

# ANCHE IL PESCE SI FA CRITICO ED EQUO

**Esperienze e progetti per un consumo sano,  
sostenibile e biologico di un alimento fondamentale nella dieta Mediterranea**

di **Laura Badaracchi**

**A**nche il pesce può essere equo e garantire un'alimentazione sostenibile. Parola di "Critical fish", pescheria etica e didattica, che ha aperto i battenti nella capitale, in via Ancona 34, per ricostruire la filiera ittica, anche a sostegno dei pescatori locali. Inoltre propone la particolare vendita ai Gas – Gruppi di acquisto solidale –, promuovendo la qualità del prodotto, la dignità del lavoro e il rispetto dell'ambiente, con una filosofia ben precisa: «Dalla cattura alla cottura, dalla barca al banco». Un approccio critico al consumo, in cui genuinità e freschezza sono i principi fondamentali per una vendita corretta e, soprattutto, dalla parte del consumatore.

Oltre alla vendita ai Gas – ai quali è garantito uno sconto del 30%, compresa una carta d'identità dove sono indicate l'esatta provenienza, la data di pesca, il nome della

barca e il sistema di cattura –, la pescheria offre anche i propri prodotti on line (sul sito [www.criticalfish.it](http://www.criticalfish.it)), un servizio di abbonamento settimanale per famiglie e single, vendita al dettaglio e telefonica con recapito a domicilio. E ogni giorno, a partire dalle 19.30, si può degustare "Ethical Fish", aperitivo didattico a base di pesce crudo: dalle ostriche di ingrasso, non di allevamento, al tonno palamito, dal ciclo vitale breve, che arriva poco dopo l'alba da Sapri, Cetraro, Fiumicino e Civitavecchia, disponibile grazie a pescivendoli e pescatori della cooperativa Bemar (Biologico, ecologico e marinaro).

«Un processo nuovo e trasparente per un consumatore attivo», fanno notare i responsabili di "Critical fish". Uno spazio per conoscere e consumare in maniera responsabile il pescato a chilometro zero: il punto vendita, infatti, si trasforma all'occasione in pescheria

ludico-didattica per ragazzi e adulti. Grazie al supporto di materiale informativo sulle diverse varietà di pesce, sulle qualità nutritive di ognuna e gli aspetti di vita – tra cui il tasso di rischio estinzione e, di conseguenza, il corretto consumo –, i partecipanti agli incontri e ai laboratori, muniti di tovaglietta prendi-appunti, potranno conoscere il mondo marino attraverso la consulenza di un biologo esperto.

Freschezza, qualità e criticità nell'approccio conoscitivo dei prodotti ittici – oltre che competitività nei prezzi – sono le parole d'ordine di “Critical fish”. Un progetto, oltre che originale, utile alla formazione di una cultura alimentare attiva, e allo stesso tempo un'iniziativa educativa che ha ricevuto il patrocinio dall'Assessorato alle politiche agricole della Regione Lazio, dalla Provincia di Roma, dall'Agenzia regionale per lo sviluppo e l'innovazione della cultura del Lazio e dal II Municipio di Roma Capitale.

### Il progetto Fish Box

«Agire sulla “propria” qualità della vita ha un riflesso globale sulla salute del pianeta: è questa la chiave di volta del futuro. Le condizioni del mare e del mondo ittico sono spesso critiche, ma siamo noi che scegliamo e, con il nostro consumo e la modifica delle abitudini di acquisto, possiamo invertire la rotta e condizionare il mercato dell'alimentazione». Lo sostengono i responsabili di “Fish box. Alimentazione sostenibile”, progetto «per accorciare la catena distributiva,

per provare la qualità che nasce dalla riconquista dei sapori antichi, per coniugare il piacere del palato con una maggiore responsabilità negli acquisti». Infatti i pesci, «a basso impatto ambientale, sono di stagione: non si trovano in fase riproduttiva e mangiarli consente ad altre specie di crescere secondo i propri tempi. Inoltre sono vicini, nostrani, quelli di passaggio nei nostri mari: mangiarli evita di farne viaggiare altri per migliaia di chilometri».

L'azienda ([www.fishbox.it](http://www.fishbox.it)) si colloca per scelta fuori dagli attuali canali distributivi del prodotto ittico in Italia: ingrosso e piattaforme commerciali, ad esempio. «Ci approvvigioniamo

direttamente sui pescherecci dell'Adriatico centrale e ci rivolgiamo per la distribuzione a Gruppi di acquisto di quartiere o aziendali, Gas, associazioni e realtà operative nel mondo del biologico», spiega **Daniele Mugnano**, amministratore del gruppo. Il trasporto viene effettuato con mezzi a basso impatto ambientale, quindi mai in aerei, treni, container. «La freschezza è garantita dal fatto che l'acquisto avviene di notte all'arrivo dei pescherecci e la consegna al mattino successivo».

In cantiere, anche conserve di mare (patè, sotto sale, presidi Slow Food) in vasetti di vetro, lavorate a mano e senza conservanti oltre l'olio extravergine di oliva biologico, riproducendo le tecniche proprie della tradizione marinara siciliana. La qualità? «Solo pesci italiani provenienti dal Mar Ionio». ■

“Agire sulla  
“propria” qualità  
della vita  
ha un riflesso  
globale  
sulla salute  
del pianeta:  
è questa la chiave  
di volta del futuro