

Bioemare La Pesca in Rosa

V.le xx Settembre 197

54033 carrara

tel. 0585 281009 www.bioemare.it

La Cooperativa è stata fondata da un gruppo multietnico di donne che ha avviato la prima esperienza di “pesca in rosa” uscendo in mare con la Cooperativa Maestrale (che a Massa cerca di tenere in vita l’attività dei piccoli pescatori ed opera con sette imbarcazioni per la piccola pesca ed un peschereccio).

La pesca avviene con metodi sostenibili nel rispetto della stagionalità e dei ritmi biologici dei pesci. Vengono utilizzate reti a maglia larga (maggiore rispetto a quanto prescritto dalla normativa) in modo di limitare il più possibile le catture accidentali di pesci sotto taglia.

Svolgono anche una funzione di aiuto per la pulizia del mare riportando a terra tutti i rifiuti raccolti durante la pesca che vengono poi smaltiti in modo differenziato.

La commercializzazione avviene, oltre che a livello locale, anche a numerosi GAS ai quali consegnano direttamente le ordinazioni.

Accanto alla vendita del pesce è stata sviluppata un’attività di trasformazione per la produzione di sughi, piatti pronti, conserve ecc. che vengono realizzate con ingredienti biologici. I prodotti sono certificati ICEA. L’attività di trasformazione consente di utilizzare tutto il pescato e di evitare gli sprechi che purtroppo caratterizzano l’attività della pesca.

Cosa c’è nell’ordine:

L’ordine comprende i pesci disponibili a seconda della stagione ed include anche alcune proposte di altri pescatori (acciughe e cozze in questo momento). Sono presenti inoltre sia prodotti pronti da cucinare che già cucinati e pronti da mangiare. La durata dei prodotti è quella che normalmente avrebbero se preparati in casa, possono essere surgelati e riportano la data di confezionamento e scadenza.

Nel listino è presente l’offerta di “pesce misto a sorpresa”, una confezione di pesce del peso di 1,5 kg che comprenderà di volta in volta specie diverse (sia quelle pregiate che quelle meno conosciute commercialmente) che non sono state pescate in quantità sufficiente per poterle proporre singolarmente; ordinarlo sarà come gettare la rete... e vedere cosa ci offre il mare.

Fra le conserve sono presenti preparazioni a base di tonno. Ci è stato spiegato che si tratta di tonno alletterato (anche detto pizzutello), che non rientra fra le specie a rischio. La sua pesca non è prioritaria per la cooperativa e, quando viene pescato, viene utilizzato solo nei prodotti trasformati per cui non lo troverete fra i pesci freschi acquistabili singolarmente.

Le caratteristiche dell'ordine:

L'ordine pesce potrebbe avere cadenza quindicinale o mensile, a seconda dei riscontri che si avranno dopo i primi acquisti.

La raccolta degli ordini avviene tra il giovedì la domenica della settimana che precede la consegna in base al listino che viene costantemente aggiornato dalla Cooperativa in base alla stagionalità e disponibilità di pesce.

La consegna, a cura della cooperativa, avviene di mercoledì; il pesce è quello pescato nella notte, già suddiviso in base agli ordini e confezionato in contenitori isotermitici da riconsegnare.

La riconsegna dei contenitori non ci è stata posta come un obbligo ma come una possibilità (visto che il polistirolo è inquinante, sia per la sua produzione che per lo smaltimento, la sua riconsegna è decisamente opportuna da parte di tutti). Normalmente il pesce viene consegnato non eviscerato, ma è possibile richiedere che ci venga consegnato pulito senza aggravio di costi. Ovviamente, come da ogni pescivendolo, la pesatura avviene prima della pulizia per cui bisogna tenere presente che verrà consegnato il peso netto a fronte del pagamento del lordo (ad esempio: 1 KG di frittura pulita pesa circa 890-920 gr, in base al tipo di pesce presente nel mix, alcuni pesci hanno poco scarto e altri molto, come per esempio i cefalopodi - seppie, polpo, calamari, totani - e le alici) tenetelo presente quando ordinate.

Alcuni link per approfondimenti:

<http://magazine.terre.it/notizie/rubrica/24/articolo/2602/nostromo-in-gonnella>

<http://www.striscialanotizia.mediaset.it/video/videoextra.shtml?12745>

<https://content.slowfood.it/upload/2009/caec1e80d27a3d368cb11b8986a288bd/files/2009042132467.pdf>

I criteri che hanno guidato la nostra scelta e i comportamenti che noi consumatori possiamo adottare per aiutare il mare

Durante il lavoro di ricerca abbiamo tenuto in considerazione i criteri di sostenibilità suggeriti dalle organizzazioni che lottano per la tutela del mare, quali Greenpeace e Slow Fish, che raccomandano, tra l'altro, di evitare pesce pescato con sistemi non selettivi o con sistemi distruttivi, che predano le specie vulnerabili i cui stock sono da tutelare e i pesci sottotaglia, e di

privilegiare la pesca artigianale a filiera corta.

Per quanto riguarda i comportamenti che noi consumatori possiamo adottare nel consumo del pesce, abbiamo raccolto in questo mini decalogo i suggerimenti raccolti durante la ricerca:

- Evitare di consumare specie il cui stock è gravemente danneggiato dalla pesca industriale (ad es. il tonno rosso, se si esclude la pesca con le tonnare tradizionali che però, ormai, non vengono quasi più utilizzate)
- Privilegiare pesci a ciclo vitale breve (consentono di rigenerare gli stock più velocemente e sono più sani in quanto non fanno in tempo ad accumulare nella carne gli inquinanti che, purtroppo, sono presenti nel mare)
- Consumare solo pesce della giusta taglia (mangiare pesci giovani impedisce la riproduzione e danneggia gli stock)
- Consumare pesce di stagione
- Privilegiare le specie povere, le c.d. neglette: i consumatori richiedono un numero limitato di specie (ad. esempio orate, branzini, spada, tonno). Questo comportamento determina un grande spreco di pesce che, se pescato con metodi non selettivi, viene ributtato in mare morto o ferito, anche se commestibile e della giusta misura.

Il pesce, come la carne, è un prodotto di lusso per il nostro affollato pianeta per cui dobbiamo consumarlo con moderazione, consapevolezza e responsabilità.