

L'intervento

Non buttiamo a mare il futuro

CARLO PETRINI

«Abbiamo buttato a mare un'opportunità», «ha buttato a mare il suo vantaggio». Forse non è un caso che per indicare che una situazione favorevole è stata gestita male e si è trasformata in un fallimento usiamo spesso questo genere di frase. Ci dice molto di quello che è, in parte, il sentire comune rispetto al mare e agli oceani: una sorta di materia inerte buona per inghiottire tutto ciò che ci riversiamo dentro ma in fondo in fondo anche incapace di restituire alcunché (se non il pesce che ne preleviamo).

Ovviamente questa è una provocazione più che semplicistica, ma ci aiuta a introdurre una riflessione importante. Siamo consapevoli che ciò che facciamo sulla terra ferma, come decidiamo di coltivare, come alleviamo i nostri animali, come fertilizziamo il suolo o come combattiamo i parassiti, cioè in altri termini come produciamo il cibo e come mangiamo alla fine del ciclo finisce per impattare sui mari? Ma soprattutto, abbiamo chiaro che il mare, che è il più grande immagazzinatore di anidride carbonica sul nostro pianeta, che ospita la fetta più grande di biodiversità e che fa un inestimabile lavoro di mantenimento della temperatura e di mitigazione del cambiamento climatico, prima o poi ci chiederà il conto? Anzi lo sta già chiedendo.

E giunto il momento di prenderne coscienza in maniera definitiva, perché il nostro cibo quotidiano ha un forte impatto sulla salute del pianeta, e quindi anche dei mari. Noi cittadini abbiamo una responsabilità in questo senso. E allora dobbiamo informarci bene rispetto a ciò che mangiamo, a come viene prodotto o allevato, a come viene trasformato. E se questo è vero in generale, vale ancora di più per il pesce che finisce sulle nostre tavole. Il numero di specie sovra-pescate è sempre più alto, e i consumi tendono a focalizzarsi proprio sui cosiddetti «pesci bistecca» (quelli con poche lisce e filetti molto grandi e «facili»). L'Italia invece ha un enorme patrimonio gastronomico legato al «pesce povero» (come viene comunemente chiamato il pesce azzurro, o quello che non ha una grande richiesta di mercato: come se i pesci facessero la dichiarazione dei redditi, ma a volte la comunicazione prende rivoli incontrollati) e a varietà che molti di noi non sono nemmeno più in grado di riconoscere, men che meno di scegliere al mercato. È ora di recuperare questi saperi e questa consapevolezza, perché da qui può e deve partire il cambiamento. A Slow Fish, dal 18 al 21 maggio a Genova, si parlerà molto anche di questo. Per non buttare a mare il nostro futuro.

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

