

La piccola pesca ai tempi del coronavirus

04/05/2020

Il coronavirus colpisce indiscriminatamente anche il settore della pesca. Le analisi di mercato mostrano un calo sostenuto delle vendite di pescato locale in tutto il Paese, dovuto principalmente alle misure emergenziali che hanno inciso anche sulle attività dei mercati ittici e dei connessi servizi di filiera. Ad aggravare ulteriormente la situazione, la chiusura totale della ristorazione e di molte peschierie, che affida totalmente le opportunità di vendita del nostro pescato alla sensibilità di noi consumatori.

L'emergenza Coronavirus ha comportato un aumento relativo nei consumi di pesce, che ha però interessato principalmente i prodotti importati, con un raddoppio della vendita di pesci provenienti dall'estero e surgelati, a discapito proprio del pescato locale.

Questo significa che a pagare il prezzo più alto imposto dall'epidemia sono proprio gli operatori della piccola pesca locale. Quegli operatori che, più di altri, conoscono il rispetto per il mare e che, quotidianamente, dimostrano che è possibile mantenere un equilibrio virtuoso tra le risorse marine e le attività della pesca.

Lo sforzo di questa comunità di pescatori, la più vasta all'interno del settore, che rappresenta in tempi di normalità una via per vincere la sfida della sostenibilità, è oggi chiamata a fronteggiare una sfida senza precedenti, che rischia di mietere molte vittime, comprese le nostre speranze di uno sviluppo sostenibile del settore.

Ripartiamo da nuove abitudini e torniamo a compiere scelte di consumo orientate alla sostenibilità e ai prodotti di prossimità: i prodotti del nostro mare, il Mediterraneo. Sono tra i migliori al mondo e garantiscono qualità, freschezza ed economicità. Forniamo il nostro piccolo contributo di tutela del patrimonio culturale e socio-economico delle comunità costiere: scegliamo il nostro pescato locale e restituiamo agli operatori della piccola pesca il ruolo centrale che meritano nella filiera del pescato.

Forniamo il nostro piccolo contributo di tutela del patrimonio culturale e socio-economico delle comunità costiere: scegliamo il nostro pescato locale e restituiamo agli operatori della piccola pesca il ruolo centrale che meritano nella filiera del pescato.

Guarda il Servizio del TG5

La piccola pesca artigianale è la pesca praticata con imbarcazioni di lunghezza inferiore ai 12 metri, che operano entro le 12 miglia dalla costa. Si distingue rispetto agli altri metodi di pesca per l'uso di attrezzi selettivi e a basso impatto ambientale, che rispettano i limiti naturali del mare e degli ecosistemi.

La piccola pesca artigianale non è solo uno dei mestieri più antichi al mondo, che sopravvive a più di tremila anni di storia: la piccola pesca artigianale è un modo di vivere e rispettare il grande mare, affrontandolo con piccoli mezzi e lottando ad armi pari con le sue risorse.

È un'arte che ancor oggi si tramanda di generazione in generazione, di grande valore culturale, sociale ed economico per le nostre comunità costiere.

Preservando le più antiche tradizioni della pesca, i piccoli pescatori artigianali seguono consuetudini e comportamenti implicitamente sostenibili: vocati al mantenimento di un rapporto sano ed equilibrato con il mare e le sue risorse. Si cattura ciò che serve, minimizzando sprechi e catture accidentali.

La piccola pesca contribuisce alla salvaguardia dei nostri mari. Ma molto dipende anche dalle nostre scelte di acquisto e consumo. Scegliere pesce sostenibile significa assicurare alle generazioni future quell'integrità di mari e risorse di cui noi abbiamo goduto fino ad oggi, e di cui abbiamo necessità domani, per noi e per i nostri figli.