

'Slow Fish': pescatori custodi dei mari

Autore : Redazione

Data : 11 Maggio 2019



Riceviamo e pubblichiamo.

A *'Slow Fish'* parliamo di mare bene comune e puntiamo i riflettori su chi tutti i giorni lavora instancabilmente per difenderlo e promuoverlo: il pescatore. Secondo il General Fisheries Commission for the Mediterranean, GFCM, e la FAO, la pesca nel Mediterraneo e nel Mar Nero produce un reddito annuo stimato di 2,8 miliardi di dollari e impiega direttamente poco meno di 250.000 persone.

Uomini, donne, giovani che spesso portano avanti una tradizione di famiglia nonostante le difficoltà fisiche e burocratiche. Pescatori che difendono gli ecosistemi, lottano contro i cambiamenti climatici e l'inquinamento delle acque, promuovono il turismo sostenibile nelle loro terre.

A Genova è arrivato Vittorio, che a Marina di Pisciotta (SA) porta avanti con pochissimi altri la pesca delle alici di Menaica, Presidio Slow Food, utilizzando antiche tecniche che tutelano le altre specie. C'è Lorenzo Dasso, che da generazioni in Liguria, a Cavi di Lavagna, coniuga la pesca con la cucina, facendo scoprire bellezze naturali e gastronomiche a turisti e appassionati.

Mestiere, questo, prevalentemente maschile, nel quale le donne hanno spesso un ruolo fondamentale ma non sempre valorizzato.

Racconta Barbara Rosenberg - Geerstsena, raccoglitrice di ostriche del mare di Wadden, nei Paesi Bassi:

Siamo dipendenti da un piccolo pezzo d'acqua, e questo ti dà una connessione speciale con la tua professione. Negli ultimi decenni, il numero di pesci è diminuito nel mare di Wadden e con esso il

numero di pescatori. I cambiamenti nell'ecosistema rappresentano una minaccia per alcune specie ma anche per noi e per le nostre tradizioni di pesca.

Certo, essere donna in questo mondo a volte è faticoso perché il nostro è un mestiere molto fisico, ma dà anche grandi soddisfazioni.

I pescatori nella nostra zona stanno diminuendo, e di conseguenza anche le donne che li aiutano nella vendita e distribuzione sono costrette a cercare un'altra occupazione.

Sally Barnes ha affumicato pesce "più a lungo di quanto possa ricordare" ed è l'unica persona in Irlanda ad affumicare ancora il salmone selvaggio utilizzando un antico metodo, che consiste nel mettere il pesce sotto sale e poi asciugarlo con il fumo.

Deve anche competere con la produzione intensiva di salmone allevato, che lei definisce "un'iniziativa del governo per trasformare l'Irlanda in una fabbrica di salmoni".

Pescatori sempre e comunque *in primis*, che portano avanti un mestiere fondamentale e secolare, ma che come abbiamo accennato, hanno sempre più un ruolo fondamentale nel mantenere sani e puliti i nostri mari. Su questo fronte plaudiamo al decreto Salvamare, recentemente approvato dal Consiglio dei Ministri che consentirà di portare a terra i rifiuti plastici ritrovati in mare.

Finora, invece, erano costretti a ributarli in mare perché altrimenti avrebbero compiuto il reato di trasporto illecito di rifiuti, sarebbero stati considerati produttori di rifiuti e avrebbero dovuto anche sostenere i costi di smaltimento. Una norma, questa, che mette in atto a livello nazionale le azioni pilota del progetto Interreg Italia - Francia PRISMA -MED, Piano Rifiuti e Scarti in Mare di pesca, acquacoltura e diporto nel Mediterraneo, realizzato con la collaborazione di diverse istituzioni tra Liguria, Toscana, Sardegna e Corsica.

A questo progetto fanno eco le isole siciliane con l'iniziativa sperimentale del Gac Flag Isole di Sicilia che ha permesso di restituire al loro naturale splendore cale spesso irraggiungibili da terra.

Noi pescatori possiamo scrivere un'intera enciclopedia sulla plastica. Io se trovo immondizia in mare la porto a terra.

A prescindere, anche se dopo mi arriva il verbale, perché mi intralcia la navigazione, non mi fa pescare.

Angelo Ernandes è un pescatore di Favignana e un vero custode del mare.

Con questo progetto siamo stati spronati a raccogliere la plastica e mano a mano che andavamo avanti tra noi pescatori si è innescata la competizione: facevamo a gara a chi ne raccoglieva di più, a chi era più ecologico. La nostra Sicilia ha un mare pulito e pescoso e abbiamo ancora la possibilità di salvarlo.

Spero si possa dare continuità a questa sperimentazione con la giusta assistenza, in maniera pulita e ordinata perché noi sappiamo pescare e vendere pesce ma non sappiamo smaltire la plastica.

Insomma, storie e mondi da conoscere a '*Slow Fish*', ma anche difendere e ringraziare. A loro dobbiamo mari sani e puliti, ma anche noi dobbiamo fare la nostra parte.

