulla qualità e la salubrità delle acque e li collega alle attività di pesca, sia essa artigianale che industriale.

Quindi si descrivono le più importanti tipologie di pesca (attrezzi, specie bersaglio, e tecniche) e le problematiche a esse collegate: ambiente marino (rapporto tra terra e mare, inquinamento, interazioni, implicazioni di carattere gestionale); economia (mercati, distribuzione); gestione (normazione nazionale e internazionale, politiche europee della pesca).

Infine si delineano i comportamenti da incoraggiare, e l'indirizzo da dare ai consumi, in modo da fornire alle diverse categorie (ristoratori, famiglie, grande distribuzione) alcuni modelli sostenibili.

Le varie tematiche sono affrontate con un taglio scientifico-divulgativo e vengono supportate da schede tecniche e dalla descrizione di casi di studio.



Titolo: Guarda che mare

Sottotitolo: Come salvare una risorsa

Autori: Silvio Greco, Cinzia Scaffidi

ISBN: 978-88-8499-140-9

Prezzo di copertina: 13,50 euro

Silvestro (Silvio) Greco, biologo marino, per 25 anni si è occupato di pesca e acquacoltura per il Cnr. Oggi è dirigente di ricerca dell'Icram. Ha svolto campagne scientifiche di pesca in tutti i mari del mondo.

Cinzia Scaffidi, di formazione storico-filosofica, ha una lunga esperienza di giornalismo di cui 15 anni in Slow Food. Oggi dirige il Centro Studi Slow Food. Si occupa prevalentemente di tutela della biodiversità e dell'ambiente.

Uf

c/o Slow Food: Paola Nano, 0172 419645 p.nano@slowfood.it

Segreteria: Francesca Barengo, 0172 419653 f.barengo@slowfood.it – fax 0172 413640

c/o Regione Liguria: Mauro Boccaccio, 010 5485727 mauro.boccaccio@regione.liguria.it

Nuccia Cifarelli, 010 5488898 nuccia.cifarelli@regione.liguria.it





Le donne di Slow Fish 2007

A Slow Fish (Genova 4 – 7 maggio), partecipano le comunità della pesca, già protagoniste a Terra Madre 2006. Tra queste vi sono comunità formate da donne, depositarie di tecniche e saperi antichi, di metodi di pesca o di lavorazione del pesce che non possono garantire i quantitativi catturati dai grandi pescherecci o prodotti dall'industria conserviera, ma che sanno rispettare gli ecosistemi costieri e la stagionalità del pescato.

L'importanza del ruolo delle donne nel settore ittico viene sottolineata anche dal rapporto Fao 2006 sullo *Stato della pesca e dell'acquacoltura nel mondo*:

«Milioni di donne nel mondo, soprattutto nei paesi in via di sviluppo, operano nella pesca. Spesso il loro lavoro consiste nel fare o riparare reti, ceste, contenitori per la conservazione e ami. Le donne raramente partecipano alla pesca oceanica o d'alto mare. Più comunemente operano in piccole imbarcazioni o canoe nelle acque interne o sulla costa, impegnate nella raccolta di bivalvi, molluschi, perle, alghe o nel posizionamento delle reti.

Le donne giocano un ruolo importante anche in acquacoltura dove trovano lavoro come manutentrici delle vasche e raccoglitrice dei pesci.

Tuttavia, il maggior numero di donne impiegate nel settore ittico partecipa al processo di lavorazione e vendita del pesce, e in molti paesi si registra un forte incremento dell'imprenditoria femminile in questo campo».

Alcune significative comunità della pesca che vedono le donne protagoniste, a Slow Fish 2007:

Ghana

Pescatori e affumicatrici di pesce di Chokomey

Chokomey è un villaggio di 1000 pescatori circondato dal fiume Densu, nel sud ovest del Ghana nella regione del Greater Accra, a 15 km dalla capitale, Accra. La popolazione di etnia Ewe è originaria della regione del Volta, una delle 10 regioni del Ghana. Per arrivare alle sponde dell'oceano si deve attraversare il fiume con la canoa. Ci sono in tutto 4 canoe, e mentre gli uomini pescano, le donne essiccano ed affumicano il pesce che verrà consumato in loco. La comunità fa parte della Developemnt Action Association, una federazione di associazioni composta per il 98% da donne, che opera allo scopo di assicurare la giusta remunerazione alle lavoratrici e di affrontare i problemi legati alla sicurezza del cibo, alla diversificazione dei redditi, al degrado ambientale, al contagio da Hiv.

Area di produzione

Chokomey, regione Greater Accra

Senegal

Trasformatrici e venditrici di pesce

Più di 25 000 donne delle zone rivierasche costituiscono la comunità, aderente all'Union Nationale des operatrices de la Fenagie Pêche. I prodotti ittici oggetto di più frequente trattamento sono l'alaccia, l'ombrina boccadoro, uno squaloide del genere *Carcharhinus* e una serie di molluschi racchiusi in conchiglie (arce di Noè, ostriche da mangrovie, murici...). La gestione di questi ultimi è opera delle donne fin dalla raccolta, negli impianti di acquacoltura o tra la vegetazione litoranea durante la bassa marea, a mano o con l'aiuto di piccoli machete; le conchiglie sono poi trasportate al villaggio, bollite e aperte, estraendo i molluschi da essiccare. I pesci sono sottoposti alle lavorazioni tradizionali: salati a secco o in salamoia, cotti alla griglia ed essiccati (*ketiakh*) oppure affumicati (*methorah*), fermentati a pezzi (*guedj*) o interi (*tambadiang*).

Area di produzione

Regione di Dakar

Ufficio Stampa Press Office Slow Fish

c/o Slow Food: Paola Nano, 0172 419645 p.nano@slowfood.it

Segreteria: Francesca Barengo, 0172 419653 f.barengo@slowfood.it – fax 0172 413640

c/o Regione Liguria: Mauro Boccaccio, 010 5485727 mauro.boccaccio@regione.liguria.it

Nuccia Cifarelli, 010 5488898 nuccia.cifarelli@regione.liguria.it





Cile

Raccoglitori di alghe di Pichilemu

Da sempre le comunità indigene che vivono nelle zone costiere traggono sostentamento dal mare. Pichilemu è una città affacciata sull'oceano, in cui le alghe sono sempre state un componente fondamentale della dieta, e sono ancora il prodotto a cui dedicano i loro sforzi le donne di questa comunità. Tra le varietà che raccolgono, secondo le tecniche apprese dai loro genitori, la principale è la *Durvillaea antarctica*, che qui prende il nome di *cochayuyo*. Si tratta di un'alga dalla consistenza particolarmente soda, carnosa ed elastica utilizzata in cucina in piatti diversi, da insalate miste a primi piatti ricchi come la paella vegetariana. Il *cochayuyo* ha caratteristiche nutrizionali che lo rendono un importante alimento quotidiano: ha un buon contenuto di iodio, calcio, ferro e magnesio ed è ricco di proteine e di fibre.

Area di produzione

Pichilemu

Tailandia

Federazione dei piccoli pescatori del sud della Thailandia

La comunità è costituita da circa 300 abitanti dell'isola di Muk, che si trova all'interno del Parco Nazionale Marino di Had Chao Mai, colpito dallo tsunami del 2004. L'attività del villaggio è costituita dalla piccola pesca e dalla trasformazione del pescato: questa avviene principalmente a opera delle donne, il cui lavoro è comunitario. Con il pesce pescato lungo la costa (gamberi, gamberetti, granchi, acciughe, scampi, pesce castagna) si realizzano diversi alimenti: tra questi, una pasta di pesce fresca (chiamata *nam prik pa yang*) a base di gamberetti e di *pla keng* (pesce castagna), i gamberetti essiccati al sole (ingrediente di molte ricette thai) e una sorta di crackers di gamberi. Tutti i prodotti sono venduti sia all'interno sia fuori dal villaggio.

Area di produzione

13 province del sud della Thailandia

Marocco

Pescatori di cozze della provincia di Tiznit

Mirleft è un villaggio di pescatori sulla costa atlantica, a sud di Agadir, ancora immune dal turismo di massa. Nei dintorni vi sono ampie spiagge e lunghi tratti rocciosi a strapiombo sul mare, dove prosperano i molluschi, soprattutto cozze. Queste sono strappate dalle rocce manualmente, con l'aiuto di qualche attrezzo rudimentale, quindi separate dalle valve e cotte a vapore in contenitori sterilizzati di acciaio. Una volta raffreddate sono confezionate e spedite ai mercati locali. Si produce anche una cozza essiccata al sole, più tradizionale, e parte della raccolta (circa 10 tonnellate l'anno) è venduta al naturale. L'associazione Tifaouine lavora con i pescatori - 46 donne e 9 uomini - per razionalizzare questa produzione, migliorare lo standard qualitativo e garantire un equo sviluppo sociale.

Area di produzione

Mirleft, provincia di Tiznit



Ufficio Stampa Press Office Slow Fish

c/o Slow Food: Paola Nano, 0172 419645 p.nano@slowfood.it

Segreteria: Francesca Barengo, 0172 419653 f.barengo@slowfood.it – fax 0172 413640

c/o Regione Liguria: Mauro Boccaccio, 010 5485727 mauro.boccaccio@regione.liguria.it

Nuccia Cifarelli, 010 5488898 nuccia.cifarelli@regione.liguria.it



Mauritania

Bottarga di muggine delle donne Imraguen (Presidio Slow Food)

Gli Imraguen sono pescatori nomadi che seguono i movimenti dei grandi banchi di cefali dorati e di ombrine lungo il Banc d'Arguin, sulla costa settentrionale della Mauritania, spostando i propri piccoli villaggi provvisori fatti di capanne.

Qui praticano ancora le tradizionali tecniche di pesca, più sostenibili benchè meno redditizie di quelle moderne. Solo gli Imraguen hanno il permesso del parco di pescare con le *lanches*: barche, prive di motore, a vela, ma nella stagione di passaggio dei grandi banchi di muggini, da fine ottobre ai primi di gennaio, praticano ancora la tecnica tradizionale molto spettacolare. Una decina di uomini entra in acqua reggendo una lunga rete che circonda il banco di cefali e poi li chiude a sacco. Le donne si occupano da sempre della produzione di bottarga, *tishtar* (filetti di muggine essiccati e sminuzzati) e olio di muggine. La pesca tradizionale senza imbarcazioni e quella con le *lanches* è però minacciata dalla pressione dei pescherecci industriali che si addentrano illegalmente nelle acque del Banc d'Arguin. Le acque della Mauritania sono tra le poche al mondo ancora ricche di pesce e le flotte dei paesi occidentali si spartiscono i diritti di pesca, assumono i pescatori locali e il pesce viene surgelato e trasferito altrove per la lavorazione, specialmente in Nordafrica e in Europa. I saperi tradizionali legati alla trasformazione dei cefali si perdono e scompare una parte importante dell'identità culturale degli Imraguen.

Il Presidio

La sopravvivenza degli Imraguen è legata alla pesca dei muggini: il *mulet* è alla base dell'alimentazione dei pescatori, i loro stessi villaggi sulla spiaggia si spostano secondo gli spostamenti dei banchi. Il Presidio si fonda su una cooperativa di donne Imraguen, seguite dalla Ong locale Mauritanie 2000, che vivono a Nouadhibou, la seconda città per importanza della Mauritania. Le produttrici del Presidio acquistano i muggini dai pescatori e li trasformano. Il loro lavoro oggi è sottopagato - la bottarga viene acquistata a un prezzo irrisorio da un intermediario e commercializzata all'estero - e il loro laboratorio di produzione è precario. Slow Food, con la collaborazione dei produttori del Presidio della bottarga di Orbetello (Toscana), sta cercando di aiutare le donne Imraguen a migliorare qualitativamente la produzione. Nel 2006 tre donne sono state ospitate a Orbetello per un corso di formazione e alcuni pescatori si recheranno a Nouadhibou per aiutarle ad attrezzare un piccolo laboratorio. L'obiettivo è trovare mercati alternativi e gestire direttamente la vendita dei trasformati.

Area di produzione

Mauritania

Villaggi del Banc d'Arguin e Nouadhibou.



Ufficio Stampa Press Office Slow Fish

c/o Slow Food: Paola Nano, 0172 419645 p.nano@slowfood.it

Segreteria: Francesca Barengo, 0172 419653 f.barengo@slowfood.it – fax 0172 413640

c/o Regione Liguria: Mauro Boccaccio, 010 5485727 mauro.boccaccio@regione.liguria.it

Nuccia Cifarelli, 010 5488898 nuccia.cifarelli@regione.liguria.it



I killer del Mediterraneo

A Slow Fish i Laboratori dell'acqua, un articolato programma di incontri di informazione e approfondimento aperti al pubblico, coinvolgono esperti del settore, biologi, ricercatori, docenti, giornalisti e le comunità del cibo già presenti a Terra Madre in un confronto sulla situazione attuale e futura dei mari, dei fiumi e della pesca.

Due Laboratori dell'Acqua, *Il nemico arriva da terra* (sabato 5 maggio, ore 15.00 sala 1) e *Tutte le azioni finiscono in mare* (sabato 5 maggio, ore 18.00 sala 2), affrontano il problema della contaminazione delle acque.

Di seguito un approfondimento sull'inquinamento del Mediterraneo.

Il mare è stato purtroppo considerato, troppo a lungo, una discarica in cui buttare qualsiasi cosa. Scarichi dei trasporti marittimi e fluviali, reflui civili e industriali, residui di sostanze chimiche usate in agricoltura: tutto prima o poi finisce per arrivare in mare. E molte delle sostanze che si sono via via accumulate in esso, come i metalli pesanti, a partire dal mercurio, i Pcb (policlorobifenili), le diossine, ma anche i ritardanti di fiamma usati in edilizia o i muschi sintetici impiegati in profumi e detersivi, sono caratterizzati da scarsa biodegradabilità ed elevata tossicità. In un mare chiuso come il Mediterraneo i fenomeni di inquinamento chimico sopra descritti sono ancora più accentuati, a causa del lento processo di ricambio delle acque.

Raffinerie di petrolio, industria metallurgica, allevamenti industriali, impianti per la produzione di fertilizzanti, industria chimica e della carta e anche il trattamento delle acque reflue. Queste, in ordine di importanza, le industrie che contribuiscono maggiormente a inquinare il Mediterraneo, sversando nel mare veri e propri veleni che minacciano l'ambiente e la salute umana: metalli pesanti, sostanze tossiche persistenti, idrocarburi. Nei pesci è stata riscontrata, ad esempio, una quantità di mercurio anche 20 volte superiore ai limiti stabiliti dall'Organizzazione Mondiale della Sanità. Mentre l'Unep/Map stima che l'assunzione giornaliera di idrocarburi policiclici aromatici attraverso il cibo sia in alcune località del Mediterraneo di 3 microgrammi al giorno per individuo: una quantità 100 volte superiore a quella ritenuta tollerabile quotidianamente. I dati sono stati raccolti dal Medpol, il programma per la lotta all'inquinamento marino del Piano d'Azione Mediterraneo del Programma Ambiente delle Nazioni Unite - Unep/Map (2006).

Milioni di tonnellate di sostanze inquinanti sono scaricate ogni anno nel Mediterraneo dagli impianti industriali: 85 000 tonnellate di metalli pesanti, 900 000 tonnellate di fosforo, 200 000 tonnellate di azoto, 47 tonnellate l'anno di policiclici aromatici. Si tratta di sostanze pericolose per l'ambiente e per la salute umana, riversate nel mare dalle sole industrie della fascia costiera, cui vanno naturalmente aggiunte le cifre dell'inquinamento proveniente dai fiumi e quello prodotto dal traffico marittimo e dagli incidenti. Le responsabilità per quanto riguarda gli sversamenti di sostanze tossiche da fonte industriale sono diverse, in relazione alle produzioni. Secondo lo studio condotto dal Medpol, le raffinerie di petrolio sono le principali fonti di inquinamento industriale di idrocarburi (98.9%), fenoli (99.5%) e cadmio (42%), mentre l'industria metallurgica rilascia in mare per lo più zinco (98.8%), oli e grassi (85%).

Ufficio Stampa Press Office Slow Fish

c/o Slow Food: Paola Nano, 0172 419645 p.nano@slowfood.it

Segreteria: Francesca Barengo, 0172 419653 f.barengo@slowfood.it – fax 0172 413640

c/o Regione Liguria: Mauro Boccaccio, 010 5485727 mauro.boccaccio@regione.liguria.it

Nuccia Cifarelli, 010 5488898 nuccia.cifarelli@regione.liguria.it





Gli allevamenti industriali sono i principali responsabili dell'inquinamento da fosforo (94%), mentre la maggior parte dell'inquinamento da mercurio (98.8%), piombo (42.2%) e in misura minore quello derivante da oli e grassi (14.7%) proviene dalla manifattura dei fertilizzanti. Infine, l'industria chimica e quella della carta sono rispettivamente le principali fonti d'inquinamento da piombo (55.7%) e da organoclorurati (96.2%). Queste industrie rilasciano nelle nostre acque enormi quantità di sostanze chimiche pericolose per la salute umana tra cui metalli pesanti (mercurio, cadmio, piombo, zinco), oltre a idrocarburi, fenoli, oli e grassi, nonché organoclorurati.

Dall'acqua all'uomo il percorso è breve: dopo essere entrati nell'ambiente marino, questi inquinanti chimici si accumulano nelle piante e passano attraverso la catena alimentare negli animali, raggiungendo le massime concentrazioni nei molluschi e in grandi predatori quali tonni e pescespada. Secondo il rapporto su sostenibilità e ambiente *A sustainable future for the Mediterranean* (2005) realizzato dall'osservatorio Plan Bleu dell'Unep/Map, il 70-95% delle malattie riconducibili agli inquinanti tossici persistenti è attribuibile al consumo di prodotti ittici contaminati. I metalli pesanti sono responsabili di danni al sistema nervoso, endocrino e riproduttivo; gli idrocarburi attaccano il sistema immunitario; gli organoclorurati sono entrati nel mirino della Ue in quanto sospetti di provocare danni al sistema ormonale; i fenoli possono dar luogo a malattie tiroidee, cardiovascolari, tumori; il cadmio può colpire il rene e l'arsenico può essere all'origine di danni al sistema gastrointestinale. Gli effetti del consumo dei prodotti del mare contaminati da sostanze chimiche sull'uomo sono essenzialmente a lungo termine. In generale le persone che consumano cibo marino più di due-tre volte alla settimana corrono il rischio maggiore, anche se questo varia con il tipo di prodotto, la concentrazione degli inquinanti e la sensibilità del consumatore.



Ufficio Stampa Press Office Slow Fish

c/o Slow Food: Paola Nano, 0172 419645 p.nano@slowfood.it

Segreteria: Francesca Barengo, 0172 419653 f.barengo@slowfood.it – fax 0172 413640

c/o Regione Liguria: Mauro Boccaccio, 010 5485727 mauro.boccaccio@regione.liguria.it

Nuccia Cifarelli, 010 5488898 nuccia.cifarelli@regione.liguria.it

Un Mediterraneo esotico

Cambiamenti climatici e introduzione di specie aliene

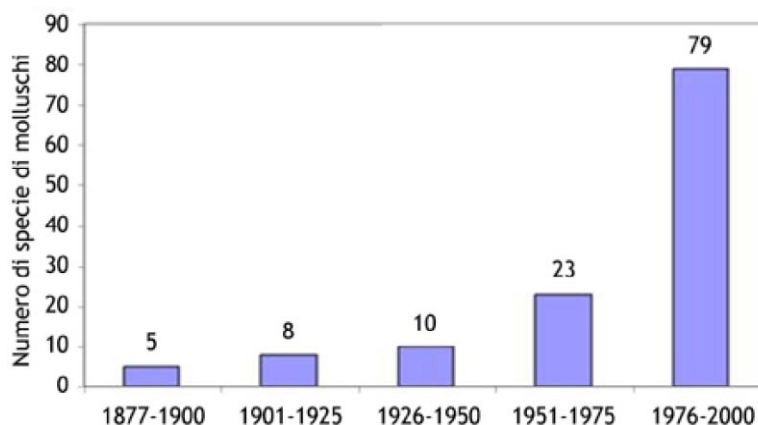
Nonostante il Mediterraneo rappresenti solo lo 0.82 % della superficie acquee del pianeta, esso ospita circa 8500 specie di organismi marini macroscopici (tra il 4 ed il 18% della ricchezza specifica mondiale). Molti sono i motivi di questa straordinaria ricchezza, che rende il Mediterraneo un laboratorio affascinante per lo studio della biodiversità.

Negli ultimi decenni però si osserva un incremento di specie alloctone, specie cioè “estrane” al bacino e che spesso tendono a sostituirsi alle specie autoctone, a volte anche con effetti devastanti.

In mare, molte specie sono introdotte volontariamente attraverso l’acquacoltura e l’acquariologia e involontariamente mediante le acque di zavorra delle navi, le incrostazioni degli scafi e, nel caso dei parassiti, anche attraverso l’importazione commerciale delle specie ospiti alle quali spesso sopravvivono.

Nel Mediterraneo alle varie forme di introduzione si aggiunge la penetrazione di specie non indigene dal Mar Rosso attraverso il canale di Suez e dall’Atlantico attraverso lo stretto di Gibilterra, tanto da renderlo il mare più invaso del pianeta con oltre 700 specie aliene animali e vegetali. Per quanto riguarda i pesci si ritiene che siano giunte 130 specie aliene che rappresentano una modifica del 25% della diversità ittica mediterranea. La diffusione di queste specie, prevalentemente subtropicali e tropicali, è sensibilmente influenzata dal cambiamento climatico in atto, tanto da determinare una tropicalizzazione del bacino, a cui si aggiunge il fenomeno della meridionalizzazione ovvero della redistribuzione a nord di specie indigene termofile prima presenti elusivamente nelle acque meridionali. Tutto ciò inizia ad avere ripercussioni sull’attività di pesca e, inevitabilmente, sulle abitudini alimentari. Esempi noti al consumatore italiano sono quelli della vongola filippina che, importata in acquacoltura agli inizi degli anni Ottanta, ha quasi integralmente sostituito in Adriatico la vongola nostrana, mentre il gamberone giapponese è spesso presente nei mercati accanto alla locale mazzancolla.

Trend temporale dell’introduzione di specie aliene di molluschi



Fonte: Zenetos

Ufficio Stampa Press Office Slow Fish

c/o Slow Food: Paola Nano, 0172 419645 p.nano@slowfood.it

Segreteria: Francesca Barengo, 0172 419653 f.barengo@slowfood.it – fax 0172 413640

c/o Regione Liguria: Mauro Boccaccio, 010 5485727 mauro.boccaccio@regione.liguria.it

Nuccia Cifarelli, 010 5488898 nuccia.cifarelli@regione.liguria.it





Barracuda, pesci balestra e pappagallo, un tempo presenti solo nel sud del Mediterraneo sono ora catturati e venduti in tutto il bacino. Sono invece pochi, per fortuna, i pericoli per la salute umana, se si esclude il remoto rischio di imbattersi nel pesce palla che ha nelle carni una pericolosa tossina, la tetradontina, che lo ha reso famoso in Giappone, dove solo pochi cuochi specializzati sono autorizzati a cucinarlo (*fugu*). Anche alcune alghe aliene tossiche (*harmful algae*) possono contaminare i molluschi filtratori che sono, però, sottoposti ad attento controllo sanitario a garanzia del consumatore.

L'introduzione di specie aliene nel Mediterraneo quindi non deve far pensare a un arricchimento della biodiversità del mare, poiché queste spesso soppiantano le specie autoctone.

Pensiamo alla competizione che la caulerpa racemosa ha con l'alga bruna *cystoseira* del Mediterraneo o con la pianta *posidonia* oceanica. La caulerpa soffoca gli altri organismi con la fitta rete di stoloni e impedisce ai semi della *posidonia* di attecchire sul suolo, compromettendone la riproduzione.

Deterioramento dei prati di posidonia (Fonte: Unep-Rac/Spa, 2005)

Area	Grado di deterioramento
Mar Ligure (Italia)	20%
Alicante (Spagna)	52%
Marsiglia (Francia)	Circa 90%
Tolone (Francia)	Scomparsa completamente
Golfo di Gabes (Tunisia)	Scomparsa completamente

Caulerpa taxifolia e *caulerpa racemosa* sono due specie algali lessepsiane (arrivate nel Mediterraneo attraverso il Canale di Suez) con un tasso di crescita elevato e alta adattabilità. Esse ricoprono qualsiasi fondale e ostacolano i cicli vitali degli altri organismi con alterazione degli equilibri ecologici del tratto di mare interessato.

Qualche mese fa era stata data notizia anche di banchi di barracuda in Liguria; questi predatori dell'oceano Atlantico hanno trovato nel Mediterraneo il loro ambiente ideale, sono cresciuti e competono con la spigola, che come predatore solitario non riesce a concorrere con branchi di barracuda.

Senza contare che l'inverno mai arrivato di quest'anno ha anche promosso la presenza in grande anticipo di meduse lungo il litorale Livornese, boom preoccupante soprattutto dal punto di vista turistico.

E dopo le meduse si prospetta per quest'estate una fioritura dell'alga tossica *ostreopsis ovata*, che diventerà a breve un problema nazionale visto il suo continuo sviluppo in molte coste italiane, con seri problemi per biocenosi marine e turisti.

Per il futuro non è facile fare previsioni, normalmente ci vogliono centinaia di anni perché un ecosistema possa essere stravolto completamente, ma come si può notare, stiamo andando incontro a cambiamenti climatici molto veloci e questo produrrà effetti già ampiamente visibili in direzione di un Mediterraneo sempre più esotico.

Ufficio Stampa Press Office Slow Fish

c/o Slow Food: Paola Nano, 0172 419645 p.nano@slowfood.it

Segreteria: Francesca Barengo, 0172 419653 f.barengo@slowfood.it – fax 0172 413640

c/o Regione Liguria: Mauro Boccaccio, 010 5485727 mauro.boccaccio@regione.liguria.it

Nuccia Cifarelli, 010 5488898 nuccia.cifarelli@regione.liguria.it





Acquacoltura

I Laboratori dell'acqua *Acquacoltura, vantaggi e svantaggi*, sabato 5 maggio alle ore 15.00, e *L'etica delle proteine*, domenica 6 maggio alle ore 12.00, entrambi presso la sala 1, affrontano il tema dell'allevamento ittico e se esso possa essere una risposta al problema dell'eccessivo sfruttamento dei mari.

Di seguito un approfondimento sul tema.

L'acquacoltura, cioè l'allevamento di pesci e molluschi, è il settore zootecnico che recentemente ha raggiunto i più elevati livelli di espansione, con un tasso di crescita medio annuo del 8,8% dal 1970. Dopo una fase di grande fiducia negli anni Ottanta, l'intensificazione dell'acquacoltura ha generato evidenti impatti negativi su ambienti naturali sensibili. Non sono mancate anche le ingiustizie sociali legate allo sviluppo di queste attività che penalizzano alcune popolazioni locali.

Il paradosso più evidente sta nel fatto che sono spesso allevati animali carnivori, con grande dispendio di mangimi proteici ottenuti da pesci. Si consumano pesci per allevare pesci, dunque, e non solo. Si spreca proteine pregiate per ottenere altre proteine che sono solo più costose. Il profitto è così assicurato, ma il costo ambientale è intollerabile.

I pesci da allevamento più comuni sono la spigola, l'orata e le trote, tutti carnivori (in Italia rappresentano il 94% del pesce allevato) e, su scala mondiale, alcune specie di salmone, un altro importante predatore. I mangimi utilizzati nell'acquacoltura intensiva sono composti principalmente da farina e olio di pesce, in percentuali che arrivano sino all'80%. Per ottenere un chilo di pesce si utilizzano fino a 5 chili di pesce selvatico. Secondo il rapporto Fao sullo Stato della pesca e dell'acquacoltura nel mondo i tre quarti dei pesci allevati nei Paesi industrializzati sono carnivori.

Sono stati fatti molti sforzi per costruire termini di riferimento utili alla definizione dell'acquacoltura sostenibile. Anche in questo campo si è affermato che la sostenibilità può essere declinata in tre sensi: ambientale, economico e sociale. Risulta ormai chiaro che, dal punto di vista ambientale, il riciclaggio di elementi nutritivi (convertire l'azoto in proteine, ad esempio) mediante diverse modalità di allevamento può essere più pratico ed efficiente che controllare o trattare gli scarichi di acque usate e di residui delle pratiche di allevamento e coltivazione intensive. Nei laghi, negli stagni e in mare le comunità degli organismi che vivono sospese in acqua (fitoplancton e zooplancton) hanno un ruolo decisivo nella produzione, ma non hanno valore di mercato: sono cioè importantissime e gratuite insieme. La scelta accurata di pesci "vegetariani" e di organismi filtratori, che si nutrono, dunque, prelevando il materiale sospeso (vivo o morto) in acqua apre la situazione alla produzione di specie di alto valore economico e nutritivo, che non esigono la somministrazione di mangimi.

Purtoppo, sempre secondo i dati Fao, la produzione di molluschi filtratori in allevamento è diminuita del 12,4% e le cozze registrano un aumento di appena il 4%; meglio la produzione di bivalvi (+9%), mentre carpe e salmoni sono aumentati del 5%.

Ufficio Stampa Press Office Slow Fish

c/o Slow Food: Paola Nano, 0172 419645 p.nano@slowfood.it

Segreteria: Francesca Barengo, 0172 419653 f.barengo@slowfood.it – fax 0172 413640

c/o Regione Liguria: Mauro Boccaccio, 010 5485727 mauro.boccaccio@regione.liguria.it

Nuccia Cifarelli, 010 5488898 nuccia.cifarelli@regione.liguria.it



Le dieci maggiori specie prodotte in acquacoltura: quantità e aumento dal 2002 al 2004

Specie	2002 (Ton)	2004 (Ton)	Percentuale di aumento 02-04
Carpe e altri ciprinidi	16 673 155	18 303 847	4,8
Ostriche	4 332 357	4 603 717	3,1
Noci di mare, frutti di mare, bivalvi	3 357 510	4 116 839	9,1
Pesci d'acqua dolce	3 763 902	3 739 949	-0,3
Gamberetti	1 495 950	2 476 023	28,7
Salmoni, trote, merlani	1 791 061	1 978 109	5,1
Cozze	1 700 871	1 860 249	4,6
Tilapia e altri ciclidi	1 483 309	1 822 745	10,9
Capesante, pettini	1 228 692	1 166 756	-2,6
Molluschi marini vari	1 389 586	1 065 191	-12,4

Fonte: Fao, 2006

Da segnalare il boom degli allevamenti di gamberetti (+28% in due anni). L'impatto dell'acquacoltura dei piccoli crostacei sulle regioni costiere del Sud-Est asiatico e dell'America latina è stato devastante sia dal punto di vista ambientale che socio-economico. Per costruire le vasche di allevamento dei gamberi, infatti, vengono rase al suolo intere foreste di mangrovie, essenziali per gli ecosistemi costieri: si stima che negli ultimi 20 anni sia scomparso il 25% di queste foreste in tutto il mondo, di cui un terzo proprio a causa dell'acquacoltura. Il danno ecologico, poi, è aggravato dall'uso indiscriminato di antibiotici, pesticidi, mangimi industriali. Insomma, mentre la domanda di gamberetti a basso costo continua a crescere, le comunità che li producono subiscono un costante deterioramento del proprio ambiente di vita.

Ma cosa ha determinato questa esplosione di allevamenti di gamberetti?

Le grandi organizzazioni internazionali, tra cui la Fao, la Banca mondiale, la Banca di sviluppo asiatica e la Banca interamericana per lo sviluppo hanno inserito tra gli aggiustamenti strutturali richiesti proprio il ricorso in massa all'acquacoltura su larga scala. La speranza era quella di una grande rivoluzione: una «rivoluzione blu», sulla scia di quella «verde» del secolo scorso, che avrebbe prodotto reddito e migliorato sensibilmente la qualità di vita delle comunità locali. Qualcosa però è andato storto. Occorre, pertanto, sottoporla alle verifiche alle quali anche la zootecnia «terrestre» è stata sottoposta, ricordando che l'acqua è ben più fragile del suolo. I criteri di base da seguire sono: la gestione accurata del ciclo vitale, dall'uovo all'adulto; il controllo del processo di crescita mediante la conoscenza delle esigenze alimentari e comportamentali dell'animale allevato; il rispetto dell'ambiente e, in particolare, della qualità dell'acqua usata; la commercializzazione del prodotto finale, al fine di assicurare un profitto equo.

Ufficio Stampa *Press Office* Slow Fish

c/o Slow Food: Paola Nano, 0172 419645 p.nano@slowfood.it

Segreteria: Francesca Barengo, 0172 419653 f.barengo@slowfood.it – fax 0172 413640

c/o Regione Liguria: Mauro Boccaccio, 010 5485727 mauro.boccaccio@regione.liguria.it

Nuccia Cifarelli, 010 5488898 nuccia.cifarelli@regione.liguria.it



Buone e lodevoli intenzioni, che non possono essere lasciate ai grandi gruppi economici che hanno investito speranze e capitali nel mercato mondiale del cibo ottenuto dalle moderne "fattorie azzurre", ma che vanno, piuttosto, affidate alla prudenza dei consumatori, alla saggezza dei produttori e all'intelligenza dei ricercatori.

Produzione in acquacoltura di alcuni Paesi Ue

Italia	
Specie	Produzione (Ton)
Cozza	92 219
Vongola filippina	41 139
Trota iridea	33 770
Spigola	7 176
Orata	4 959

Francia	
Specie	Produzione (Ton)
Ostrica giapp.	107 000
Mitilo	55 000
Trota iridea	45 248
Cozza	18 000
Carpa	5 827

Spagna	
Specie	Produzione (Ton)
Mitilo	201 025
Trota iridea	32 442
Orata	11 183
Ostrica piatta	4 565
Rombo chiodato	3 847

Regno Unito	
Specie	Produzione (Ton)
Salmone	145 609
Mitilo	17 580
Trota iridea	14 319
Ostrica giapp.	769
Ippoglosso atl.	187

Irlanda	
Specie	Produzione (Ton)
Mitilo	31 703
Salmone	23 231
Ostrica giapp.	5 444
Trota iridea	1 693
Ostrica piatta	280

Portogallo	
Specie	Produzione (Ton)
Vongola	3 174
Orata	1 854
Trota iridea	1 309
Spigola	808
Mitilo	424

Fonte: Eurostat 2005



Ufficio Stampa Press Office Slow Fish

c/o Slow Food: Paola Nano, 0172 419645 p.nano@slowfood.it

Segreteria: Francesca Barengo, 0172 419653 f.barengo@slowfood.it – fax 0172 413640

c/o Regione Liguria: Mauro Boccaccio, 010 5485727 mauro.boccaccio@regione.liguria.it

Nuccia Cifarelli, 010 5488898 nuccia.cifarelli@regione.liguria.it



Dove finisce il pesce

Alcuni dati sul consumo ittico mondiale

Nel 2004 circa il 75 % (105,6 milioni di tonnellate) di pesce è stato utilizzato per il consumo umano. Il rimanente 25% (34,8 milioni di tonnellate) è stato destinato a prodotti non alimentari, soprattutto alla produzione di farine di pesce e olio. Esclusa la Cina, che a livello mondiale è il maggior produttore e consumatore di pesce, le quantità sono rispettivamente 68,9 milioni di tonnellate e 24.

Sempre nel 2004, il 61% (86 milioni di tonnellate) della produzione mondiale ha subito un processo di trasformazione. Il 59% (51 milioni di tonnellate) è stato trasformato in prodotti per il consumo umano, mentre il resto è stato usato per prodotti non alimentari.

Negli anni '90 la percentuale di pesce venduto fresco o vivo è aumentata rispetto ad altri prodotti, da 35 milioni di tonnellate nel 1994 a 55 nel 2004 con un aumento dal 31 al 39%.

Il congelamento è il metodo più diffuso per il consumo alimentare, corrispondente al 53% del pesce trasformato per uso umano nel 2004, seguito dall'inscatolamento (24%) e dall'affumicatura (23%).

Nei Paesi in via di sviluppo la percentuale di pesce congelato è cresciuta costantemente e nel 2004 era il 40% della produzione totale. Esistono molte differenze a livello geografico riguardo alle tipologie di pesce consumato: l'affumicato è più consumato in Africa (17% nel 2004) e in Asia (11%) rispetto agli altri continenti. Nel 2004 in Europa e Nord America più di due terzi del pesce utilizzato per il consumo umano era congelato o inscatolato.

La maggior parte del pesce utilizzato per fini non alimentari deriva da stock di piccoli pesci oceanici. Molti di questi vengono utilizzati come materia grezza per la produzione di cibi per animali e altri prodotti. Il 90% per farine animali e il 10% per alimentazione diretta negli allevamenti di acquacoltura e selvaggina. La quantità di pesce utilizzato come materia grezza per farine animali nel 2004 ha raggiunto 15,5 milioni di tonnellate, rappresentando un aumento del 17% rispetto al 2003, ma ancora sotto il picco dei 30 milioni di tonnellate del 1994.

Il consumo umano

Il consumo pro capite di pesce a livello mondiale è aumentato negli ultimi 4 decenni: da 9 kg nel 1961 a una stima di 16,5 kg nel 2003. La Cina è stata in gran parte responsabile di questo aumento: la sua percentuale di produzione è aumentata da 21 nel 1994 a 34 nel 2003, mentre il consumo pro capite si è attestato intorno ai 25,8 kg.

Nei paesi industrializzati il consumo apparente di pesce è cresciuto da 13 milioni di tonnellate (equivalente peso vivo) nel 1961 a 27 milioni di tonnellate nel 2003, con un aumento nel consumo annuo pro capite da 20 kg a 29,7 nello stesso periodo.

L'apporto del pesce al totale delle proteine animali assunte è cresciuto notevolmente nel periodo dal '61 all'89 (dal 6,5% all'8,5), prima di ridiscendere nuovamente a causa dell'aumento dell'assunzione di altre proteine animali; nel 2003 la sua percentuale è tornata ai livelli della metà degli anni '80. Fin dai primi anni '90 l'assunzione di proteine di pesce è rimasta relativamente stabile a circa 8,2/8,6 g pro capite al giorno, mentre l'apporto di altre proteine animali ha continuato a crescere.



Ufficio Stampa Press Office Slow Fish

c/o Slow Food: Paola Nano, 0172 419645 p.nano@slowfood.it

Segreteria: Francesca Barengo, 0172 419653 f.barengo@slowfood.it – fax 0172 413640

c/o Regione Liguria: Mauro Boccaccio, 010 5485727 mauro.boccaccio@regione.liguria.it

Nuccia Cifarelli, 010 5488898 nuccia.cifarelli@regione.liguria.it

Offerta di pesce totale e pro-capite in base al continente e al raggruppamento economico nel 2003

	Offerta totale (milioni di tonnellate in peso equivalente vivo)	Offerta pro-capite (kg/anno)
Tutto il mondo	104,1	16,5
Tutto il mondo esclusa la Cina	71,1	14,2
Africa	7,0	8,2
America settentrionale e centrale	9,4	18,6
America del Sud	3,1	8,7
Cina	33,1	25,8
Asia (esclusa la Cina)	36,3	14,3
Europa	14,5	19,9
Oceania	0,8	23,5
Paesi industrializzati	27,4	29,7
Economie in transizione	4,3	10,6
LIFDCs* (esclusa la Cina)	23,8	8,7
Paesi in via di sviluppo esclusi LIFDCs	15,8	15,5

Fonte Fao, *The state of world fisheries and aquaculture 2006*

* *Low Income Food Deficit Countries (LIFDCs)*

Durante gli ultimi anni, il maggior aumento nella quantità di pesce consumato proveniva dall'acquacoltura, che nel 2004 si stimava avesse contribuito per il 43% dell'ammontare di pesce disponibile per il consumo umano.

L'acquacoltura ha spinto la domanda e il consumo di parecchie specie pregiate come gamberetti, salmone e bivalvi. Dalla metà degli anni '80 queste specie sono passate dall'essere principalmente pescate all'essere prodotte in acquacoltura, con una diminuzione di prezzo e un forte aumento della loro commercializzazione. In tutto il mondo, esclusa la Cina, il contributo medio all'offerta pro capite di pesce prodotto in acquacoltura è cresciuto dal 13,7 % nel 1994 a una percentuale stimata del 21,4 nel 2004, corrispondente a un aumento da 1,8 kg pro capite nel 1994 a 2,9 kg pro capite nel 2004 (una media di crescita annuale del 4,9 %). Gli stessi dati per la Cina indicano un aumento dal 61,6% nel 1994 all'83,4% nel 2004. Nell'ultimo decennio l'offerta pro capite di pesce da acquacoltura in Cina è cresciuta da 10,9 kg nel 1994 a 23,7 nel 2004, implicando una crescita media annuale dell'8,1 %.

Le differenze nei segmenti di consumo per specie sono evidenti. I pesci di acqua profonda sono molto diffusi in Europa settentrionale e America del Nord, mentre i cefalopodi (polpi, seppie, calamari) sono consumati principalmente nei Paesi del Mediterraneo e in Asia.

Il consumo di crostacei, prodotti di prezzo più alto, è maggiormente concentrato nelle economie più solide.

Dei 16,5 kg di pescato pro capite disponibile per il consumo nel 2003, circa il 75% era costituito da pesci. Molluschi e crostacei costituiscono il 25%, circa 4,2 kg pro capite suddivisi in 1,5 kg di crostacei, 0,6 di cefalopodi e 2,1 kg di altri molluschi.

I pesci di acqua dolce e salmastra contano circa 30 milioni di tonnellate dell'offerta totale (4,8 kg pro capite). I pesci di acqua salata costituiscono più di 46 milioni di tonnellate, dei quali 18,4 milioni sono di specie di acqua profonda, 19,8 milioni oceaniche e 8,4 milioni di specie marine non identificate.

Ufficio Stampa Press Office Slow Fish

c/o Slow Food: Paola Nano, 0172 419645 p.nano@slowfood.it

Segreteria: Francesca Barengo, 0172 419653 f.barengo@slowfood.it – fax 0172 413640

c/o Regione Liguria: Mauro Boccaccio, 010 5485727 mauro.boccaccio@regione.liguria.it

Nuccia Cifarelli, 010 5488898 nuccia.cifarelli@regione.liguria.it





Uno sguardo all'Europa

L'Unione Europea è la terza potenza al mondo nel settore della pesca e rappresenta il mercato più vasto per la lavorazione del prodotto. Nonostante i problemi relativi alla disponibilità di risorse ittiche e all'aumento dei prezzi, il consumo di pesci e prodotti del mare è in aumento nella maggior parte dei paesi europei. Questo è dovuto a una serie di fattori, tra cui una maggiore attenzione verso un'alimentazione e stili di vita più salubri, i vari scandali alimentari e l'aumentata disponibilità economica che permette l'acquisto di prodotti alimentari di maggior valore. I cittadini europei consumano circa 19,9 Kg a testa di pesce ogni anno, una media più elevata rispetto a quella mondiale che è di 16,5 Kg.

Con 30,3 Kg di prodotti di mare consumati all'anno pro capite, la Spagna si attesta come la nazione che maggiormente ama il pesce in Europa. Prediletto il pesce fresco o conservato, nonostante il prodotto congelato sia molto consumato. Merluzzi e naselli (questi ultimi rappresentano un terzo del totale del pesce che entra nelle case degli spagnoli) ai primi posti nella scala delle loro preferenze, seguono sardine e acciughe, tonno fresco e pesci piatti, come la sogliola e la platessa. Tra i crostacei il re è senza dubbio il gamberone (circa due chili a testa all'anno), a seguire poi, i frutti di mare, con polpi e calamari.

Anche i francesi sono agguerriti consumatori di pesce e includono nella loro dieta circa 28,4 Kg di prodotti di mare all'anno. Il più mangiato è il tonno, seguito da salmone, merluzzo, sardine, trote, cozze, ostriche, cappellette e gamberetti. Nel 2006 il consumo domestico di prodotti del mare è aumentato del 2% rispetto al 2005. Tale percentuale è più che altro dovuta ai prodotti trattati, primo tra tutti il salmone affumicato, mentre sono in ribasso gli acquisti di prodotto fresco (- 4%).

Un po' più indietro gli italiani, con 21,2 Kg di pescato all'anno nel 2005. Le preferenze vanno al prodotto di "paranza" (55%) rispetto a quello di allevamento; più al fresco e decongelato (52,5%) che al congelato, surgelato, in conserva e affumicato.

In Gran Bretagna si consumano 20,1 Kg di pesce pro capite annui. Negli ultimi anni si è registrato un modesto calo di consumi domestici di prodotto fresco, refrigerato e congelato. Aumentato il consumo di pesci ad alto contenuto di oli (essiccati, salati o pesce azzurro): + 7,9%, corrispondenti a un terzo del consumo medio totale pro capite.

I tedeschi consumano annualmente 12,4 Kg di pesce pro capite, tra i più bassi dell'Europa, preferiscono il prodotto trasformato al fresco - tendenza accentuatasi negli ultimi anni anche in Gran Bretagna - privilegiando quello a tranci. Ai primi posti tra i pesci più consumati ci sono il merlano dell'Alaska, l'aringa, il tonno e il salmone.

(Fonte: Wwf)



Ufficio Stampa *Press Office* Slow Fish

c/o Slow Food: Paola Nano, 0172 419645 p.nano@slowfood.it

Segreteria: Francesca Barengo, 0172 419653 f.barengo@slowfood.it – fax 0172 413640

c/o Regione Liguria: Mauro Boccaccio, 010 5485727 mauro.boccaccio@regione.liguria.it

Nuccia Cifarelli, 010 5488898 nuccia.cifarelli@regione.liguria.it

Italia: le abitudini di consumo e acquisto delle famiglie

I dati statistici sul consumo di prodotti ittici, le aree in cui si mangia più pesce, i canali di distribuzione, le specie e le tipologie di prodotto più vendute ci permettono di capire le tendenze del mercato e le prospettive di sfruttamento della risorsa ittica.

Riportiamo di seguito un estratto dell'Osservatorio consumi domestici recentemente pubblicato da Ismea su dati ACNielsen. Lo studio è stato condotto su un campione di 9 000 famiglie italiane ed è relativo al periodo 8 gennaio 2006 – 6 gennaio 2007.

Complessivamente, nel 2006 le famiglie italiane hanno consumato a casa poco meno di 455 600 tonnellate di prodotti ittici, incrementando gli acquisti del 3,9% rispetto al 2005. L'esborso è stato di circa 4,35 miliardi di Euro, con un aumento del 10,5% rispetto all'anno precedente (tabella 1).

Tabella 1 – I consumi domestici di prodotti ittici per aree geografiche e canali di vendita (variazioni del cumulato (8 gen '06 – 6 gen '07) rispetto all'anno precedente (9 gen '05 – 7 gen '06))			
	cumulato	peso %	variazione 06/05
Acquisti in quantità (t)			
Aree geografiche			
Nord-Ovest	108 672	23,9	11,3
Nord-Est	67 589	14,8	3,5
Centro	108 404	23,8	2,0
Sud	170 908	37,5	1,1
Canali di vendita			
Distribuzione moderna ¹	3070194	67,4	8,1
Pescherie	89 141	19,6	-1,5
Ambulanti/mercati rionali	30 934	6,8	-7,1
Altri canali ²	28 302	6,2	-6,8
<i>Totale Italia</i>	455 571	100,00	3,9
Acquisti in valore (ooo €)			
Aree geografiche			
Nord-Ovest	1 160 798	26,7	20,7
Nord-Est	685 125	15,8	9,2
Centro	1 042 569	24,0	7,3
Sud	1 457 649	33,5	6,2
Canali di vendita			
Distribuzione moderna ¹	2 969 878	68,3	15,4
Pescherie	848 683	19,5	4,3
Ambulanti/mercati rionali	275 868	6,3	-2,9
Altri canali ²	251 707	5,8	-4,3
<i>Totale Italia</i>	4 346 140	100,00	10,5
¹ Iper, super, liberi servizi, hard discount			
² Alimentari tradizionali, cash&carry, porta a porta, ecc..			
Fonte: Ismea-ACNielsen			



Ufficio Stampa Press Office Slow Fish

c/o Slow Food: Paola Nano, 0172 419645 p.nano@slowfood.it

Segreteria: Francesca Barengo, 0172 419653 f.barengo@slowfood.it – fax 0172 413640

c/o Regione Liguria: Mauro Boccaccio, 010 5485727 mauro.boccaccio@regione.liguria.it

Nuccia Cifarelli, 010 5488898 nuccia.cifarelli@regione.liguria.it



L'aumento degli acquisti domestici di prodotti ittici ha interessato, con intensità diverse, le quattro aree Nielsen (Nord Ovest, Nord Est, Centro, Sud). La crescita più elevata rispetto all'anno precedente si è registrata nel Nord-Ovest (+11,3% in quantità). A determinare in parte tale aumento, la buona performance del fresco e decongelato sfuso (+14,2%) e del congelato/surgelato (+15%). Quest'ultimo in crescita anche nel Nord-Est (+13,3%) e nel Sud (+8,7%). Nel Nord-Est l'aumento di consumi di prodotti ittici rispetto al 2005 è stato del 3,5%, seguono il Centro (+2%) e il Sud (+1,1%). Anche nel 2006 il Meridione ha continuato a detenere la quota più elevata dei consumi domestici nazionali di prodotti ittici (37,5%). È risultata invece in crescita l'incidenza del Nord-Ovest, passata dal 22,3% dell'anno precedente all'attuale 23,9, superando così il Centro (23,8%).

I canali distributivi

Il 2006 si è chiuso con un bilancio decisamente positivo per la distribuzione moderna nella vendita dei prodotti ittici alle famiglie, registrando un aumento dell'8,1% dei volumi venduti (11,6 per i prodotti freschi e decongelati sfusi e 11 per quelli congelati/surgelati confezionati) e del 15,4% degli introiti. Non così è stato per le pescherie che hanno visto contrarre le quantità vendute dell'1,5% a fronte però di una crescita degli incassi (+4,3%). Un 2006 nero, invece, per ambulanti e mercati rionali, sia sul fronte delle quantità vendute (-7,1%) che del valore (-2,9%). Determinante in questi ultimi casi la flessione dell'acquisto di prodotti freschi e decongelati sfusi (rispettivamente -2,1% e -6,7). L'aumento degli acquisti domestici di prodotti ittici nel 2006 ha contribuito, da un lato, a rafforzare la quota di mercato in volume detenuta in Italia dalla distribuzione moderna (da 64,8% nel 2005 a 67,4) e, dall'altro, a ridurre ancora quella delle pescherie (da 20,6% ma 19,6) e degli ambulanti/mercati rionali (da 7,6% a 6,8).

Le tipologie di prodotto

L'analisi per tipologie di prodotto mostra in aumento nel 2006 soprattutto la domanda di prodotti ittici congelati/surgelati confezionati (+9,7%), di quelli freschi e decongelati sfusi (+3,5%) e di conserve e semiconserve (+3,2%). Sono queste le categorie che maggiormente incidono negli acquisti domestici in Italia: il fresco e decongelato sfuso rappresenta in media il 50% della domanda domestica annua, le conserve e semiconserve rappresentano il 20%, mentre il peso del congelato/surgelato confezionato è aumentato negli ultimi anni superando il 15%.

Per queste tipologie l'aumento della spesa per le famiglie è stato rispettivamente del 10,1%, del 10,9 e del 10 (tabella 2). Fra i prodotti ittici congelati/surgelati confezionati, hanno evidenziato una crescita i prodotti più rappresentativi, come il mollame, cioè i misti di pesce, molluschi, crostacei al naturale (+9,8%), i filetti di merluzzo al naturale (+9,1) e i bastoncini (+7,7). Per quanto riguarda le conserve e semiconserve l'aumento ha interessato il tonno sott'olio (+1,5%) e al naturale (+11,1). Tra il fresco e decongelato sfuso la crescita del 3,5% dei consumi è stata favorita soprattutto dalla domanda di pesce di mare (+6,7%), e in particolare di pesce spada (+17,4%), spigole (+17,2), orate (+6,2) e pesce azzurro (+6,1% per le sardine, 5,3 per gli sgombri e 1,1 per le alici). I consumi di crostacei sono saliti del 2,8% essenzialmente per gli acquisti di gamberi e mezzancolle (+12,6). L'aumento nei consumi dei pesci di acqua dolce è stato solo dello 0,5% a causa del calo nella domanda di trote (-7,2) e persico (-6,1). Segno meno (1,4%) per i molluschi, a causa della flessione nella richiesta di seppie (-5,9%), militi (-3,9) e vongole (-2,1). Infine, lieve aumento per i prodotti secchi, salati e affumicati (+0,8% trainato da un +16,5% del salmone affumicato) e sostanziale stabilità per il congelato sfuso. Non così la spesa, aumentata del 13,2% nel primo caso e del 6,2 nel secondo.

Ufficio Stampa Press Office Slow Fish

c/o Slow Food: Paola Nano, 0172 419645 p.nano@slowfood.it

Segreteria: Francesca Barengo, 0172 419653 f.barengo@slowfood.it – fax 0172 413640

c/o Regione Liguria: Mauro Boccaccio, 010 5485727 mauro.boccaccio@regione.liguria.it

Nuccia Cifarelli, 010 5488898 nuccia.cifarelli@regione.liguria.it



Tabella 2 – I consumi domestici per tipologie di prodotto

(variazioni del cumulato (8 gen '06 – 6 gen '07) rispetto all'anno precedente (9 gen '05 – 7 gen '06))

	cumulato	peso %	variazione 06/05
Acquisti in quantità (t)			
Fresco e congelato sfuso	241 107	52,9	3,5
- naturale	234 517	51,5	3,5
pesce di mare	129 369	28,4	6,7
pesce d'acqua dolce ¹	32 284	7,1	0,5
molluschi	59 036	13,0	-1,4
crostacei	130826	3,0	2,8
- preparato	6 592	1,4	3,7
di cui impanato	2 524	0,6	5,1
Congelato sfuso	34 362	7,5	-0,1
- naturale	29 714	6,5	0,9
- preparato	4 648	1,0	-5,9
Congel./surgelato confezionato	69 781	15,3	9,7
- naturale	41 733	9,2	11,4
- preparato	28 049	6,2	7,2
Conserven e semiconserve	91 450	20,1	3,2
Secco, salato e affumicato sfuso e confezionato	18 871	4,1	0,8
Totale prodotti ittici	455 571	100,00	3,9
Acquisti in valore (000 €)			
Fresco e congelato sfuso	2 280 284	52,5	10,9
- naturale	2 164 365	49,8	11,1
pesce di mare	1 269 603	29,2	13,6
pesce d'acqua dolce ¹	288 695	6,6	13,1
molluschi	409 952	9,4	6,2
crostacei	196 115	4,5	4,1
- preparato	115 920	2,7	5,9
di cui impanato	42 275	1,0	3,4
Congelato sfuso	248 577	5,7	6,2
- naturale	219 778	5,1	6,7
- preparato	28 802	0,7	2,5
Congel./surgelato confezionato	666 630	15,3	10,1
- naturale	409 256	9,4	10,6
- preparato	257 375	5,9	9,2
Conserven e semiconserve	838 664	19,3	10,0
Secco, salato e affumicato sfuso e confezionato	311 984	7,2	13,2
Totale prodotti ittici	4 346 140	100,00	10,5

¹ Vi rientrano anche i pesci diadromi, che regolarmente migrano tra acque dolci e marine in un periodo definito del ciclo vitale, come anguille, salmoni, storioni, ecc..)

Fonte: Ismea-ACNielsen

Ufficio Stampa Press Office Slow Fish

c/o Slow Food: Paola Nano, 0172 419645 p.nano@slowfood.it

Segreteria: Francesca Barengo, 0172 419653 f.barengo@slowfood.it – fax 0172 413640

c/o Regione Liguria: Mauro Boccaccio, 010 5485727 mauro.boccaccio@regione.liguria.it

Nuccia Cifarelli, 010 5488898 nuccia.cifarelli@regione.liguria.it





Pescaturismo e ittiturismo

Valida integrazione del reddito per i pescatori e nuova frontiera del turismo responsabile

Diversificare la propria attività è la strategia chiave dei pescatori per alleggerire la pressione di pesca sul mare. Tra tutte le forme possibili di riconversione, pescaturismo e ittiturismo sono tra le più valide alternative per integrare il reddito degli operatori e aumentare i giorni di interruzione della pesca stabiliti dal fermo biologico.

A tracciare un quadro del settore, gli ospiti del Laboratorio dell'Acqua *Pescando alternative*, domenica 6 maggio alle ore 15, Sala 1: Franco Andaloro (dirigente di ricerca Icram), Giancarlo Cassini (assessore all'Agricoltura, Protezione civile e Pesca, Regione Liguria), Malcolm MacGravin (ricercatore e attivista), Cristian Ponzini (pescatore e ristoratore), Sebastiano Tusa (sovrintendente del mare Regione Sicilia). Modera: Giampaolo Buonfiglio, presidente Agci Agrital.

Ecco un breve approfondimento:

Attività turistico-ricreativa che si svolge a bordo d'imbarcazioni della pesca artigianale, il pescaturismo è una delle ultime frontiere del turismo responsabile e rappresenta per il pubblico una nuova occasione per avvicinarsi al mare. Grazie all'esperienza di guide esperte come i pescatori, è possibile praticare le tecniche di pesca utilizzando le attrezzature professionali e conoscere i pesci nel loro habitat naturale e non solo da un punto di vista gastronomico.

Molto diversificata l'offerta turistica che, a seconda delle varie specificità e vocazioni territoriali, spazia da brevi escursioni lungo coste, lagune, laghi e fiumi, all'osservazione delle attività di pesca professionale, alla possibilità di praticare la pesca sportiva e di pernottare sui battelli ormeggiati in banchina. Non mancano, in alcuni casi, le occasioni per degustare il pesce pescato al momento, direttamente a bordo o appena sbarcati a terra.

Strettamente connesso al pescaturismo, che si svolge in mare, è l'ittiturismo. Quest'ultimo integra l'offerta turistica dei pescatori con la possibilità di soggiornare nelle caratteristiche abitazioni degli antichi borghi pescherecci e degustare i prodotti tipici delle marinerie italiane.

Il settore è attualmente regolamentato dal decreto ministeriale del 13 aprile 1999, numero 293 (G.U. n. 197 del 23 agosto 1999). Pescaturismo e ittiturismo si possono praticare durante tutto l'anno ogni qualvolta le condizioni meteomarine siano favorevoli e in alcuni casi è anche possibile effettuare escursioni durante le ore notturne, quando i rituali della pesca regalano indimenticabili momenti di particolare suggestione. Negli ultimi anni tali attività si sono sempre più diffuse in Italia e oggi contano oltre 100 cooperative, in quasi tutte le regioni costiere. Gli operatori diretti sono diverse centinaia, mentre ogni anno i turisti che scelgono di vivere il mare con i pescatori sono quasi 100 000. Altissima la concentrazione di aziende nel meridione, Sicilia in testa, ma l'attività sta crescendo anche in altre regioni come Liguria, Toscana e Veneto. Ancora di modeste dimensioni è l'attività di ittiturismo, decollata comunque in Puglia, Sicilia, Calabria e Sardegna, per un totale di un centinaio di posti letto attualmente disponibili per il soggiorno nelle tipiche case dei borghi dei pescatori. (Fonte: *Lega Pesca*)

Buone le prospettive future come si evince dai dati forniti da Agci Agrital:

Aziende associate ad Agci Agrital (barche da pesca): 20
Regioni coinvolte: 10
Operatori diretti: 70
Turisti per anno: 20.000
Giornate operative annue: 80/100 nel periodo primavera-estate

Fatturato complessivo:
2003: €800mila
2004: €1.000 mila
2005: €1.300 mila



Ufficio Stampa Press Office Slow Fish

c/o Slow Food: Paola Nano, 0172 419645 p.nano@slowfood.it

Segreteria: Francesca Barengo, 0172 419653 f.barengo@slowfood.it – fax 0172 413640

c/o Regione Liguria: Mauro Boccaccio, 010 5485727 mauro.boccaccio@regione.liguria.it

Nuccia Cifarelli, 010 5488898 nuccia.cifarelli@regione.liguria.it



2048, l'anno del collasso I preoccupanti risultati della ricerca *Impact of Biodiversity Loss on Ocean Ecosystem Service*

Il 3 novembre 2006, un'équipe internazionale di biologi ed economisti ha pubblicato sulla rivista scientifica *Science* i risultati di un lavoro di ricerca durato 4 anni, intitolato *Impact of Biodiversity Loss on Ocean Ecosystem Services*, nel quale si fa il punto della situazione sullo stato di salute di mari e oceani.

L'articolo di *Science* fotografa un progressivo, inarrestabile depauperamento della biodiversità nelle acque del pianeta. Stando alle stime effettuate dai ricercatori, il numero di stock ittici con interesse commerciale si sarebbe ridotto di quasi un terzo: per l'esattezza, il 29% di essi avrebbe ormai raggiunto il cosiddetto "punto di esaurimento" (in inglese *collapse*), espressione che indica come la pesca di queste specie renda oggi oltre il 90% in meno di quanto facesse in passato.

E le cose sembrano andare di male in peggio. A partire dagli anni Sessanta-Settanta, la scomparsa del pesce dai mari sta seguendo il principio della reazione a catena: legate come sono l'una all'altra da millenari rapporti simbiotici, le varie specie marine hanno bisogno l'una dell'altra per sopravvivere e la scomparsa di una sola specie può trascinarne nel baratro molte altre.

Occorre agire, in fretta. Quanto tempo ci resta a disposizione?

Se la pressione dell'uomo sugli stock ittici non sarà allentata (ma l'aumento di popolazione sul pianeta lascia piuttosto presagire un aggravarsi della situazione) e se il trend rimarrà lo stesso degli ultimi anni, i ricercatori prevedono per l'anno 2048 la scomparsa pressoché totale del pesce dagli oceani.

Non ci resta allora che assistere impotenti all'inesorabile declino di un mare che si sta silenziosamente svuotando sotto i nostri occhi?

Non tutto è perduto. L'oceano ha un buon potenziale di ripresa e la rigenerazione di alcuni stock ipersfruttati può avvenire nel giro di pochi anni.

Per giungere a questa conclusione, in una seconda sezione del lavoro i ricercatori hanno analizzato 44 aree protette, come parchi marini e riserve di pesca nel mondo, e hanno registrato in queste acque un aumento medio della biodiversità marina pari al 23% dopo solo 5-10 anni dall'entrata in vigore del bando di pesca. Con alcuni importanti distinguo, ovviamente. Alcune specie "esaurite", come certi pesci che vivono in profondità, tornano a popolare i mari con particolare lentezza e difficoltà.

La biodiversità gioca un ruolo cruciale: le acque dove si ha un maggior numero di specie marine sono anche quelle che si riprendono più in fretta da forme di "stress" come eccesso di pesca o inquinamento. Al contrario, le acque a bassa biodiversità si rivelano meno capaci di ripresa.

Se vogliamo che il trend si inverta e che la biodiversità marina torni laddove è scomparsa, i ricercatori non hanno dubbi: occorre sospendere la pesca degli stock ipersfruttati e procedere a campagne di ripopolamento; bisogna ridurre l'inquinamento delle acque mediante un aumento dei controlli sugli scarichi industriali; è necessario agire contro i grandi cambiamenti climatici indotti dalle attività umane; come ultimo punto, ma non in ordine di priorità, si devono istituire al più presto nuovi parchi marini e riserve di pesca. Su questo fronte si è fatto finora troppo poco: basti pensare che l'attuale estensione di parchi e riserve rappresenta solo un misero 1% della superficie totale delle acque del pianeta.

Ufficio Stampa Press Office Slow Fish

c/o Slow Food: Paola Nano, 0172 419645 p.nano@slowfood.it

Segreteria: Francesca Barengo, 0172 419653 f.barengo@slowfood.it – fax 0172 413640

c/o Regione Liguria: Mauro Boccaccio, 010 5485727 mauro.boccaccio@regione.liguria.it

Nuccia Cifarelli, 010 5488898 nuccia.cifarelli@regione.liguria.it





Fin qui niente di nuovo, ma l'analisi dei ricercatori giunge a un'inattesa, sorprendente conclusione: proteggendo i mari con riserve di pesca si otterrebbero anche indubbi vantaggi economici. Proteggere il mare con i divieti di pesca è un ottimo investimento, che rende i suoi frutti in breve tempo. A distanza di 5-10 anni, il numero di specie marine all'interno della riserva aumenta in media del 23%. Inoltre si è osservato che il ritorno della biodiversità nelle acque protette funge da elemento catalizzatore e conduce a un generale aumento dei benefici economici (*services*) derivati dal mare. I ricercatori hanno notato che, a distanza di pochi anni dall'istituzione di una riserva, le acque limitrofe tornano in genere a un aumento medio della pescosità stimato intorno al 400%.

Nel complesso, quindi, l'industria del pesce non subisce alcun danno economico, anzi, così facendo si assicura che le risorse ittiche, da cui provengono i suoi introiti, risultino rigenerabili ed evitino il punto di esaurimento. Si aggiunga inoltre che l'istituzione di nuovi parchi marini e di riserve di pesca porta solitamente a un massiccio sviluppo del settore turistico nella regione, con evidenti benefici economici per l'intera comunità. Siamo ancora in tempo, pare, per rimediare al danno fatto: la biodiversità marina può ancora essere salvata.

(Tratto dall'articolo di Michele Fossi, Slowfood n.26)



Ufficio Stampa Press Office Slow Fish

c/o Slow Food: Paola Nano, 0172 419645 p.nano@slowfood.it

Segreteria: Francesca Barengo, 0172 419653 f.barengo@slowfood.it – fax 0172 413640

c/o Regione Liguria: Mauro Boccaccio, 010 5485727 mauro.boccaccio@regione.liguria.it

Nuccia Cifarelli, 010 5488898 nuccia.cifarelli@regione.liguria.it



I pescatori della Loira

A Slow Fish le comunità del cibo di Terra Madre si raccontano

A Slow Fish le comunità del cibo, già protagoniste a Terra Madre 2006, raccontano la loro storia e le loro esperienze. Venerdì 4 maggio alle ore 19.00 al Laboratorio del Gusto intitolato *Incontro con le comunità del cibo*, i pescatori della Loira illustrano e portano in degustazione i loro prodotti: cheppia, alosa, lampreda, pesce siluro e pesce bianco, proposti sia conservati che freschi e preparati da uno chef della stessa comunità.

Negli ultimi quarant'anni la Loira ha vissuto cambiamenti che l'hanno portata a diventare un ecosistema a rischio: la portata idrica del bacino è drammaticamente diminuita del 40% e con essa hanno iniziato a scarseggiare tanto i pesci quanto i pescatori.

Le cheppie, grosse sardine di fiume dalla carne rinomata, sono abbastanza rare oggigiorno, la loro abbondanza di un tempo e il loro posto d'onore nella gastronomia locale sono ormai un lontano ricordo. Questo perchè il percorso delle cheppie è oggi ostacolato dall'uomo: il flusso del fiume francese è modificato o interrotto da numerose dighe e briglie che precludono il passaggio dei pesci migratori. La dissennatezza di alcune scelte economiche ha rischiato di rendere il fiume un ambiente sterile e inospitale per gli animali che lo abitano.

Fortunatamente recenti politiche territoriali sono state attivate per porvi rimedio, e dal 2000 la tendenza alla drastica diminuzione delle cheppie si è invertita. Seppur con difficoltà, anche l'anguilla sta tornando a ripopolare il fiume. Sono sempre più numerose infatti quelle che riescono a discendere la Loira in primavera. Lampreda marina, anguilla, cheppia e molti altri pesci migratori hanno ripreso il loro viaggio attraverso la Francia e cominciano a ricomparire nei menù di numerosi ristoranti.

L'asse fondamentale delle politiche di salvaguardia della Loira, promosse da istituzioni locali e mondo dell'associazionismo, è costituito dai progetti di valorizzazione del pesce selvatico. Il Wwf e la condotta Slow Food di Tours sono attori di questa dinamica che, attraverso lo sviluppo di mercati locali e il coinvolgimento dei ristoratori, sta contribuendo a costruire un futuro per la pesca professionale nelle acque del fiume.

A oggi infatti, lungo Loira la figura del pescatore professionista sta scomparendo. Il suo mestiere, a rischio d'estinzione, non gode più di alcuna considerazione sociale e spesso è erroneamente considerato come nemico del fiume.

Venti pescatori professionisti che operano con tecniche artigianali selettive ed ecocompatibili si sono riuniti in associazione, creando una comunità. Sotto la guida di Philippe Boisneau, professore universitario di biologia, hanno creato un marchio, *Poissons sauvages du bassin de la Loire*, a garanzia dell'estrema freschezza del pescato, dell'alta qualità della carne e della sua provenienza da un ambiente integro. In autunno e inverno, i pescatori intercettano le anguille dirette per la riproduzione al Mar dei Sargassi, ma ne catturano – con reti a sacco – solo il 13%.

Le lamprede di mare sono pescate con nasse in vimini o in plastica, da gennaio a maggio, quando rimontano il fiume. È primaverile la pesca dell'alosa, con la tradizionale rete di sbarramento o con reti derivanti. Infine, i piccoli pesci da frittura (gobioni, alborelle...) sono catturati con sciabiche da spaggia o giacchi.

Una sfida forse ancora più difficile è stata raccolta da alcuni cuochi della regione come lo chef Bernard Charret, nel suo ristorante non lontano da Tours: riabituarci i palati al gusto non facile del pesce d'acqua dolce.

La comunità dei pescatori della Loira, grazie anche al sostegno di Slow Food, sta restituendo alla professione e ai pesci di fiume la dignità di un tempo.



Ufficio Stampa Press Office Slow Fish

c/o Slow Food: Paola Nano, 0172 419645 p.nano@slowfood.it

Segreteria: Francesca Barengo, 0172 419653 f.barengo@slowfood.it – fax 0172 413640

c/o Regione Liguria: Mauro Boccaccio, 010 5485727 mauro.boccaccio@regione.liguria.it

Nuccia Cifarelli, 010 5488898 nuccia.cifarelli@regione.liguria.it

Le specie neglette

Un consumatore attento, consapevole e desideroso di incidere in modo positivo sullo stato dei mari, come si deve comportare?

Non c'è una sola risposta a questa domanda, tutti i comportamenti quotidiani virtuosi (dal differenziare i rifiuti al risparmio dell'acqua potabile, dalla riduzione del consumo di carburanti e gas fossili a quello dell'energia elettrica, dalla riduzione del consumo di detersivi...) hanno una ripercussione positiva sulla salute dei mari.

Dal punto di vista energetico il modo di alimentarci che abbiamo sviluppato non è sostenibile. E ci sono cose che un consumatore attento può fare proprio in quanto consumatore di pesce, orientandosi verso le specie che subiscono una minore pressione di pesca. I frutti di mare, per esempio, sono un prodotto con molti pregi, sia ambientali che nutritivi, e che hanno anche prezzi abbordabili.

Ricordiamoci, il bacino del Mediterraneo offre ai buongustai un'allettante scelta tra un buon numero di molluschi e crostacei e oltre 500 specie di pesci. Un patrimonio ittico di tutto rispetto che però viene utilizzato solo in minima parte poiché, alla fine, sulla nostra tavola arrivano sì e no una cinquantina di questi pesci.

Ecco alcune specie ittiche che possiamo considerare come gustose alternative a basso impatto ambientale alle nostre consuete scelte gastronomiche. Tutte le specie sottoelencate non sono incluse nella Lista Rossa (specie minacciate di estinzione) Iucn, Unione Mondiale per la Conservazione della Natura.

Costardella

È un pesce poco sfruttato in molte parti del suo areale (Atlantico, Mediterraneo, Mar Baltico, Mare del Nord) ed è adatto all'inscatolamento e ad altri usi economici. Ha carni pregiatissime consumate fresche, a volte vengono conservate salate. Squisito fritto o in tegame con salsa di pomodoro ricca di odori.



Costardelle ripiene

Ingredienti per 4 persone:

Otto costardelle di media grandezza - due spicchi d'aglio - un cucchiaio di prezzemolo tritato - pangrattato - 100 gr di olio extravergine d'oliva - otto pomodori - pepe - sale

Preparazione e cottura:

Pulire le costardelle, eliminarne la testa, la coda e la spina centrale, lavare e asciugare. In una terrina mettere l'aglio e il prezzemolo tritati, l'origano, un poco di pangrattato, sale, pepe e un filo d'olio. Mescolare, riempire con questo miscuglio le costardelle e allinearle in una teglia, tenendo la parte ripiena verso l'alto. Mettere su ogni costardella un poco di polpa di pomodoro tagliuzzata, versare l'olio e cospargere di sale, coprire la teglia e cuocere, a fuoco basso per circa 20 minuti.

Palamita (Presidio Slow Food)

Pesce di "passo", la palamita appartiene alla famiglia dei tonni e degli sgombri, ai quali assomiglia nell'aspetto. Presente in tutto l'Atlantico Orientale, Mediterraneo, Mar Nero, e parte dell'Atlantico Occidentale. Ha una carne molto versatile, ottima impanata e arrostita, frita con la cipolla, in umido con il pomodoro, bollita con olio e limone.



Ufficio Stampa Press Office Slow Fish

c/o Slow Food: Paola Nano, 0172 419645 p.nano@slowfood.it

Segreteria: Francesca Barengo, 0172 419653 f.barengo@slowfood.it – fax 0172 413640

c/o Regione Liguria: Mauro Boccaccio, 010 5485727 mauro.boccaccio@regione.liguria.it

Nuccia Cifarelli, 010 5488898 nuccia.cifarelli@regione.liguria.it

Palamita con i piselli

Ingredienti per 4 persone:

Una palamita di circa un chilo e mezzo – un chilo di piselli piccoli col baccello - mezzo chilo di pomodori da salsa maturi – 2 cipollotti – 2 spicchi d'aglio – un ciuffo di prezzemolo – un peperoncino piccante – olio extravergine di oliva – sale

Preparazione e cottura:

Sfilettate la palamita ricavandone almeno sei pezzi. Riempire d'acqua un'insalatiera e freddatela con 10 cubetti di ghiaccio. Immergetevi i pezzi di palamita e lasciateli per circa 45 minuti, finché diventeranno bianchi. In un tegame a bordo alto con mezzo bicchiere di olio extravergine fate rosolare a fuoco moderato i cipollotti tagliati a rondelline fini. Unite la palamita ben asciugata, che cuocerete per circa otto minuti rigirandola una sola volta. Aggiungete i pomodori tagliati a cubetti e, poco dopo, il peperoncino a pezzetti e un trito di prezzemolo e aglio passati al coltello. Aggiustate di sale e, trascorsi circa 10 minuti, versate i piselli sgranati. Il tutto va lasciato cuocere lentamente, unendo un po' di acqua calda se la preparazione tende ad asciugarsi troppo. Il punto ottimale di cottura sarà raggiunto non appena i piselli si presenteranno cotti ma turgidi e il sughetto avrà assunto una consistenza cremosa.

Pesce sciabola

Diffusissimo negli oceani, si trova in Atlantico Orientale, dalle coste francesi al Senegal, compreso le Azzorre, Madera, le Canarie, nell'Oceano Indiano meridionale, nel Pacifico sudoccidentale, in Australia (dal New South Wales all'Australia sudoccidentale) e in Nuova Zelanda, nel Pacifico sudorientale, in Perù. E' presente anche nel Mediterraneo occidentale. Ha carni molto pregiate. Ottimo tagliato in tronchetti e fritto servito con spicchi di limone e pane nero o salsa di pomodoro; filettato e sistemato in involtini.



Sciabola fritta melanzane e pomodoro

Ingredienti per 4 persone:

1 kg di filetti di sciabola - 400 grammi di mozzarella - 500 grammi di pomodori san marzano – 2 melanzane - 3 uova – farina – aglio – basilico - olio di oliva – origano – pepe - sale

Preparazione e cottura:

Tagliate i filetti di pesce a quadrati, e disponetevi sopra fette di mozzarella sulla metà dei quadretti, mettete le foglie del basilico sopra la mozzarella e quindi coprite a mò di panino con la rimanente metà dei quadretti. Fate a parte un soffritto di olio e aglio nel quale aggiungete poi pomodori e basilico. Cuocete per dieci minuti e tenete da parte la salsa. Fate saltare le melanzane tagliate a dadini con olio ed ancora aglio. A fine cottura salate e tenete a parte. Friggete i tranci di pesce in una padella dopo averli infarinati e passati in un brodo di uova sbattute. Servite il pesce fritto, dopo averlo fatto sgrassare un attimo, assieme alla salsa di pomodoro ed ai dadini di melanzane, cospargendolo con origano.

Sgombro

Abbondante nelle aree costiere fredde e temperate dell'Atlantico, ha carni bianche, delicate, molto apprezzate sia fresche che conservate sotto sale. Ottimo alla griglia o al cartoccio, molto gustoso lesso o cotto al forno. Buonissimo servito freddo cotto in tegame con vino bianco, aceto, fette di limone, carota, cipolla ed erbe.



Involtini di sgombro aromatici con crema broccoli

Ingredienti per 4 persone:

2 Sgombri - broccoli grammi 400 (solo le cime) - un rametto di rosmarino - un mazzetto di timo – una cipolla rossa - una foglia d'alloro - un limone - vino bianco 1/2 bicchiere - olio extravergine da mosto - sale - pepe

Ufficio Stampa Press Office Slow Fish

c/o Slow Food: Paola Nano, 0172 419645 p.nano@slowfood.it

Segreteria: Francesca Barengo, 0172 419653 f.barengo@slowfood.it – fax 0172 413640

c/o Regione Liguria: Mauro Boccaccio, 010 5485727 mauro.boccaccio@regione.liguria.it

Nuccia Cifarelli, 010 5488898 nuccia.cifarelli@regione.liguria.it



Preparazione e cottura:

Pulite bene gli sgombri e sfilettateli senza privarli della pelle. Tritate 2 rametti di timo ed il rosmarino; affettate la cipolla sottile. Mettete i broccoli in una casseruola coperti di acqua fredda con il succo di limone, 2 rametti di timo, l'alloro, il vino, sale e pepe e cuoceteli fino a che non diventeranno teneri. Mettete i filetti su un tagliere, distribuite un pò del trito aromatico preparato assieme a qualche fettina di cipolla, un pizzico di sale e pepe e arrotolateli, legandoli con dello spago da cucina. Fate cuocere gli involtini di pesce in forno caldo (200°) per circa 10/15 minuti, coperti con della carta stagnola. Mentre il pesce cuoce, frullate i broccoli con due cucchiai di olio e due cucchiai dell'acqua di cottura, aggiungete un pò di sale e pepe. Servire gli involtini in ciotoline con la crema di broccoli a parte in bicchierini, decorando con qualche grano di pepe rosa.

Tombarello

E' un pesce che vive in acque tropicali a bassa profondità.

A causa della sua abbondanza, è considerato un elemento importante nella catena trofica, specialmente come preda per altre specie di interesse commerciale. Viene pescato mediante reti a circuizione e con la traina. È commercializzato fresco e congelato, ma anche seccato o salato, affumicato e inscatolato. Si consuma impanato e arrostito, fritto con la cipolla, bollito e condito con olio e limone.



Tombarello fritto

Ingredienti per 4 persone:

4 trance di tombarello (biso) da 2 etti l'una – un ciuffo di prezzemolo – un limone – farina di frumento – olio extravergine d'oliva – sale

Preparazione e cottura:

Lavate e asciugate le trance di pesce, infarinatele e friggetele in abbondante olio d'oliva. Scolatele dall'olio e passatele su carta assorbente. Sistematele su un vassoio, salatele, spolveratele con il prezzemolo tritato e guarnitele con spicchi di limone. Per essere cucinato in questo modo, il tombarello dev'essere freschissimo.

Zerro

Paradossalmente di scarso interesse commerciale, ha carni molto apprezzate in alcune regioni dell'Italia meridionale, soprattutto in Puglia. Gustoso se fritto, saporito sotto sale e servito con salsa a base d'olio d'oliva e aceto. E' presente nell'Atlantico orientale, nel Mediterraneo e Mar Nero.



Zerri sotto pesto

Ingredienti per 4 persone

8 etti di zerri di piccole dimensioni – 8 spicchi d'aglio – 3 peperoncini – un rametto di rosmarino – farina di frumento – un quarto di litro d'aceto – olio d'oliva – sale

Preparazione e cottura:

Sventrate e pulite gli zerri. Lavateli, asciugateli bene e infarinateli. Friggeteli, scolateli, asciugateli dall'unto in eccesso e sistemati in un recipiente. Tagliate l'aglio a fettine sottili e spezzettate i peperoncini. Fateli soffriggere in olio e, quando l'aglio diventa color nocciola, aggiungete l'aceto e il rosmarino, portando a bollire. Versate la salsa sugli zerri e lasciateli riposare al fresco per almeno 2 ore.



Ufficio Stampa Press Office Slow Fish

c/o Slow Food: Paola Nano, 0172 419645 p.nano@slowfood.it

Segreteria: Francesca Barengo, 0172 419653 f.barengo@slowfood.it – fax 0172 413640

c/o Regione Liguria: Mauro Boccaccio, 010 5485727 mauro.boccaccio@regione.liguria.it

Nuccia Cifarelli, 010 5488898 nuccia.cifarelli@regione.liguria.it



L'UNISG a Slow Fish

Uno spazio dove conoscere l'Università, le sue attività e l'offerta formativa

A Slow Fish 2007 l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche ha uno spazio espositivo appositamente dedicato.

Gli studenti, inoltre, vivono Slow Fish come un intenso momento didattico, partecipando a laboratori e conferenze, e conoscendo prodotti ittici e operatori del settore.

Veniamo ora alla presenza dell'Università a Genova.

Nello stand UNISG posto all'ingresso della fiera, è possibile avere un assaggio dell'ampio spettro delle proposte didattiche dell'università.

Lo staff dell'ateneo è a disposizione per tutta la durata della manifestazione con materiale informativo, mentre i visitatori possono conoscere da vicino il progetto **"Alla ricerca del Grande Fiume"**, che dal 26 settembre al 20 ottobre porterà studenti e docenti in viaggio lungo il Po. Un vero e proprio percorso didattico di grande originalità ed efficacia, che vede gli studenti coinvolti direttamente nella sua organizzazione.

Ecco il programma degli appuntamenti che si svolgono giorno per giorno nell'area UNISG:

Venerdì 4 maggio, ore 11,30: BORMIOLIROCCO e WWF presentano il progetto **"Insieme per la natura"**

Venerdì 4 maggio, ore 17,00: incontro scientifico con il dott. Francesco Puma, coordinatore Segreteria Tecnica Autorità di Bacino del Po
"Il Fiume Po tra natura, territorio, paesaggio e società"

Sabato 5 maggio, ore 12: conferenza stampa
Presentazione del progetto **"Alla Ricerca del Grande Fiume, viaggio lungo il Po per una nuova didattica della memoria e dell'identità fluviale"** realizzato dall'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.

Intervengono Alfonso Pecoraro Scanio, Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, Ezio Pellizzetti, Magnifico Rettore dell'Università degli Studi di Torino, Alberto Capatti, Magnifico Rettore dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Carlo Petrini, Presidente Slow Food Internazionale

Sabato 5 maggio, ore 17: incontro Unisg
Prof. Piercarlo Grimaldi docente di Antropologia dell'UNISG presenta il documentario **"Ritratti e interviste di uomini del fiume"**

Domenica 6 maggio, ore 11,30: incontro scientifico
"Conoscere l'ecosistema Fiume"

Incontro d'approfondimento scientifico con il dott. Roberto Mezzalama, rappresentante della società di ricerca ambientale Golder Associates e della società Cooperativa Nautilus che collaborano al progetto **"Alla ricerca del Grande Fiume"** nella ricerca relativa al patrimonio ecologico fluviale.



Domenica 6 maggio, ore 15

Pesca e peschiere sul fiume Ticino: presentazione del libro **“L'ultima Peschiera”**

Domenica 6 maggio, ore 17: incontro con gli studenti UNISG

“Pedalare e imparare”: testimonianza di uno studente in merito all’esperienza organizzativa e didattica del viaggio lungo il Po

Lunedì 7 maggio, ore 11,30: incontro UNISG

Il prof. Ettore Tibaldi, docente di Zoologia all’UNISG interviene su **“Ci si può bagnare sempre nello stesso fiume: come i problemi di un grande fiume non vengono risolti”**.

Lunedì 7 maggio, ore 18: presentazione del libro di Paolo Lingua **“Il Piacere del Palato”**

Per maggiori informazioni:

Ufficio Comunicazione UNISG: tel. +39 0172 458507 - 458505 – comunicazione@unisg.it