

Venerdì 4 maggio 2007

Slow Food Italia presenta "Mangiamoli giusti", Sala 2 - Ore 15.00

La commercializzazione di specie protette, di pesci di dimensione inferiore a quella consentita dalla normativa e di specie pescate al di fuori del periodo consentito è una pratica assai diffusa su tutta la penisola, sia nei mercati che attraverso la ristorazione. Slow Food Italia presenta la campagna di sensibilizzazione Mangiamoli giusti rivolta a cuochi, consumatori e mercato, per un consumo più consapevole e responsabile.

Modera:

Piero Sardo, Presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus
Intervengono:

Roberto Burdese, Presidente di Slow Food Italia

Marco Costantini, Responsabile Programma Mare WWF Italia

Paolo De Castro, Ministro delle Politiche Agricole e Forestali

Giuseppe Lembo, Responsabile Pesca e Acquacoltura Sostenibile ICEA

Luigi Pomata, Ristorante Da Nicolo, Carloforte (CA)

Glenda Spiller, Responsabile Settore Educazione Fairtrade Italia

Piero Sardo

Buona sera, e benvenuti a Slow Fish. Sono Piero Sardo, presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità, che è un ente di proprietà dell'associazione di Slow Food Internazionale e di Slow Food Italia con l'obiettivo di difesa della biodiversità nel mondo, e la creazione di una rete tra le comunità del cibo e progetti di Slow Food che chiamiamo "presidi". Questo genere di attività sono state portate avanti da Slow Food da ben 9 anni, sebbene la Fondazione abbia solo tre anni. Una volta ereditati i lavori precedentemente avviati da Slow Food, essa li ha trasferiti nei paesi deboli, dove, a sua volta, la presenza dell'associazione è più debole.

"Mangiamoli giusti" è oggi lanciato all'interno di Slow Fish, dato che questo evento ne è la sua sede naturale. Ciononostante, "Mangiamoli giusti" rappresenta un progetto più grande, che coinvolge non solo Slow Food ma anche il CEFA (cioè il capo fila di questo progetto a livello europeo), il WWF e Fairtrade. Abbiamo qui rappresentanti di tutte le associazioni che condividono l'obiettivo di mettere in relazione Nord e Sud del mondo, e far capire come la biodiversità, l'equo e solidale e il biologico siano strumenti utili non solo per difendere il consumatore occidentale, ma anche per combattere la povertà globale. Non si tratta di un approccio semplice e deduttivo. In genere noi utilizziamo questi strumenti di controllo e di certificazione soltanto per difendere noi stessi o per individuare un'area di intervento. In realtà, questi sono strumenti fondamentali per combattere la povertà, e se questo è intuibile per quanto riguarda l'equo e solidale, lo è meno per quanto riguarda il biologico e la biodiversità.

Il progetto Slow Fish è strutturato su tre momenti istituzionali offerti per discutere questo genere di temi. "Mangiamoli giusti" rappresenta il primo. È un momento, se me lo permettete, un po' atipico, perché si concentra su una proposta che Slow Food rivolge ad altre associazioni e ai loro associati per dar vita ad una campagna di sensibilizzazione sul tema specifico del pesce. La particolarità di "Mangiamoli giusti" è che mai come oggi la difesa della biodiversità è passata attraverso ad uno strumento, o forse dovremmo dire un manifesto, come questo.

Vorrei evidenziare che questa campagna l'abbiamo voluta in pochi all'interno di Slow Food. Non è stata un'operazione semplice, come dirà poi Roberto Burdese, presidente di Slow Food Italia. È giusto dire che, anche all'interno di Slow Food, esiste un nucleo forte di persone che non credono che questo progetto sia uno strumento utile. Con questo non voglio far intendere che questi membri siano nemici della biodiversità o nemici del mare! Semplicemente non ritengono che un approccio individuale di sensibilità avveduta e colta del consumatore sia sufficiente per sapere ciò che vada consumato o meno.

Inoltre, questo gruppo ritiene che i possibili consequenziali divieti su alcune categorie del consumo possano essere controproducenti. È chiaro, quindi, che non sia stato semplice vincere questo tipo di obiezioni. Ancora oggi abbiamo una sostanziosa parte della componente storica dell'enogastronomia italiana che su questo tema si è schierata in modo nettamente contrastante. Cito tra tutti il Gambero Rosso, che, sebbene sia stato nel passato e sia tuttora un prezioso compagno nel campo dell'enogastronomia, sostiene che questa campagna non serva a nulla, e che sia demagogia contro la libertà di scelta del consumatore.

Io sono profondamente convinto del contrario. Credo che tutti i sistemi educativi abbiano bisogno di una propulsione iniziale, e che nulla nasca per germinazione spontanea. Io stesso sono un consumatore debole. Quando mi trovo in situazioni di consumo di bianchetti, tonno rosso o datteri di mare che mi sono stati portati sul piatto senza che li avessi ordinati, da goloso di vecchia data non riesco a farli portare indietro, e mi rendo conto che ciò nasce dal fatto che non sento un forte dovere etico a dire: "No, non li mangio". Sono, quindi, profondamente convinto che sia necessario dare l'input al pubblico consumante riguardo al fatto che esistono alcune varietà, misure e taglie di pesce che non vadano mangiate.

Non dobbiamo dimenticarci, però, che la questione è complessa e delicata. Prima di recarmi qui questa mattina, ho ricevuto la telefonata del responsabile del settore pesce di Eataly, il supermercato di qualità che ha aperto a Torino - un'avventura straordinaria, non un esempio perfetto, ma sicuramente un passaggio epocale nel campo della distribuzione di qualità. Al telefono il responsabile mi ha detto che stava scrivendo il menù per i loro ristoranti di pesce, e mi ha chiesto se il tonno rosso lo dovesse inserire o meno. Io non sono riuscito a dirgli di non metterlo, perché se non mangiassimo più tonno rosso ci

immetteremmo in un momento difficile per l'enogastronomia, specialmente per quella di alcune regioni del nostro paese.

Più tardi Pomata ci racconterà cosa significa il tonno rosso per un territorio come il suo. Ad ogni modo, se iniziamo a dire di non mangiare più il tonno rosso, arriveremo a non mangiarlo veramente mai più. Dunque, è ovvio che la battaglia debba focalizzarsi contro il consumo di neonate e pesci di piccola taglia; su questo non si deve più deflettere, cioè non bisogna più mangiare un piatto di bianchetti perché ciò significa divorare 1.500 piccole sardine o acciughe o sgombri – in altre parole, fare una strage. Non bisogna mangiare le specie vietate né i pesci sotto taglia. Se però leggeste La Stampa di oggi, l'inserto da noi curato stila i pesci da evitare, tra cui c'è anche il tonno rosso.

A me piacerebbe che dall'incontro di questa giornata, e anche dalle vostre domande e possibili proposte, venisse fuori l'indicazione di dire di evitare il consumo del tonno rosso, ma vorrei che questa fosse un'indicazione esplicita e condivisa. D'altronde queste decisioni non possono essere prese a tavolino, perché non è possibile decretare così la cancellazione di un monumento della gastronomia nazionale. Detto questo, propongo agli altri ospiti di avventurarsi insieme con questo tipo di impostazione. Darei ora la parola a Costantini del WWF, che, come ho detto prima, è uno dei partner di questo progetto europeo.

Marco Costantini

Mi sembra che sia stato già detto nella sentita, oltre che interessante, introduzione all'incontro di oggi quello che riterrei essere il problema sotto la cosiddetta "spot light": il tonno rosso. Come è già stato detto, il tonno rosso rappresenta un monumento dell'enogastronomia italiana. Tuttavia, dal punto di vista scientifico - parliamo nei termini più stretti della biologia della pesca - lo stock mediterraneo non è in buone condizioni. Come sostengono parecchi scienziati, è prossimo al collasso, ovvero all'estinzione commerciale.

L'estinzione commerciale è un'estinzione che provoca una scomparsa di un prodotto, cioè di una risorsa economica, all'interno di una determinata area geografica. Il tonno rosso è presente in diversi mari, non solo nel Mediterraneo ma anche nell'Adriatico. La porzione della popolazione globale di tonno che si trova nel Mediterraneo subisce un'eccessiva pressione della pesca, il che significa che nel pescare troppo tonno la popolazione cala. C'è uno strano mercato che sta provocando questo collasso, dato che la maggior parte del prodotto delle risorse pescate è presa nel Mediterraneo e spostata verso il Giappone, e da questo poi portata in tutti i ristoranti sushi del mondo.

Premetto che personalmente sono in una condizione di buongustaio. Io apprezzo il tonno rosso in sushi e sashimi, ma ritengo che sia un problema che ne venga mangiato troppo in tutto il mondo. Il meccanismo di mercato dietro lo

sfruttamento del tonno rosso è infarcito di illegalità, perché stiamo parlando di una risorsa che vale tantissimo - il tonno è "oro" che viaggia tra i mari, dollari che si spostano nelle acque. Non a caso il tonno è pescato utilizzando gli aerei che controllano la loro locazione e tramite vere e proprie navi. Di fatti, non bisogna immaginarsi il pescatore di tonno come un pescatore romantico, perchè è un vero professionista, e la cattura del tonno è diventata un'attività di pesca industriale.

Per riallacciarmi al discorso fatto all'inizio, se volete il mio parere o quello del WWF a cui faccio da portavoce, dovremmo considerare la rinuncia per un breve periodo a questo nostro monumento enogastronomico, affinché la popolazione si ristabilizzi. Aggiungo che dobbiamo anche cominciare ad accettare l'idea che il mercato del tonno rosso debba essere gestito in maniera particolare. Se i paesi europei che lo pescano lo vogliono difendere in nome delle loro tradizioni culturali e gastronomiche, è necessario un tipo di gestione "ecosistemica". Non prendete questa parola come un termine da ambientalista. Ecosistemico vuole dire "concertazione", cioè stare tutti seduti allo stesso tavolo. D'altronde la perdita del tonno non significa solo la scomparsa di un predatore apicale della catena trofica o la destabilizzazione dell'ecosistema marino. Significa anche la chiusura di vari ristoranti, un indotto dal trasporto all'allevamento, che creerebbe problemi economici non da poco.

Non so se avete mai sentito parlare dei "tuna farming" o "tuna ranch" - è corretto chiamarli ranch perchè non sono degli allevamenti veri e propri: vengono pescati dei tonni di piccole dimensioni (anche in deroga), quindi vengono immessi in gabbie galleggianti, alimentati fino a taglia commerciale sotto la pressione di questo mercato che chiede in continuazione tonno rosso, ed infine questo tonno rosso d'allevamento non va nei ristoranti storici, ma piuttosto viene direzionato verso altri mercati.

Io spesso dibatto con i miei colleghi della comunicazione, cioè con i giornalisti, sull'argomento riguardante il tonno. Quello che mangiamo in scatola non è, tendenzialmente, il tonno rosso che si trova nel Mediterraneo, ma è lo yellowfin, il famigerato pinne gialle. La maggior parte del tonno rosso mediterraneo è mangiato dall'altra parte del mondo, mentre noi mangiamo tonno che viene da quella parte del mondo in scatola. È ora di entrare nell'ottica che dobbiamo prendere una decisione: il tonno è una risorsa che adesso come adesso, nella mia opinione personalmente, non andrebbe mangiato, così come non dovrebbe essere mangiato altro pesce gustoso ed invitante. Esistono delle risorse pescabili, gestite correttamente e certificate, ma ce ne sono altre la cui pesca è altamente impattante e andrebbe gestita. Il consumatore di oggi, secondo me, si trova di fronte alla scelta di essere un consumatore "consapevole e cosciente" o "inconsapevole ed ignorante" - nel senso più buono del termine.

Ritengo che, sebbene avessi preparato un altro punto di riflessione per l'intervento di oggi, il tonno è un problema centrale, e dunque ciò di cui dobbiamo

effettivamente parlare. Poco fa, vi ho citato la necessità impellente del fatto che il consumatore - sia lui il semplice degustatore, o io che compro il pesce al mercato o un cuoco che cucina - debba avere la voglia di vedere quello che c'è dietro ad un singolo pesce da consumare. Di fatti, c'è una storia dietro ogni prodotto, e non c'è bisogno di essere degli addetti ai lavori per scoprirla, però bisogna diventare più che consapevoli. In altre parole, bisogna diventare dei consumatori attenti. Quando - ne parlavo prima con il collega Lembo - mangiamo un piatto di gamberi, abbiamo la sensazione di mangiare una quantità pari ad un piatto di gamberi. In realtà, i gamberi sono pescati con una rete che implica un "by-catch": non è altro che la cattura accessoria e accidentale. Parte di questa cattura viene poi utilizzata e mangiata, ma parte viene completamente ributtata in mare. Per cui, quando mangiamo gamberi, consumiamo quello che realmente mangiamo e anche l'equivalente che viene ributtato in mare. Con questa affermazione non voglio assolutamente criminalizzare la pesca a strascico nè la pesca in generale, però ritengo che il consumatore debba essere accorto su questo fatto.

Come vedete dall'immagine, il resto viene buttato in mare - questo è biodiversità. Esistono mille modi per gestire tale biodiversità che andrebbero rispettati. Gli addetti ai lavori fanno il loro mestiere, sia a livello nazionale sia a livello della comunità europea, ma ci sarebbe bisogno di un maggiore "enforcement", vale a dire di maggiore controllo della legge, perché certe regole devono essere rispettate affinché un pesce sia mangiato in maniera giusta.

Un altro fattore da cui dipende il mangiare giusto del pesce è il metodo di "calata" in mare: non è detto che tutto il pesce che mangiamo abbia un notevole impatto chiamato "discard", cioè scarico a mare di altre specie. Ad ogni modo, bisogna iniziare a capire da dove e come arriva il pesce che mangiamo. Bisogna capire, ad esempio, l'attrezzo attraverso cui avviene la pesca.

Io vengo dall'Adriatico e quindi ho una visione "adriatica" della pesca. Forse qualcuno di voi conosce quelle che noi chiamiamo "canoe", pannocchie o cicale di mare, "squilla mantis". Queste possono essere pescate in due modi: a strascico o con delle nasse. Se pescate a strascico le canoe hanno un certo quantitativo di by-catch e di discards associati, per cui mangiare la canocia significa mangiare l'animale nel piatto più quella fetta di ambiente che viene ributtata a mare. Se pescata con la nassa, in questa c'è la cattura by-catch accessoria o accidentale, come, ad esempio, piccoli ghiozzetti che si possono anche mangiare fritti. Purtroppo il più delle volte questi vengono presi e ributtati. Forse questo è un esempio un po' eccessivo, però serve ad evidenziare come esistano attrezzi meno impattanti su ambiente ed ecosistemi rispetto ad altri.

Dunque, mangiare delle acciughe o delle sardine significa mangiare del pesce che impatta meno sulla biodiversità ambientale. Per riferirmi ad alcuni numeri, nel 2005 la FAO ha pubblicato un report sullo stato del by-catch e del discard. Parlando del Mediterraneo viene stabilito che ci sono pochi dati, però mediamente

il 40% del quantitativo pescato da uno strascico è ributtato in mare. Se analizziamo il pesce azzurro, siamo intorno all'1%-1,5%; le volanti - che sono degli strascichi per pescare il pelagico - rilevano il 5%; lo scampo il 43%.

Ritornando al tonno, questo ha poco discard e poco by-catch. Ciò non significa che non li abbia, ma essi dipendono da come il tonno viene pescato. Se parliamo di tonnara volante con la rete a circuizione, o del palangrese chiamato anche "long line" - ovvero una fila infinita di ami - avviene un notevole by-catch di specie protette, come tartarughe e squali. Quindi, posto che il sistema della pesca è altamente complesso, se vogliamo essere dei consumatori accorti, se vogliamo effettivamente che il nostro consumo non vada a ledere cosa ci dà il piacere, bisogna realizzare che certi tipi di attrezzi e strumenti sono troppo impattanti e vanno gestiti. Il problema del tonno è, infine, aggravato da un'altra fetta della complessità del sistema, cioè dalla complessità legata allo stock di quanto se ne pesca. Lasciatemi ripetere che questo non è un invito a vietare la pesca in tutte le sue forme.

Spero di non avervi riversato addosso troppe delle mie preoccupazioni. Io amo la cultura alieutica, ne sono sempre stato affascinato. D'altronde faccio questo mestiere perché sono strettamente legato all'attività della pesca. Però la pesca, per sopravvivere, ha bisogno di essere meno anarchica, meno libera - sebbene sia brutto a dirsi. Noi quali consumatori, con cui intendo anche portatori di interesse, dovremmo spingere affinché la pesca sia gestita in maniera razionale.

Concludo sul tonno con un breve aneddoto. Quando ero giovane ho passato diversi anni a Carlo Forte. Andavo al ristorante Da Nicolo ed è lì che ho imparato a mangiare il pesce. La prima volta che ordinai i gamberi, li cominciai a mangiare con precisione, con coltello e forchetta, finché Nicolo arrivò al mio tavolo in maniera furtiva, mi fece sparire il piatto da sotto le posate (anche spaventandomi) e mi disse: "I gamberi si mangiano con le mani!". Questo è per dire che i cuochi hanno un ruolo educativo, così come i giornali di cucina e la cultura dei nostri nonni. Il pesce buttato in mare è pesce buono e mangiabile; basta semplicemente insegnare a farlo diventare un prodotto, a farlo conoscere, perché il pescatore a quel punto lo venderebbe, visto che è il mercato che gestisce la pesca, e il mercato siamo noi. Con questo avrei concluso. Grazie.

Piero Sardo

Grazie. "Il mercato siamo noi", dice Marco, e lui sarebbe per non mangiare più tonno. Forse tutti noi non dovremmo più mangiare tonno. Ma andiamo avanti con questo discorso. Io adesso cedo la parola a Lembo, responsabile del settore pesca e mare di ICEA, società di certificazione dell'AIAB.

Giuseppe Lembo

Buona sera a tutti. Noi abbiamo sin dall'inizio aderito con tanto entusiasmo a questa campagna. Anche noi, come Piero, ci crediamo molto, e vorrei dire che mi ha fatto molto piacere il suo esordio di questo pomeriggio, perché lui ha messo in evidenza un aspetto che per noi è essenziale, cioè il fatto che quella della certificazione biologica rimane un discorso monco se non poniamo un'attenzione essenziale alla dimensione etica, sociale e ambientale. Noi di ICEA siamo convinti che non esista una certificazione biologica che non si fondi in maniera stretta su questi principi. Di conseguenza, siamo convinti che questa campagna sia giusta e necessaria.

Anche io, come gli altri al tavolo di oggi, sono una persona che ha apprezzato la buona cucina sin da quando era ragazzo. Esiste una dimensione della cultura gastronomica che è un elemento essenziale del nostro vissuto e del nostro passato. Inoltre, io credo che essa sia basata su una componente educativa importante, anche perché la protezione di consumo e produzioni culinarie è anche protezione di identità e memoria locali.

Purtroppo, la nostra società ha quasi completamente smarrito una dimensione della nostra cultura legata al territorio e ad alcune tradizioni e mestieri. Nel settore della pesca in particolare, questo smarrimento sta causando grandi disastri. Fate attenzione, io vorrei che nessuno in questa sala pensasse che la pesca di per sé sia un'attività tragica o drammatica. Piuttosto, è drammatico il modo in cui noi abbiamo trasformato il nostro modo di vivere e il nostro rapporto con il territorio in cui viviamo. Quindi, io sono convinto che ci si dovrebbe cimentare sempre di più a promuovere campagne come quella che viene lanciata oggi a Slow Fish.

Io voglio brevemente esporre che cosa succede quando si pescano degli individui giovani troppo piccoli. Partirò da una descrizione, seppure alquanto sintetica, di quali siano i principali effetti negativi che la pesca può avere sugli stock ittici, con uno sguardo particolare al Mediterraneo. Uno degli elementi più critici è quello che in qualche modo ha generato questa nuova campagna, e che è il problema della pesca degli individui troppo giovani, cioè di taglia piccola. Quando si pescano prevalentemente pesci che non si sono mai riprodotti, neanche una volta, e che quindi sono di una taglia inferiore a quella della prima maturità, si determinano delle perdite drammatiche in termini di biomassa marina e di ecosistema, ma anche in termini economici per i pescatori. Così, ci troviamo in una situazione che si definisce "overfishing" e questo fenomeno caratterizza in maniera particolare la nostra parte del mar Mediterraneo.

Un'altra situazione di sofferenza tipica causata dall'overfishing e opposta a quello che ho appena descritto è quella in cui si prelevano in maniera incontrollata tutti i riproduttori. Ciò mette in condizioni di crisi gli stock ittici dal punto di vista della capacità riproduttiva. L'ultimo elemento critico, un po' più generalizzato ma anche meno conosciuto, è il danno generale di riduzione di biodiversità che noi causiamo

quando abbiamo delle attività di cattura eccessive rispetto alla possibilità che il sistema sorregge. D'altronde, la pesca eccessiva sconvolge le relazioni tra le diverse specie, le reti trofiche, e anche le comunità bentoniche in alcuni particolari sistemi di pesca. Tutto ciò porta ad una complessiva riduzione della biodiversità.

Vedete che le mie immagini mostrano dati di pesci del Mediterraneo a tutti noti. Questo è il nasello, che ritengo tutti conoscano. In questo grafico potete vedere le quantità di nasello che viene catturato con una rete a strascico. Qual è la differenza tra i due colori? Se usata una rete a strascico con una maglia regolamentare, cioè con un'apertura di 40 mm, la cattura corrisponde a tutto ciò che è rosso, mentre ciò che vedete come blu sfugge dalla maglia, cioè gli individui più piccoli sfuggono, sebbene siano una frazione modestissima. Se, come mostrato in questa successiva simulazione, anziché una maglia da 40 mm venisse utilizzata una maglia da 60 mm, noteremmo questi nuovi rapporti [sovrapposizione]. Un elemento importante è dato dal punto indicato dalla freccia [nell'immagine] intorno a 33 mm, che rappresenta la taglia a cui questa specie si riproduce per la prima volta nella sua vita. Questo significa che la maggior parte del prelievo delle catture avviene prima che il nasello si sia riprodotto una sola volta.

Analogo ragionamento può essere fatto con un'altra specie molto nota: la triglia. In questo caso la situazione è meno drammatica rispetto a quella del nasello. Gli individui che sfuggono alla cattura sono quelli che vedete in blu; se noi cambiamo maglia, i rapporti cambiano totalmente. Anche qui, comunque, la maggior parte delle catture sono al di sotto della taglia di prima maturità. Un altro esempio è quello riguardante i gamberi. Vedete che, anche in questo caso, con una maglia da 40 sfuggono pochissimi animali. Quelli sovrapposizione sono i rapporti rispetto una maglia più selettiva.

La domanda che, a questo punto, ci dovremmo porre, e alla quale esistono già delle risposte, è: quali sono gli scenari che si possono determinare quando si adotta una regolamentazione degli attrezzi più selettiva? Ovviamente non dobbiamo dimenticarci che, mentre affrontiamo questo ragionamento, stiamo pensando al benessere della categoria dei pescatori. In altre parole, vi è una dimensione sociale ed etica, come dicevamo prima, che non può trascurare l'uomo per pensare solo all'ambiente, e quindi dobbiamo tener conto di tutte le diverse realtà e tutti i diversi interessi.

Andrò adesso ad esporre una serie di simulazioni per un numero limitato di specie - il nasello, la triglia, il gambero, il polpo - annotate in valori medi rappresentanti più o meno tutte le specie. Questo nell'immagine è uno degli scenari possibili a breve termine. Se si passasse da una maglia da 40 mm ad una maglia da 60 mm, si avrebbe una riduzione generalizzata. In particolare, si noterebbe una riduzione del numero di specie accidentalmente pescate (indicato in arancione con C), dato che si andrebbe dal 40 all'80% di pesci catturati in meno. Se volessimo parlare in

termini di numeri, dovremmo riferirci alla biomassa dei pesi. Guardate la colonna in blu. Anche in questo caso le riduzioni sono importanti, anche se sono meno importanti del numero nell'immagine precedente. [Riferirsi alla presentazione su Power Point.] Se volessimo capire i cambiamenti in termini economici e gli impatti sul reddito dei pescatori, bisognerebbe analizzare la colonna in verde. Come potete vedere, i pescatori avrebbero una perdita di reddito variabile tra il 20 e il 60%.

La domanda nasce spontanea: questa crisi del reddito significa che non c'è soluzione al problema? La risposta è che no, non è vero che non c'è soluzione al problema. Di fatti, se passassimo da una simulazione a breve termine, dove gli effetti devono necessariamente essere "disastrosi", dato che l'obiettivo che si vuole ottenere è un sostanzioso aumento della biomassa e della biodiversità in mare, ad una a lungo termine – assumendo che tutti gli attori in gioco rispettino una nuova regolamentazione degli attrezzi, le dinamiche si regoleranno in modo da provvedere i pescatori con un nuovo tipo di pesca più sostenibile e, dunque, più sana.

La simulazione sovrimpressioni ci dice che i numeri catturati continuano ad essere di meno, cioè la pesca catturerà molti meno individui, ma di peso maggiore - le colonne in blu nel grafico, di fatti, diventano tutte positive, sebbene differentemente per ciascuna specie a seconda dei diversi cicli biologici. Si capisce comunque che si avrà un saldo positivo, in alcuni casi lievemente positivo, in altri casi molto positivo – d'altronde, quando parlo di medio-lungo termine, mi riferisco ad uno scenario che parte dai 5 anni, che, sebbene in alcune specie longeve può rappresentare poco tempo, è un arco temporale possibile per un cambiamento. Se poi facessimo la stessa analisi in euro, vedete che anche in questo caso il saldo è sempre positivo.

Allora la natura del problema è centrato sul rispetto delle regole, e questo vale per la gestione del tonno così come per qualsiasi altra specie. Io non sono dell'idea che dovremo mai privarci del piacere di mangiare del tonno, ma ritengo che dobbiamo raggiungere le condizioni affinché ciò sia economicamente ed eticamente possibile. Non penso che un nuovo tipo di gestione delle regole nel mare sia una chimera, ma è ovvio che sia necessario l'impegno collettivo di tutti quanti.

Io immagino che chi ha il compito di gestire questo settore e le sue dinamiche, a livello nazionale ed internazionale, debba ragionare su questi problemi. L'approccio graduale è il tipo di approccio che è più praticabile per invertire queste instabili situazioni. Eppure, bisogna tener conto che, nel procedere con questo approccio verso la promozione del rispetto della legalità, si innescheranno dei disagi delle categorie di persone addette ai lavori. Quindi, chi ha il compito di gestire il cambiamento del settore dovrà pure porsi la priorità di attutire sconforti sociali.

Infine, come ho già detto all'inizio del mio discorso, è fondamentale sponsorizzare il recupero delle tradizioni e sapienze antiche che i mestieri in questo campo della pesca avevano in passato. Mi sto riferendo al legame con risorse e territorio che avevano popolazioni precedenti, di cui sono frutto le nostre migliori tradizioni artigianali. Il recupero di questa cultura ci permetterà di proiettare il nostro patrimonio di conoscenze – incluse le innovazioni, le nozioni scientifiche, i termini di sicurezza e di risparmio intelligente - sul nostro rapporto con l'ambiente marino.

Concluderò questo mio intervento mostrando sovrimpressioni una serie di immagini rilassanti e piacevoli che ci riportano ad una dimensione del mondo della pesca che ancora esiste e che noi dobbiamo fare in modo che non sparisca. Grazie.

Piero Sardo

... Continuiamo a mangiarlo sì, ma solo se si applicano alcune regole, e se soprattutto il tonno, come altri pesci, diventa il risultato della pesca locale. In effetti, mi chiedevo se è giusto o no, da un punto di vista etico, che in Giappone mangino il tonno rosso sebbene non lo peschino. Forse, in modo da salvare il mare, sarebbe più giusto che in Giappone si mangiasse meno tonno e più pesce palla. D'altronde ci stiamo inevitabilmente avviando verso il paradosso che, per questioni di necessità, ogni pesca locale dovrà mangiare i suoi pesci. La parola a Luigi Pomata, ristoratore dove il tonno è centrale.

Luigi Pomata

Buona sera a tutti. Sono contento di partecipare a questa tavola rotonda. Io provengo da un'isola dove, da 250 anni, il tonno si pesca secondo la vecchia tradizione della tonnara, e mi rincresce il fatto che oramai lo si trova da tutte le parti - manca poco e lo troveremo nel caffèlatte. Mi è capitato di trovare il tonno rosso ad un ristorante a Courmayeur (sebbene non lo abbia mangiato perché ho preferito una buona fonduta di capriolo), a San Francisco e a Helsinki. Da qualsiasi parte del mondo esso sta subendo un'inflazione paradossale.

Il tonno rosso è un pesce nomade che vaga nell'Atlantico per entrare nel Mediterraneo nel periodo di caldo (quindi intorno a maggio), per poi incontrare le tonnare sarde, inclusa quella di Carlo Forte, oltre a quelle siciliane. La tonnara di posta è la più antica ed è quella che fa selezione. Io mi batto da sempre per lavorare su tonno proveniente da questo tipo di tonnara. In alternativa, io utilizzo tonno preso a canna, ovvero tonno di pesca sportiva. Questo è sempre tonno rosso del Mediterraneo – lo dico perché non tutto ma solo una parte del tonno usato in Italia esce dalle acque del Mediterraneo.

Inoltre, nel mio ristorante evito di usare qualsiasi tipo di specie che mi viene spacciata per tonno. Da qualche tempo stanno, infatti, arrivando nelle nostre cucine diversi tipi di porcherie. Questo fatto non è saputo da molti, ma una significativa parte del prodotto consumato è tonno siringato con anidride solforosa. Quando voi vedete sui banchi del mercato quel pesce di colore rosa che fa pur sempre parte della famiglia del tonno, rendetevi conto che è un tonno che viene siringato con anidride solforosa, abbattuto di temperatura, messo sotto vuoto e spedito.

Mi è capitato due giorni fa che una mia amica mi chiamasse dicendo che aveva mangiato del tonno la sera prima e che le pizzicava la lingua. Quel tipo di fenomeno non è raro, ed è una reazione dovuta alla stammina che si sviluppa all'interno del tonno. Se l'animale non viene subito aperto, dissanguato e sviscerato, si attua quel processo di fermentazione nel corpo deceduto, che è decisamente pericoloso.

Uno come me, che ha avuto la fortuna di vivere tutta la sua vita in un posto di mare, queste cose le ha imparate perché gli anziani delle sue zone le hanno vissute e tramandate alle generazioni successive. Con l'inflazione del tonno, non è inusuale che un cuoco a Courmayeur riceva il tonno, lo tenga in deposito per due o tre giorni, e quindi lo sbudelli. Quando ciò avviene in quest'ordine, è normale che si sviluppi la stammina. Nella stessa maniera, il venditore che viene a proporti i filetoni già pronti di tonno non è garante della salute né dei processi subiti dall'animale. Lasciamo stare questo genere di cose, e battiamoci, come diceva prima Piero, per la pesca alternativa.

Sentivo parlare della questione legale delle reti, a cui si collega l'attività della tonnara di posta. Questa tonnara è composta da una lunga rete divisa in tante camere. Prima vi è il corpo della rete che parte da terra e va avanti per un chilometro circa, poi vi sono una serie di camere minori che rappresentano l'anti-camera, ed infine la "camera della morte". Queste reti hanno delle maglie grandissime che fanno da selezione di taglia. Il tonno da 30 kg non è un target perché scappa dalle maglie della rete, quindi la "preda" che arriverà a ristoratori come me sarà necessariamente un tonno dai 40 kg in su.

Il problema dei metodi di cattura e processo del tonno spaziano tra molti tipi di tecniche. Il tonno associato alla pesca sportiva – cioè il tonno pescato da chi si diverte a fare "drifting" - è potenzialmente un ottimo tonno. Il tonno della tonnara volante è altrettanto buono, dato che non è mai tonnetto piccolo (sebbene è giusto evidenziare che in tonnara quasi nessuno rispetta le regole della pesca contingentata).

Il tonno rosso sott'olio non è così comune come si crede in ambito comune. In Italia, solo due o tre piccole fabbriche lo lavorano; per il resto, il tonno sott'olio è il prodotto della lavorazione del tonno bianco. Tra le novità, dalla Thailandia è

arrivato lo "skip jet", ovvero un tonnetto di massimo 10 kg che viene ridotto in pastiglie e riposto e venduto in scatolette. A questo punto vorrei brevemente sottolineare l'assurdità di questo genere di mercato. Io oggi ho comprato questo ovetto di cioccolato in aeroporto. Ho pagato 1,50€ per 20 grammi di prodotto. Al supermercato ho comprato un "three-pack", cioè l'offerta di 3 scatolette di tonno, a 0,87€ – e ricordate che dietro ogni scatoletta di tonno c'è il lavoro sudato dei pescatori. È semplicemente incredibile che una scatoletta di tonno costi meno di un uovo di cioccolato.

Dunque, io sono d'accordo con l'idea che il tonno rosso andrebbe mangiato a Carlo Forte dove si pesca in maniera sostenibile. Di conseguenza, da altre parti il consumatore vada a mangiare le altre cose locali. Se chiedessi al giapponese di mandarmi il pesce palla in Italia, sono titubante sul fatto che me lo manderebbe. Forse ci si dovrebbe organizzare come la Norvegia ha fatto con i granchi giganti: la pesca dei granchi è garantita se essa avviene in una settimana o dieci giorni, e la maniera per servirli freschi successivamente è di congelarli.

D'altronde la tecnologia di oggi ci permette tante cose. Nei periodi di mattanza, durante i quali il tonno esprime il massimo del sapore, io abbatto gli animali che ricevo ad azoto liquido, il che significa che porto il tonno a -50 gradi. In mezz'ora ho il tonno congelato che scongelerò dopo un anno con un decongelatore. Il prodotto manterrà la qualità, e a quel punto basterà essere capaci di lavorarlo.

Infatti, c'è un'esperienza che porta a saper lavorare il pesce. La prima cosa che faccio quando ricevo un tonno è lavarlo, togliere il sangue in eccesso che ne toglie l'istamina, asciugarlo e, quindi, conservarlo. Questo sapere professionale, però, deve essere supportato da regolazioni e limiti alla pesca. Bisogna accordarsi su come e quando pescare, altrimenti, come si è detto prima, si andrà alla distruzione e scomparirà il tonno rosso.

Io quando sono fuori dal mio ristorante sono consumatore come tutti gli altri. Il tonno lo mangio dove c'è il tonno, così come il capriolo lo mangio dove c'è il capriolo. Non vado in montagna a mangiare il pesce, casomai mangio il pesce d'acqua dolce. In altre parole, dobbiamo essere noi i primi a dire: "No, io il tonno rosso non lo mangio in questo posto, mangerò altro". Già da questo si dà più forza alla pesca del tonno. Ovviamente questo auto-convincimento dovrà riflettere il convincimento di altri consumatori di tonno, come i giapponesi, che devono comprendere che a pescare tutto il tonno pescabile si arriverà ad avere pochissimi esemplari di quell'animale. Ciò ci costringerà tutti a chiudere la pesca e a privarci di questa bontà.

Infine, bisogna rendersi conto che il tonno consumabile non è solo il filetto. Io lo chiamo il "maiale" di mare, perché del tonno non va buttato via niente. Nel mio ristorante usiamo dalla trippa alla gola, il fegato, le gonadi del maschio, che sarebbero il "lattume", le uova della femmina, cioè la "bottarga", e la testa. La

parte più pregiata è la ventresca, e tante altre parti, se ben lavorate, sono anche meglio di questa. E con questo concludo e vi ringrazio.

Piero Sardo

Le parole di Pomata mi facevano venire in mente che, in effetti, abbiamo un sacco di pesci che costano più nulla, come il salmone, che quando ero giovane io era uno dei prodotti-mito. Mangiare il salmone affumicato era quasi come mangiare il caviale. Oggi invece il salmone costa veramente poco. Questo è un paradosso perché, come mi diceva proprio oggi un professore, la farina di pesce con la quale si alimentano i salmoni è aumentata del 30% negli ultimi 15 giorni, dato che la domanda è così alta che la farina di pesce comincia ad essere in scarsità. Le parole di Pomata mi facevano pensare se non stiamo creando una situazione per favorire solo più i consumi dei ricchi. In altre parole, non è che, a lungo andare, alcuni tipi di pesci se li mangeranno solo quelli che possono permetterseli?

Paolo De Castro

Oggi è per me un piacere essere qui ad inaugurare Slow Fish. Credo che valga subito la pena sottolineare quello che diceva poco fa Carlin Petrini, cioè quanto sia importante aumentare il livello culturale e l'attenzione sui temi del mare. D'altronde, il mare è una risorsa che ha bisogno di un'attenzione particolare da parte di tutti gli organismi sociali, nonché di un impegno politico, dalle amministrazioni locali fino al Parlamento Europeo.

Il Dossier sul Mediterraneo, che finalmente dopo 4 anni è stato approvato a Bruxelles, rappresenta un passo avanti sulla tutela della sostenibilità del mare, ma certamente non deve essere l'unico tipo di impegno istituzionale a riguardo. Occorre che ci sia una maggiore sensibilità diffusa su questo meraviglioso patrimonio che è il nostro mare, e per questo tutte le iniziative come Slow Fish che possono aumentare questa attenzione culturale hanno il pregio di garantire ai consumatori il successo o meno delle politiche che a livello nazionale o internazionale vengono decise.

È evidente che abbiamo tanta attenzione da porre sull'applicazione di quelle regole che spesso sono viste come troppo "ferree" dagli operatori del mare. Mi riferisco alla riduzione dello sforzo eccessivo di pesca che inevitabilmente si impatta sulle scelte che i pescatori devono fare. Eppure la riduzione è da farsi, perché ne va della sostenibilità delle specie e dello spazio reale e concreto che gli stessi pescatori avranno in futuro. L'attenzione deve essere, inoltre, focalizzata sul rispetto dei divieti che, purtroppo, in molte parti del nostro mare non viene eseguito.

Questo punto di discussione mi fa pensare all'impegno che, come governo, stiamo cercando di dare contro la pesca illegale. Non mi riferisco solo alle "spadare", ma

anche alle tante tecniche illecite che, nonostante i divieti europei continuino ad essere ancora in vigore, non sono ancora state messe da parte. La forza dell'ordine ha come priorità la difesa delle taglie minime, sebbene su questo il comportamento quotidiano del singolo consumatore sia fondamentale. Egli deve imparare a coinvolgersi in attività educative e di dibattito come queste, oltre a sforzarsi di non consumare specie vietate – penso alle taglie minime e alcuni tipi di molluschi. È evidente che un comportamento non coerente del consumatore influenza direttamente le scelte politiche collegiali.

Ho interrotto la conferenza solo per dare un saluto. Mi aspetto da questa iniziativa, davvero importante, che il cambiamento culturale del nostro paese di cui parlavo prima possa attuarsi. Così come per i prodotti agroalimentari con le iniziative di Slow Food a Torino al Salone del Gusto e a Terra Madre, così vorrei che da Slow Fish nascesse questa maggiore attenzione al tema del mare, che è una straordinaria risorsa che dobbiamo difendere tutti assieme. Grazie ancora e buon lavoro.

Glenda Spiller

Buona sera. Quello che a me piace dire quando si parla di agricoltura biologica, di biodiversità e commercio equo, è che dietro ogni prodotto c'è una storia. Ciascun prodotto ha una dimensione etica, sociale e ambientale, e noi consumatori dobbiamo pensare al percorso che quello che stiamo per consumare ha fatto per arrivare sulle nostre tavole. Quando si parla di commercio equo e solidale, si parla sia della dimensione sociale dei produttori che della dimensione dell'ambiente di produzione.

Fairtrade Italia è un consorzio fatto da cooperative, associazioni, ONG del terzo settore, come ACLI, ARCI, ICEA, Legambiente, UNICEF, UCADEP. Ha 17 prodotti certificati, tra cui la frutta fresca, il cacao, il cotone, il miele, le noci, il thè, il vino, lo zucchero; 69 licenziatari - che sono le aziende che utilizzano il marchio Fairtrade sui loro prodotti, e che quindi utilizzano le materie prime dei produttori certificati del sud del mondo; 100 referenze e 4 mila punti vendita. I prodotti vengono da 26 paesi, maggiormente dall'America Latina, ma anche dall'Africa e l'Asia.

Il perché della certificazione si collega ad un discorso più generale che non vale solo per il mercato equo e solidale. L'attività di Fairtrade si basa sul principio di certificazione perché il consumatore chiede totale sicurezza nel rispetto del criterio del commercio equo e solidale. La fiducia del consumatore è fondamentale per aumentare il consumo e, quindi, il mercato dei prodotti stessi. Inoltre, è necessario che il certificatore sia indipendente da colui che vende o produce il prodotto, perché un certificatore deve garantire lo status non solo dei consumatori ma anche dei produttori stessi, i quali hanno bisogno di un sistema di mercato trasparente, chiaro ed affidabile.

Il Consorzio Fairtrade fa parte di FLO (Fairtrade Labeling Organization), che è il coordinamento internazionale dei marchi di garanzia che raggruppa 20 organizzazioni in Europa, Stati Uniti, Canada, Giappone, Australia, Nuova Zelanda e Messico. Quindi, FLO - e Fairtrade Italia per il mercato italiano - garantisce che i prodotti che hanno il marchio equo e solidale sono stati ottenuti senza causare sfruttamento e povertà nel Sud del mondo.

Tutti i prodotti si riferiscono a degli standard ben precisi. FLO non ha ancora stipulato degli standard per la pesca, ma questi sono in via di studio e di attuazione, soprattutto per quanto riguarda i gamberetti. Al momento FLO sta monitorando i produttori, verificando che le condizioni contrattuali tra licenziatari (quindi aziende del Nord del mondo) e importatori siano rispettosi di tutti i principi del commercio equo, e in più dà sostegno ai produttori del Sud del mondo organizzando assemblee, supportando i produttori nuovi e quelli in caso di necessità.

I punti focali degli standard di Fairtrade sono lo sviluppo sociale, ambientale ed economico. Lo sviluppo sociale, perché i produttori devono essere raggruppati in associazioni, cooperative ed organizzazioni collettive, democratiche e trasparenti. Non ci devono essere discriminazioni in base al sesso, religione o appartenenza politica, e le convenzioni dell'ILLO sulle condizioni del lavoro devono essere rispettate.

Sviluppo economico, perché a tutti i membri dell'organizzazione devono essere distribuiti i benefici economici del commercio equo, cioè quelli della vendita dei prodotti, non solo con i produttori stessi ma anche a beneficio dell'intera comunità. A questo riguardo, Fairtrade dà sostegno tecnico e training ai produttori e li aiuta ad esportare.

Lo sviluppo ambientale e limitare l'impatto delle coltivazioni sono anch'essi importanti standard per i produttori di Fairtrade. I produttori devono assicurare che la gestione della produzione tenga importante considerazione della difesa dell'ambiente, del rispetto delle leggi territoriali locali ed internazionali, e che incoraggi i produttori a lavorare per l'ottenimento della certificazione biologica.

Altri criteri a cui i nostri produttori devono far riferimento sono l'uso minimo di pesticidi e fertilizzanti, e la sostituzione graduale con fertilizzanti organici; la minimizzazione dell'uso delle energie, specialmente quelle da fonti non rinnovabili; la scelta cosciente ed adeguata dei prodotti da coltivare; la selezione dei raccolti; un uso attento delle fonti energetiche; la riduzione progressiva di utilizzo, riciclaggio e compostaggio dei rifiuti; il mantenimento e la valorizzazione della fertilità del suolo; la conservazione della sanità delle risorse idriche. Inoltre, è necessario ogni tipo di prevenzione verso l'uso nocivo del fuoco e verso l'uso di OGM in tutti i processi produttivi.

Faccio notare che mi sono concentrata sui criteri ambientalisti dell'organizzazione perchè pensavo che fossero quelli che più interessassero gli interlocutori di oggi. Grazie.

Roberto Burdese

Nella sua introduzione, Piero ci parlava di quanto sia stato difficoltoso, ad un certo punto, far passare questa campagna all'interno di Slow Food Italia. Questo avveniva all'incirca un anno e mezzo fa, prima della precedente edizione di Slow Fish, quando non trovammo un punto di convergenza sulle varie opinioni che avevamo, e, quindi, la campagna non partì e fu rimandata.

La riflessione l'abbiamo ripresa dopo. In un anno e mezzo tante cose sono successe, dentro e fuori il mondo di Slow Food. Ad ogni modo, oggi l'organizzazione è profondamente convinta che questa campagna vada affrontata, sebbene non sia scomparsa quella non totale condivisione che incontrammo un anno e mezzo fa e a cui Piero si riferiva. Quando 3 mesi fa siamo usciti con il programma di Slow Fish e abbiamo cominciato a parlare di questa nuova campagna, vari gastronomi hanno cominciato a segnalare un certo fastidio. D'altronde, loro vedevano, e tuttora vedono, questo progetto come la volontà di Slow Food di porre precetti e regole – qualcuno ha persino parlato di regole "religiose" - su come si debba stare seduti a tavola, non capendo niente di quello che è lo spirito di "Mangiamoli giusti".

In questi mesi di preparazione, è stata registrata anche un'altra reazione non meno sorprendente, perché viene dagli addetti ai lavori del mondo della pesca (non tutti, per fortuna, ma una minima parte di rilievo). Certi professionisti delle attività del mare sono venuti a dirci che questa campagna fosse inutile perché fondamentalmente propone il rispetto delle leggi. Secondo queste persone, "Mangiamoli giusti" è uno spreco di tempo, mentre sarebbe più efficace denunciare chi non rispetta le leggi - come se noi consumatori potessimo andare in giro per i ristoranti e chiamare i carabinieri ogni volta che i menù propongono datteri di mare o tonnetti da 10 kg anziché da 30.

Si è arrivati a dire che il problema del tonno rosso non esiste, ma che è una mezza invenzione fatta dagli ambientalisti – spero sappiate che il WWF ha lanciato questa campagna che Slow Food ha subito sottoscritto, chiedendo ai governi di autoridurre del 50% la propria quota per la pesca del tonno rosso. L'autoriduzione è richiesta perché, secondo il WWF e i suoi partner (tra cui Slow Food e COOP), la quota concessa è troppo. C'è chi ritiene che alcune grandi catene di produzione abbiano firmato questa autoriduzione per puro interesse, dato che, a loro detta, questo li aiuterà a spostare le loro vendite dal tonno rosso, su cui hanno firmato la campagna, ad altri pesci su cui speculano di più.

Dentro questi due estremi di reazioni contro "Mangiamoli giusti", c'è tutto lo scenario di motivazioni che spiegano il perché Slow Food ha voluto organizzare questa campagna. Il primo ragionamento è che, purtroppo, a chiedere di rispettare le leggi, non c'è mai niente di scontato. Piuttosto, si è arrivati a credere che la presa di coscienza individuale e l'istruzione abbiano un maggiore impatto. Il consumatore che si aggiorna su cosa siano le taglie minime diventa un individuo cosciente e, dunque, assume potenziali strumenti per il cambiamento culturale, sociale e politico. Il depliant in circolazione è stato stampato proprio per diffondere una conoscenza tra i consumatori che, purtroppo, sono sempre più ignoranti. Vi garantisco che pochi per la strada sanno le cose di cui stiamo parlando oggi.

Allora, bisogna fare una campagna di informazione, invece di chiedere a quei pochi di noi, che queste cose le sanno già, di mettersi a fare una sorta di ufficiali giudiziari. Da questo punto di vista, chiedere di rispettare le regole non è così scontato.

Dall'altro punto di vista, direi che è profondamente un atto gastronomico rinunciare al tonno rosso in questo momento. Non in assoluto e non dappertutto, ma principalmente laddove non ha senso che il tonno rosso ci sia. Avere tonno ovunque è come avere un onnipresente McDonald's. Le osterie di tutta Italia che hanno pesce crudo nel loro menù non propongono qualcosa che si differenzi, metaforicamente, dall'hamburger di McDonald's.

Nell'86 partimmo con Slow Food non per iniziare una guerra contro gli americani. C'era anche la guerra contro il cibo "cattivo", è ovvio, ma prima di tutto eravamo contrari al principio omologante per cui McDonald's ci vende, così come la Ford, lo stesso prodotto ovunque. Bisogna rendersi conto che il tonno in tutti i menù non è cosa differente. Sull'onda di questo argomento, direi di dare prova di coraggio e direi a Piero di consigliare ad Eataly di Torino che non mettano il tonno rosso nel menù, e che puntino su altro. A Carlo Forte, e in tutti quei posti di Italia dove il tonno rosso si pesca, invece, è giusto che ci sia e ci rimanga. D'altronde un no assoluto non avrebbe senso, perché sarebbe tranciare alla morte una tradizione che è giusto che esista. Eppure dobbiamo fortemente ridurre la pressione. Ci sarà chi dirà che i giapponesi continueranno in ogni caso a mangiare il tonno rosso del Mediterraneo e che quindi la nostra rinuncia è inutile. Ma non ha senso pensare che questa risorsa debba essere sbranata finché ne abbiamo in circolazione.

Il gastronomo è generoso per sua natura. Non può pensare di distruggere una risorsa, perché altrimenti distruggerà qualcosa o qualcuno dopo di lui. Il gastronomo deve necessariamente pensare a condividere con gli altri; non mangia da solo, ma cerca di condividere il piacere, di trasportarlo avanti nel tempo perché altri, incluso lui stesso, lo possano provare. Il gastronomo "alla Slow Food" sa anche che, se si rompe un anello della biodiversità, le conseguenze sono ignote. Magari non succede niente, ma è giusto temere che qualcosa di

negativo succeda. Comunque, vale il principio di precauzione, quindi non bisogna perdere il tonno rosso. È più razionale convincere il giapponese - a partire dai soci di Slow Food Giappone - che anche loro devono rinunciare al tonno rosso, o almeno a mangiarne un po' meno.

È profondamente gastronomico fare questo tipo di scelta perché l'andare a cercare altri pesci e altri tipi di preparazioni non diminuisce la qualità del nostro menù. La storia della gastronomia, e soprattutto di quella italiana, non è basata solo sull'eccellenza di pochi prodotti, ma anche nella ricerca di tanti ingredienti diversi e nel sapere esaltare prodotti all'origine poveri. Allora, nel rinunciare per un po' di tempo al tonno rosso, nel rinunciarvi soprattutto dove non ha senso che ci sia, si compie un atto di scelta gastronomica.

Andiamo a cercare altre specie, andiamo a riscoprire quei pesci che sono ributtati in mare, andiamo dai cuochi a chiedere di insegnarci a prepararli e di rimetterli nel loro menù. Chiediamo a ristoranti e osterie di riscoprire quei piatti della tradizione che ci sono dappertutto. Anche laddove il mare non arriva qualche piatto della tradizione a base di pesce c'è ma è scomparso dai menù, sostituito dal crudo ovunque, o dal tonno rosso ovunque. Questo genere di atteggiamento, lo ripeto, è profondamente un atto gastronomico, nella piena tradizione di Slow Food.

Oltretutto è un atto ambientalista, il che raddoppia l'entusiasmo per un progetto come "Mangiamoli giusti", dato che l'unione simbiotica senza distinzioni e discussioni dell'anima gastronomica e quella ecologica è propria della nostra associazione.

Abbiamo appena sentito la disponibilità del ministro De Castro, dunque bisogna approfittarne. Prendiamo spunto dal messaggio sulle dimensioni delle maglie delle reti, di cui io avevo già letto ma che accompagnato ai dati economici assume un rilievo completamente diverso. Questa è economia, e nel parlare di gestione del pesce stiamo parlando di investimenti economici o, come direbbero le banche, di "assets". Allargando la maglia della rete nel medio e lungo periodo effettueremo, e soprattutto effettueranno i pescatori, un investimento economico per il futuro.

Quindi, vediamo se da questi 4 giorni di Slow Fish emergerà un ragionamento su queste linee, e se potremo portarlo al ministro che ci ha appena dato la sua disponibilità ad ascoltare i nostri possibili lavori. Io vi invito a supportare e diffondere questa campagna assieme a tutte le organizzazioni che insieme a noi l'hanno voluta, che sono il WWF, l'ICEA, Lega Pesca e AGCI AGRITAL - due associazioni di pescatori che sono al nostro fianco. Diamo a tutti, dai ristoratori fino alle mense, la possibilità di aderire ai principi di questa campagna.

Pensate al sistema delle mense e a quanti milioni di quantità di prodotto questo muove all'interno delle scuole, degli ospedali e dei posti di lavoro ogni giorno. Se

aderissero anche loro, quindi se anche loro andassero a cercare altri pesci e proporli nel loro menù, se offrissero un diverso tipo di formazione ai loro cuochi (che non dovrebbero essere operai come quelli delle mense, riscaldatori di vivande preparate in altre parti), ci sarebbe un input significativo verso la sostenibilità del mondo del mare. Ad ogni modo, lavoriamo tutti quanti perché questa campagna si diffonda. Sono tanti i luoghi dove avviene un'adesione vera che non è trascritta in firma, e qui a Slow Fish non raccogliamo le firme ma chiediamo atti concreti.

Io credo che possiamo essere consumatori e co-produttori allo stesso tempo. Mangiare è un "atto agricolo" - in questo caso, un atto di pesca. La nostra scelta come consumatori, come cuochi, e come pescatori, determinerà il futuro dei nostri mari, e quindi anche il futuro dei nostri menù. Grazie.