



## I CUOCHI ALLEATI DEI MARI

La **pesca su piccola scala** - locale e artigianale - rappresenta oltre la metà delle catture mondiali di pesce di mare e di acqua dolce. A differenza delle flotte industriali, che svuotano i mari in modo sconsiderato, la pesca artigianale è praticata da piccole imbarcazioni, vicino alla costa, solo in determinate stagioni e con attrezzi selettivi.

I **piccoli pescatori** rappresentano un valore sociale e culturale, sono guardiani del mare e portano con sé un patrimonio inestimabile di memoria e saperi tradizionali. Tuttavia, stentano a preservare i propri stili di produzione, incapaci di competere con le grandi flotte industriali, dotate di tecnologie avanzate e spesso beneficiarie di sovvenzioni governative e di leggi a loro favore.

La **campagna Slow Fish**, alla quale aderiamo, focalizza l'attenzione sulla pesca artigianale, cerca di ristabilire il delicato equilibrio tra tutela del reddito dei pescatori e salvaguardia delle risorse marine, e invita i consumatori a evitare alcune specie ittiche a rischio di estinzione.

I **cuochi** – in questa campagna – hanno un ruolo importante: perché i loro consumi incidono sulle scelte dei pescatori e perché possono informare i consumatori, divulgando a un pubblico ampio la necessità di adottare abitudini di consumo più sostenibili.

**In quanto membri del progetto “Alleanza tra i cuochi italiani e i Presìdi Slow Food” ci sentiamo particolarmente vicini al tema della tutela della biodiversità dei mari e ci impegniamo a una maggiore responsabilità, che vuol dire:**

- acquistare e valorizzare il pesce dei pescatori artigianali e locali, catturato con tecniche sostenibili in prossimità delle nostre coste, che non determina pesanti costi ambientali di trasporto

- evitare di cucinare alcune specie selvatiche a rischio di estinzione: tonno rosso, pesce spada, salmone, squali. Anche il merluzzo, a meno che non provenga dai mari dell'Islanda (zona Fao 27)



- evitare di cucinare alcune specie allevate in forma intensiva per il mercato globale perché danneggiano gli ecosistemi in cui sono allevate: salmoni e gamberi tropicali.
- valorizzare specie poco conosciute (esempio: aguglia, sgombro, sugarello, palamita, zerro, pagello, lampuga, pesce pilota, pesce serra, tonno alletterato, cicerello, cavalla, bonito...), tenendo in particolare considerazione i molluschi (vongole, cozze e ostriche, anche da allevamento)
- non cucinare pesce sottotaglia o nella stagione in cui si riproduce
- richiedere ai fornitori un'etichettatura completa e corretta del pesce (l'etichetta deve contenere: nome del pesce, dove è stato pescato, se è selvatico oppure se è stato allevato e come è stato allevato o pescato)
- acquistare il più possibile pesce fresco e non congelato
- informare sempre i clienti delle ragioni delle nostre scelte

Data

Nome osteria / ristorante \_\_\_\_\_

Città \_\_\_\_\_

Firma per adesione alla campagna

\_\_\_\_\_

**Restituire il documento firmato a: fax 0172 421293 c.a. Erica Gattino  
oppure inviare mail a [e.gattino@slowfood.it](mailto:e.gattino@slowfood.it)**