

Slow Fish riparte... dal pesce in scatola e da quello surgelato

Autore : Redazione

Data : 1 Luglio 2021



Dal 1° al 4 luglio, a Genova, l'occasione per scoprire che cosa significa un pesce buono, pulito e giusto

Riceviamo e pubblichiamo.

Slow Fish, la manifestazione organizzata da Slow Food e Regione Liguria, comincia oggi, 1° luglio, e prosegue fino a domenica 4 luglio coinvolgendo i visitatori del centro storico di Genova in incontri, percorsi di educazione, degustazioni e consigli per acquisti consapevoli. Tutto il programma è su www.slowfish.it. Slow Fish riparte dal tonno in scatola e dal pesce surgelato. No, non siamo impazziti: continuiamo a credere in una pesca artigianale, sostenibile e il meno impattante possibile sugli ecosistemi acquatici, e in prodotti stagionali, freschi e locali. Ma non parlare di tonno in scatola e di surgelati significherebbe ignorare il mondo reale. E allora parliamone.

La parola ai dati

La pandemia di Covid-19 ha stravolto la vita di milioni di persone in tutto il mondo in molti modi diversi. Anche i consumi alimentari sono cambiati: per diversi mesi del 2020 non è stato ad esempio possibile mangiare nei locali pubblici. È tanto evidente quanto scontato che i pranzi e le cene di tutti noi siano stati diversi dal solito, e così anche il modo di fare la spesa e gli alimenti scelti, spesso sono dovuti cambiare. A fotografare le abitudini degli italiani è ISMEA, l'istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare, nel rapporto intitolato Consumi ittici a più di un anno dall'inizio dell'emergenza Covid-19.

A livello generale, e quindi non limitatamente al consumo di pesce, si legge nel rapporto:

Nel trimestre marzo - maggio 2020 l'aumento del valore degli acquisti è stato a doppia cifra, superando in alcune settimane di marzo addirittura il 20%.

Con l'allentamento delle misure nell'estate 2020 l'andamento degli acquisti si è riavvicinato ai valori del 2019 per poi ricominciare a correre verso l'autunno, con i primi segnali della recrudescenza del virus, senza tuttavia mai toccare i picchi registrati durante la prima fase di

emergenza.

Nel rapporto viene sottolineato che

i primi comparti a registrare un incremento sostenuto delle vendite sono stati quello delle uova, delle farine, dei surgelati, del tonno e dei salumi confezionati, con incrementi superiori al 20%.

Complessivamente, i prodotti ittici hanno registrato vendite

superiori di quasi il 7% sull'anno precedente, in decisa controtendenza rispetto all'andamento negativo mostrato nel 2019.

Nel 2020, va detto, il fresco ha continuato a rappresentare quasi il 50% della spesa totale destinata al pesce ma, tra quelli del mercato ittico, è stato il comparto a essere cresciuto meno, +2,8% rispetto al 2019, a causa di un *mix* di fattori tra cui una domanda meno vivace e un'offerta ridotta dovuta allo stop subito da molte barche nei mesi di *lockdown*.

Il pesce surgelato, al contrario, è cresciuto con percentuali a doppia cifra, +18,7% quello confezionato, +11,6% quello sfuso, mentre il conservato, che conta per circa il 22% del totale, come il famigerato tonno in scatola, è cresciuto del 5,3%.

Anche nel 2021 aumenta il consumo di pesce

Dal rapporto ISMEA emergono anche i *trend* relativi ai primi mesi del 2021.

Si legge nel documento:

Nel primo trimestre del 2021 il comparto ittico è, insieme a quello delle bevande, il più dinamico mostrando un spesa in crescita del 15% su base annua. I dati del mese di aprile sono ancora più marcati, con un +18% rispetto allo scorso aprile.

A crescere in maniera vertiginosa è il fresco, le cui vendite sono aumentate del 33,3% rispetto ai primi quattro mesi dello scorso anno, trainato da molluschi e crostacei.

Quest'anno, secondo ISMEA

volano gli acquisti di prodotti gourmet, tra cui spiccano salmone, crostacei e pescato in genere

mentre i prodotti surgelati e le conserve ittiche pagano 'l'effetto rimbalzo': dopo l'aumento degli scorsi dodici mesi, insomma, stanno tornando ai livelli del 2019.

Commenta Roberto Di Lernia, biologo della rete Slow Food Milano e cofondatore del progetto Blue Food: Green Future:

I dati resi pubblici da Ismea accentuano alcune tendenze che hanno effetti concreti e purtroppo negativi sugli ecosistemi acquatici e sulle comunità della piccola pesca.

L'aumento del consumo di tonno in scatola, ad esempio, spesso dipende più dal basso costo che la GDO è in grado di offrire che non dalla consapevolezza del consumatore, da una lettura attenta delle etichette o dall'indice di gradimento vero e proprio.

In fondo ci abituiamo a ciò che consumiamo solitamente e anche il palato si adegua alle nostre necessità economiche. La GDO cerca di sedurre il cliente e lo fa addestrandolo, legandolo a un determinato gusto attraverso le offerte e i prodotti pronti, indirizzando così le abitudini di acquisto.

E i surgelati?

Ammette Di Lernia:

Nei primi mesi di pandemia hanno accontentato le abitudini di acquisto dei consumatori grazie alla durata delle confezioni e alla praticità di utilizzo.

C'è però una complicazione.

Continua Di Lernia:

Questi prodotti ittici arrivano sempre da molto lontano. Il pescato viene congelato a bordo, poi trasportato nei luoghi di confezionamento e infine nei singoli punti vendita.

L'impatto di questo tipo di prodotto è quindi molto ingente sia in termini energetici, per la produzione di CO₂, sia in termini di sostenibilità dei metodi di pesca che risultano difficilmente controllabili, nonostante le certificazioni di qualità apposte sulle confezioni. Anche le condizioni di lavoro degli impiegati lungo la filiera restano un punto oscuro.

Buono sì, ma che sia anche pulito e giusto

Non c'è dubbio che anche il pesce surgelato possa talvolta stuzzicare l'appetito:

Rispetto al palato, le cozze cilene surgelate su una pizza ben condita possono sicuramente risultare gradevoli, ma il solo gusto può guidare il consumatore verso scelte non sostenibili.

È per questo che occorre sensibilizzare i consumatori anche su altri aspetti che determinano la qualità di un prodotto.

Quali? Slow Fish esiste proprio per rispondere a questa domanda, e ad assaggiare, perché le parole a volte non bastano: l'edizione del 2021 è a Genova dal 1° al 4 luglio, ma per tutto giugno si sono susseguiti *talk*, conferenze e *webinar*. Proprio come quelli che hanno analizzato la percezione dei consumi di pesce durante il Covid, mettendo a confronto sei città italiane: [Milano e Genova](#), [Bologna e Venezia](#), [San Benedetto del Tronto e Palermo](#).

A Slow Fish (a Genova) per imparare

Come sempre il cuore di Slow Fish lega la sua anima più gastronomica all'educazione dei cittadini di tutte le età, proponendo quest'anno una narrazione incentrata sulle connessioni tra tutti i soggetti coinvolti nei Cicli dell'acqua, partendo proprio dalle buone pratiche delle comunità che hanno saputo adattarsi ai

cambiamenti degli ecosistemi.

Anche in questa edizione abbiamo pensato a diversi appuntamenti, dedicati alle scolaresche, agli insegnanti e ai genitori che da nord a sud vogliono approfondire le tante domande sul mondo del mare. Qualche esempio?

Il percorso interattivo Fish'n'Tips, realizzato da Unione Europea, MiPAAAF e FEAMP e ospitato in piazza Caricamento, per arricchirvi di tante informazioni preziose sulla biodiversità marina, sulle nostre scelte alimentari, sull'effetto dei cambiamenti climatici sulle acque di mari e oceani. Mettetevi alla prova con Grande Blu - il gioco di carte ideato da Planet Idea e realizzato con carta Alga Favini.

E per innescare una partecipazione attiva dei più piccoli in visita alla manifestazione insieme alle famiglie ci sono i chiodini di Quercetti, il gioco che ha reso famosa l'azienda torinese con figure a tema appositamente realizzate per Slow Fish. Il vicino Acquario di Genova invece, già protagonista di alcune anteprime digitali dedicate a studenti, insegnanti, educatori e genitori, propone ai visitatori un tuffo nel Mediterraneo per scoprire le caratteristiche degli squali e il motivo per cui questa specie subisce gli effetti della forte pressione di pesca in un'attività realizzata in collaborazione con UniCredit.

[Per saperne di più](#)