



**GASoniera**

Vi invitano alla serata



# Il pesce in tavola



**Pesca, acquacultura, ambiente e mercato:  
sostenibilità o follia?**

**Giovedì 4 giugno 2015, ore 19.00**

presso Casa Cantoniera, via Mantova 24, Parma

intervengono

- **Lucio Grassia** (VSF Italia), biologo, esperto di acquacultura
- **Franck Berthe**, ex presidente della Commissione Animali Acquatici dell'OIE (Organizzazione mondiale della sanità animale)
- **Giuseppe Maffei e Rady Petrova**, Coop. Maestrale e Coop Bio e Mare

modera Alessandro Broglia, VSF Italia

*Buffet a base di pesce povero preparato dalla Coop.  
Bioemare (12 euro, prenotarsi entro 27 maggio)*

*Prima si terrà, come ogni giovedì, la Mercantiniera, mercatino di  
prodotti locali, se venite prima fate anche la spesa lì !*

Contatti e iscrizioni: [presidente@veterinarisenzafrontiere.it](mailto:presidente@veterinarisenzafrontiere.it)

Tel. 328.9665953

[www.veterinarisenzafrontiere.it](http://www.veterinarisenzafrontiere.it)

membro della rete

**vsf-international.org**

# A reti vuote

«La pesca è sempre stata un mestiere duro, ma fino a non molti anni fa lo sforzo era ripagato dalla generosità del mare, remunerato dal mercato, e riconosciuto dalle comunità di appartenenza dei pescatori.

Oggi i nostri mercati traboccano di prodotti provenienti da mari sempre più lontani e allevamenti intensivi, il pesce selvaggio del Mediterraneo si è ridotto di taglia e quantità fino quasi a scomparire.

La pesca artigianale, dimezzata, risponde alla crisi con un prelievo sempre più spinto, in una situazione di concorrenza che è diventata ormai una lotta fra poveri. Un saccheggio senza tregua né controllo ha dimenticato le necessità di recupero fisiologico degli ecosistemi marini, che rispondono restituendo alle barche reti sempre più leggere.

Alla richiesta crescente di prodotti ittici l'industria ha risposto con importazioni dai mari più distanti. E così anche nei paesi impoveriti della fascia tropicale, in Asia, Africa, e America Latina, la pesca artigianale viene schiacciata dalle flotte moderne, più aggressive e meglio attrezzate, che arrivano dall'estero, ad innescare lo stesso ciclo perverso che uccide il mare.

Accanto ad esso si è sviluppata un'acquacultura industriale, come ad esempio le gabbie galleggianti. Come la carne prodotta con sistemi intensivi, il pesce prodotto dall'acquacoltura ultra tecnicizzata è selezionato per dare la maggiore e più rapida conversione degli alimenti in massa corporea: viene nutrito a base di sostanze totalmente estranee alla sua dieta naturale, come il mais, e con proteine estratte da altri pesci, e arriva in tavola con la stessa apparenza dei parenti selvaggi; ma la sostanza si è persa, assieme alla cultura del mare, e dei piccoli pescatori che sapevano come mantenerlo sano e produttivo.

Ragionare in questa chiave è mettere assieme il sud e il nord del mondo, recuperando una continuità che è ancora più evidente, se invece di guardarlo dalla prospettiva dei continenti distanti, si sceglie quella della massa d'acqua che li collega. Il Mediterraneo dunque, è un mare dentro a un problema globale, con un bisogno urgente di comprensione e azione, anche da parte nostra.

E così, sebbene il mare sia una risorsa importantissima da mantenere, e rappresenti un potenziale grandissimo per la lotta alla fame su scala mondiale, un sistema di produzione e commercio perverso lo trasforma in risorsa economica, a danno però della sua conservazione, della qualità del pesce, del benessere della pesca artigianale di tutto il mondo e delle comunità che sopravvivono grazie a questa.

Perciò, la soluzione del problema passa obbligatoriamente da una messa in discussione dei sistemi di pesca e acquacoltura, e della struttura dei mercati internazionali. Richiede molta più trasparenza ed informazione ai consumatori, affermazione aggiornata del diritto al cibo come scelta consapevole su ciò che ci mettiamo in corpo, la sovranità alimentare. Suppone la valorizzazione della pesca artigianale come elemento chiave del recupero della produttività degli ecosistemi marini, e dei valori di tutte le comunità che hanno sempre guardato al mare come ad un alleato da rispettare, e di certo una messa in discussione del nostro modo di comprare, preparare e mangiare il pesce» (tratto da convegno VSF «A reti vuote, cultura del mare, mercato e scomparsa del pesce», Napoli, 7 ottobre 2011)

## **Chi è e cosa fa Veterinari Senza Frontiere (VSF)**

*845 milioni di persone soffrono di malnutrizione nel mondo e oltre 8 milioni di persone muoiono di fame ogni anno. I 2/3 di queste vivono in zone rurali e dipendono dall'allevamento. VSF lavora per migliorare la sanità e le produzioni animali, per contribuire alla sovranità alimentare, per sostenere la solidarietà internazionale.*

**Healthy animals, healthy people!**

[www.veterinarisenzafrotiere.it](http://www.veterinarisenzafrotiere.it)