

ACQUISTO DI PESCE DA PESCA SOSTENIBILE

Già da alcuni mesi, insieme ad altri gas di Roma, acquistiamo pesce da una associazione di pescatori dell'Argentario. L'idea è quella di comprare pesce fresco, pescato in modo sostenibile, a un prezzo giusto, di sostenere il lavoro e il reddito dei piccoli pescatori, di acquistare e conoscere il "pesce povero", di rispettare la stagionalità nell'acquisto di pesce come già facciamo nell'acquisto di frutta e verdura.

I PESCATORI

Il pesce viene da una associazione di pescatori che pescano davanti alle coste dell'Argentario. L'associazione si chiama Il Tramaglino. Ne fanno parte Paolo Fanciulli, che ha anche una ditta individuale che fa pesca turismo a Talamone, e poi Alessandro-Danilo-Stefano-Salvatore che sono piccoli pescatori con ditte individuali. Già consegnano il pesce a parecchi gas di Milano da oltre un anno. Paolo Fanciulli, in particolare, da anni fa informazione e battaglie per difendere il mare e contro la pesca a strascico. In sintesi, PESCA SOSTENIBILE significa che si pesca in modo da rispettare le risorse del mare, senza usare le reti a strascico che devastano l'ecosistema marino distruggendo la posidonia sui fondali. La pesca a strascico è vietata entro 3 miglia dalla costa ma molti continuano a praticarla. I video e gli articoli in link qui sotto sono interviste e video dove Paolo Fanciulli spiega che cosa è la pesca sostenibile e quali sono i problemi dei piccoli pescatori.

TIPO DI PESCE: Nella loro offerta c'è anche il pesce "povero" (per esempio sugarello, tonnetto, pesce serra), pesce che normalmente è ritenuto di seconda scelta e o non viene venduto nei canali commerciali classici o che viene pagato prezzi irrisori dai grossisti e che invece risulta essere di buona qualità organolettica.

PREZZO: i pesci sono divisi in diverse fasce di prezzo (vedi listino allegato) che vanno dai 6 euro al kg per il pesce azzurro ai 27 euro al kg per orate spigole e altri tipi di pesce pregiato. **Lo stesso tipo di pesce però si trova in più fasce.** La differenza la fa la dimensione: più il pesce è grande più è pregiato. Per esempio il merluzzo si trova sia nella fascia verde da 11 euro che nella fascia arancione da 17. Quindi un merluzzo che pesa due etti e mezzo sarà considerato fascia verde da 11 euro, mentre un merluzzo che pesa più di 4 etti (mi pare sia questo il peso) sarà considerato fascia arancione e costerà 17 euro al kg.

Al prezzo di listino va aggiunto il prezzo del trasporto che viene calcolato di volta in volta (varia da 450 a 250 euro a consegna, dipende da se il camion frigo va affittato appositamente o se devono comunque venire a Roma a riportarlo e da quanto pesce ordiniamo insieme agli altri gas). Fino ad ora il costo del trasporto è stato di circa 1 euro per kg al massimo.

FARE UN ORDINE

L'ordine si fa online su un file condiviso tra vari gas. Il referente ordine ruota tra i vari gas. Il pesce è molto buono e fresco, si sostengono i pescatori che ormai faticano a vivere di questo mestiere, ma è un tipo di ordine adatto solo a chi è **MOLTO FLESSIBILE**. Questo perché **non si può scegliere esattamente il pesce che si vuole** perché i pescatori non possono sapere prima quello che pescheranno. Quindi ordinare il pesce dai pescatori non è come andare al banco del pesce al mercato "mi dia due orate e 1 kg di seppie". No. Nel caso dei pescatori **non si può ordinare un tipo specifico di pesce, si può solo indicare una preferenza di fascia**. La preferenza per ogni persona, quindi, sarà "1 cassetta di pesce di fascia verde" oppure "due cassette di fascia rossa". Ogni cassetta pesa CIRCA 2,5 kg. Può succedere che una cassetta pesi 2 kg e un'altra 2,8, che una contenga tutti pesci piuttosto piccoli, mentre un'altra della stessa fascia ne contiene quattro grossi, e un'altra un unico pesce grande (soprattutto per la fascia rossa), oppure che non arrivi per niente il pesce di fascia verde e ci si ritrova con il pesce azzurro o che il pesce non arrivi per niente

perché ha piovuto e i pescatori non sono potuti uscire, quindi si rimanda tutto alla settimana successiva. Insomma, grande flessibilità. **Il pesce inoltre va pulito.** Le cassette sono tutte diverse, anche se sono della stessa fascia. Come al mercato del pesce del resto. IL pesce viene consegnato con un camion frigo, in cassette forate per mantenerlo meglio. Questo significa che quando si prende non si può mettere la cassetta in macchina, ma ci si dovrà attrezzare con buste o altro. In questo modo si potrà lasciare direttamente la cassetta a chi consegna il pesce, che la porterà indietro per riutilizzarla.

CONSEGNE E PAGAMENTI

Il pesce viene consegnato in tre punti, che abbiamo scelto perché comodi per i gas che partecipano: Area davanti al Casale podere rosa (Via diego fabbri, zona talenti/s basilio) , Parcheggio di Largo passamonti (Zona s lorenzo) , Parcheggio di via accademia peloritana (zona eur, ex fiera di Roma). La consegna è il venerdì pomeriggio.

Si paga in contanti alla consegna oppure con bonifico nei giorni successivi.

RICETTE I gas di Milano hanno raccolto le ricette dei pescatori. Le trovate qui:

http://www.gasmilano.org/allegati/progetti/dai_pescatori_di_talamone.pdf

Video su YOUTube (Paolo FAniulli e GAs di Milano)

<http://www.youtube.com/watch?v=eD2aq2pud5M>

Articolo su Altreconomia sulla pesca sostenibile

http://www.altreconomia.it/site/fr_contenuto_detail.php?intId=2025

Articolo su sito WWF

<http://www.wwf.it/client/ricerca.aspx?root=7029&content=1>