



UOMINI e PESCI: certezze e abitudini del consumatore

--- IL PESCE FA' TROPPO BENE E NON POSSO RINUNCIARE A MANGIARLO PIU' VOLTE ALLA SETTIMANA

--- LO CONOSCO POCO E NON SO' MAI DOVE ACQUISTARLO ,MA LO VOGLIO SEMPRE FRESCO

---MI PIACE SENZA SPINE E DEVE ESSERE DI FACILE COTTURA COME UNA BISTECCA DI VITELLO

---AL MIO BAMBINO PIACCIONO TANTO LE COTOLETTE DI MARE,SENZA SPINE E CHE NON SANNO NEANCHE DI PESCE

---PESCE CE NE SARA' SEMPRE PERCHE' MARI ED OCEANI HANNO RISORSE ILLIMITATE ...E POI OGGI LA GRANDE PESCA OCEANICA E' IN GRADO DI SODDISFARE TUTTE LE NOSTRE ESIGENZE

--- I MIEI PREFERITI SONO I PESCI MARINI COME IL TONNO E LO SPADA, MA QUANDO HO OSPITI LA MIGLIORE SOLUZIONE ...ORATE O BRANZINI PER TUTTI!

--- IMPAZZISCO PER IL SUSHI E IL SASHIMI PERCHE' È BUONO E ALLA MODA, MA IL PESCE CHE MANGIO A CASA LO CONSUMO SOLO SE BEN COTTO!

--- AMO IL FISH & CHIPS ! IRRINUNCIABILE CON UNA BUONA BIRRA O CON UNA GIGANTESCA COCA COLA!

--- MI PIACE MOLTO IL VITELLO DI MARE.....MA NON MANGEREI MAI LA CARNE DI SQUALO

Perche' il consumo dei prodotti della pesca possa essere ancora "sostenibile".....e' necessario che il consumatore sia aiutato a trovare suggerimenti utili affinche' il suo comportamento sia piu' rispettoso, consapevole e adeguato in un momento della storia umana che vede le risorse marine dell'intero pianeta ridursi quasi allo stremo con conseguenze gravissime per la nostra esistenza.

Al suo secondo anno di attivita', BFGF vuole avvicinare i consumatori, soprattutto i piu' giovani e giovanissimi delle scuole, per condurli lungo un percorso che dal prodotto pescato e dalle tecniche di pesca arrivi al banco vendita e, infine, alla tavola e alla ristorazione.



BLUE FOOD GREEN FUTURE: 2016 ATTO II

La realizzazione di un rapporto equilibrato ed armonioso tra le reti alimentari e l'essere umano rappresenta uno degli strumenti di stabilità del pianeta e i prodotti derivati da pesca e acquacoltura diventano cruciali per capire come la conoscenza di usi e costumi in campo alimentare possa diventare la base irrinunciabile per un uso lungimirante delle risorse ancora disponibili. Blue Food: Green Future? ha esordito nel gennaio 2015 e, in totale autonomia, ha promosso un'attività di comunicazione sulle risorse marine, in contemporanea con Expò 2015 che ha privilegiato soprattutto i cibi di terra, nonostante Milano sia la sede del più importante mercato del pesce d'Italia con arrivi da tutto il mondo e dal nostro Mediterraneo, purtroppo in percentuale sempre più ridotta.

BFGF ora vuole avvicinare i consumatori e la gente comune per un utilizzo consapevole e responsabile della biodiversità degli ambienti acquatici, toccando diversi punti caldi di una problematica molto complessa, ma che ora non è più possibile ignorare! La pesca e i suoi metodi, la piccola pesca, il turismo responsabile, la progressiva estinzione dei grandi predatori (tonni e pesci spada) e di quelli ignorati e oggetto di una pesca insensata (gli squali) sono tutti temi che i volontari di BFGF vogliono proporre al grande pubblico, magari direttamente sul territorio.

Mercati e punti di ristorazione possono essere centri sensibili per una cooperazione verso conoscenze più adeguate e rispettose della vita acquatica, senza trascurare però la cura per una cucina che proponga soluzioni più adeguate alla realtà cui rapidamente andiamo incontro.

Buoni, puliti e giusti è ormai un must, una proposta lanciata da Slow Fish che facciamo nostra e di tutti e che apre al pubblico un consumo suggerito di specie marine stagionali, spesso sconosciute e per questo anche di minor costo sui mercati! Sono specie che non subiscono lo stress della grande pesca e possono dare da vivere dignitosamente a chi con piccole barche pratica la pesca locale in Mediterraneo come sulle coste africane o del Giappone.

I loghi dei partecipanti a BFGF stanno a dimostrare come tutte le componenti in gioco abbiano il loro spazio d'azione, attraverso le conoscenze delle dinamiche marine, la messa in evidenza di metodi distruttivi e/o illegali, il rispetto quasi fisico per i grandi predatori, ma anche per una buona e sorprendente cucina che promuova il rispetto delle risorse.



**GREENPEACE
GRUPPO
LOCALE
MILANO**



Slow Food
MILANO

VERDEACQUA
EBDEVCONI
www.verdeacqua.eu

WWF
ricerche
progetti
L'impersonale
proprietà della
WWF Italia