

“If Oceans Could Speak”

Season 2, Episode 8 Transcript [ITA]

Stefano Pedone and chef Mattia Borroni: Sustainable Food & Taste

[00:00:00] **Mattia:** quindi se noi viviamo il mare, andiamo in mare, riusciamo a respirare questa energia e poi, quando torniamo a terra, continuiamo a comunicare questa energia nei nostri piatti, in quello che mangiamo, o anche nella nostra giornata quotidiana.

[00:00:15] **Anna:** Benvenuti in questo episodio di If Oceans Could Speak. Io sono Anna e con questo podcast vorrei accompagnarvi alla scoperta delle storie sull’oceano più suggestive e spesso inascoltate, raccontate direttamente dai nostri ospiti. Condividendo queste conversazioni con voi, ci auguriamo di potervi ispirare e appassionare, ma vorremmo anche portarvi a riflettere sul vostro personale rapporto con l’oceano.

In questa seconda stagione di If Oceans Could Speak, guarderemo alle prospettive provenienti dal mar Mediterraneo e oggi in particolare siamo lieti di potervi presentare due fantastici ospiti con i quali discuteremo di cibo sostenibile e di sapori del mar Mediterraneo. Abbiamo oggi insieme a noi Stefano Pedone e lo chef Mattia Borroni. Stefano è project officer presso Worldrise, dove coordina il progetto SEAstainable sulla pesca e sul consumo di prodotti ittici sostenibili. Worldrise è una ONLUS fondata da giovani professionisti legati alle scienze del mare, i quali dedicano le loro attività ai giovani. Worldrise ha come scopo quello di proteggere e valorizzare l’ambiente marino, attraverso progetti di formazione e di sensibilizzazione.

Mattia, invece, scopre la sua passione per la cucina all’età di 11 anni, e oggi è un giovane chef di talento e lavora presso Alexander, uno storico cinema nel cuore di Ravenna che è stato convertito in un ristorante nel 2002. Passione, improvvisazione e buon senso sono delle importanti qualità che lo accompagnano in cucina. Mattia aderisce al progetto Meroir di Worldrise, coordinato da Stefano.

Ciao ad entrambi e benvenuti in questa puntata.

[00:01:50] **Mattia:** Ciao!

[00:01:51] **Stefano:** Ciao.

[00:01:52] **Mattia:** Grazie per l'invito.

[00:01:53] **Stefano:** Grazie mille.

[00:01:54] **Anna:** Allora, io inizierei con alcune domande che vi permettano di introdurre la vostra storia in prima persona. Iniziando da Stefano, Stefano qual è la storia che ti lega al mar Mediterraneo, e cosa ti ha portato a voler proteggere il mar Mediterraneo e quindi a dedicarti alla protezione ambientale? Sappiamo molto bene che spesso non è un compito semplice.

[00:02:15] **Stefano:** La mia storia che mi lega al mediterraneo diciamo che è abbastanza ancestrale, per il semplice fatto che essendo nato Ligure, essendo nato in Liguria, ovviamente ho sempre avuto questo contatto continuo con il mare, con il mar Mediterraneo. Anche solo fin da piccolo, le mie sensazioni che mi riportano [al mare], un po' come la mia madeleine di Proust, è un po' l'odore del mare, la salsedine, il sale sulla pelle. Quindi il mare, ovviamente, è sempre stato una parte di me.

Poi devo ammettere che quello che mi ha permesso di crescere dal punto di vista professionale, che mi ha indirizzato subito sulla strada è stata anche un po' la mia curiosità, e che i miei genitori, devo ammettere per fortuna, mi hanno sempre supportato. Avendo anche padre geologo, ha capito immediatamente che cosa voleva dire quando ha visto un figlio così curioso nei confronti del mondo naturale. Quindi mi hanno sempre supportato a nutrire questa mia continua curiosità, che da un lato voleva anche dire – poverini – pagare sempre un obolo mensile con l'acquario di Genova. Fin da piccolo, ogni mese chiedevo di andarlo a visitare, quindi è stata una spesa non indifferente, più della retta universitaria. Poi da lì, ovviamente, ho deciso fin da piccolo, quindi, che sarei diventato un biologo marino. Ma bisogna ammettere il fatto che, pur avendo proseguito in maniera molto lineare questo mio indirizzo, questa mia passione, poi quando ci si ritrova verso la fine dell'università, che non si sa bene che strada intraprendere, non avevo minimamente pensato al percorso dell'associativismo, cioè del terzo settore delle onlus e delle associazioni no-profit. Io pensavo un po' come tutti al mondo della ricerca universitaria. È stato poi in realtà l'incontro proprio con Mariasole Bianco, che è la fondatrice di Worldrise, l'ho incontrata per caso in un corso a scelta sulla divulgazione naturalistica, alla fine di questo corso, che è stato

molto formativo e molto interessante, ha presentato Worldrise, che all'epoca era ancora giovanissima come associazione, e da lì poi ho deciso che avrei fatto quello, che sarei entrato in questo mondo.

[00:04:13] **Anna:** Ok, benissimo, quindi possiamo dire che hai iniziato a seguire Worldrise sin quasi dalle origini. Adesso direi di chiedere a Mattia, Mattia parliaci un po' del tuo rapporto con il mare: hai un ricordo in particolare, o un'esperienza legata al mar Mediterraneo che potresti condividere con noi e che ha segnato un po' il tuo percorso o ha determinato la tua passione?

[00:04:39] **Mattia:** Ma diciamo che per me è nata prima la passione per il mare, e poi la passione per la cucina, anche perché io sono nato e cresciuto in mare. Effettivamente tuttora è una delle cose che mi dà più emozioni in assoluto, perché la mia passione al di fuori della cucina, che è il mio lavoro è la subacquea, la barca a vela... possiedo una barca a vela; quindi, sono armatore di una barca a vela. Quindi il fatto che io da Milano mi sia trasferito in una città di mare... questo vuol dire molto. Io ho i miei nonni da parte di mia madre che sono di origine marchigiana. Abbiamo una casa nella Riviera del Conero e questa forte influenza del mare è sempre presente nella mia vita, fin da quando ero anche piccolino. Tutti gli anni io non vedevo l'ora di arrivare nella costiera del Conero per andare a fare le mie immersioni. E il mio grande sogno era quello proprio di possedere una barca. Adesso, sono diventato un po' più grande, ho acquistato una barca a vela e ho coronato il mio sogno dal punto di vista del mare.

Questo mi ha portato a essere anche molto curioso, proprio sul livello dei prodotti ittici che abbiamo nella nostra zona o nel nostro nel nostro mondo culinario. Ed è stato quello trampolino di lancio che mi ha dato la forza e la continuità di cercare di trovare il modo di migliorare sempre di più, e utilizzare sempre di più prodotti un po' più nascosti, nel senso che la gente magari utilizza un po' meno. Perché purtroppo la cucina sta diventando molto, diciamo un binario unico, dove la gente utilizza sempre quei quattro cinque prodotti e il mercato poi ovviamente, visto che deve stare un po' alle regole del gioco, fornisce solo quei quattro, cinque prodotti. E quindi diventa un po' più difficile, proprio una sfida, riuscire a cercare di trovare dei prodotti, un po' più dimenticati, un po' più inusuali... che poi inusuali non sono, perché magari se torniamo indietro di vent'anni trent'anni ho cinquant'anni, sono prodotti che magari nel nostro quotidiano utilizzavano in continuazione, ma purtroppo ora sono stati un po' dimenticati.

La mia curiosità mi ha portato tutte le volte a migliorarmi sempre di più e il migliorarmi sempre di più mi ha portato comunque, nella mia vita lavorativa, ad avere anche delle gratifiche dal punto di vista nazionale o comunque anche territoriale. Quindi questa è una grande soddisfazione.

Tutto ciò, lo devo al mare, alla mia curiosità di sapere cosa c'è sopra il mare, ma soprattutto cosa c'è sotto il mare. Sono tornato ieri dopo un'immersione, perché proprio io ho questa esigenza di toccare con mano, immergermi appieno nel mare. E tra l'altro, questa cosa qua di essere proprio legato anche fisicamente al mare mi fa rendere conto ogni anno sempre di più di quanto sia veramente importante - per quello ho sostenuto questo progetto anche con loro - proprio quanto sia importante cercare di valorizzarlo, cercare soprattutto di rispettarlo.

Perché quando uno va a fare le immersioni sempre nel solito punto si rende conto, anno dopo anno quanto ci sia questo grande cambiamento. Perché la gente lo vede fuori dall'acqua, perché è agli occhi di tutti, quindi magari l'inquinamento la deforestazione e roba del genere. Ma non si rende conto che sott'acqua è uguale l'unica, cosa che magari lo vedono in pochi, non in tanti. Quindi questa cosa qua mi fa essere un po' più attento anche proprio nella scelta delle materie prime.

[00:07:43] **Anna:** Verissimo, grazie. Poi soprattutto quando si parla di cambiamento climatico, spesso tendiamo a pensare a tutta una serie di fenomeni che stanno avvenendo sotto i nostri occhi, quindi sopra la superficie del mare. E invece purtroppo ci sono tantissimi problemi, e tantissimi cambiamenti che avvengono negli ecosistemi marini. Volevo chiederti, se dici che è nato prima l'amore per il mare e poi quello per la cucina, cosa ha fatto scattare la scintilla? E Cosa ti ha portato a dire Ok, voglio intraprendere questa carriera e voglio essere lo chef nella vita.

[00:08:17] **Mattia:** Io dico sempre che la mia passione per la cucina è nata un po' da una esigenza, nel senso che non sono figlio d'arte - che in questo mondo è un po' difficile perché di solito tanta gente si appassiona al mondo della cucina o diventa cuoco perché magari ha i genitori che gli hanno tramandato un amore o ha delle tradizioni proprio molto forti. Invece per me non è così. Mi è sempre piaciuto molto le cose manuali. Quindi sin da quando ero piccolino a fare i lavoretti con legno, fare tutto ciò che comportava la mia creatività manuale. E nella cucina e mi sono ritrovato in questo mondo. Ho iniziato molto presto, proprio perché volevo capire se era la mia strada. Tanti ragazzi di oggi fanno l'alberghiero perché pensano che sia una scuola che non richiede di avere proprie

capacità. Io invece ho fatto l'alberghiero proprio perché ero consapevole del fatto che io volessi fare quella scuola lì, non perché non avevo idea e non sapevo cosa fare. Quindi, prima di andare a iscrivermi alla scuola alberghiera, ho fatto un periodo di lavoro in un ristorante di un mio amico - tra l'altro molto bravo e devo ringraziare anche lui che mi ha inserito nell'alta ristorazione - per capire se era effettivamente quello che io avessi voluto fare. E da lì ho deciso di intraprendere una scuola alberghiera, lavorando mentre andavo a scuola. Questo mi ha permesso di diciamo, bruciare un pochettino le tappe, perché ho iniziato a lavorare molto presto, ho iniziato a fare lo chef molto presto. Adesso io ho 31 anni, sono già la bellezza quindici-sedici anni che lavoro. Dico sono quasi già stufo – no, scherzo. Però mi ha dato la possibilità di poter sperimentare molto di più di altre persone che magari hanno iniziato a lavorare a venti anni, a ventidue anni.

Nel nostro lavoro è molto importante, le conoscenze e soprattutto l'esperienza e quindi più anni hai di esperienza, più sensibilità hai poi anche nel trattare la materia prima o anche soltanto sapere quello che sono le esigenze dei clienti. Sei a contatto con tante persone giornalmente, quindi devi avere anche quella sensibilità di riuscire a capire cosa vuole un cliente, come poterglielo proporre, non azzardare mai troppo, perché nel nostro mondo del lavoro, poi alla base, il nostro lavoro è vendere un prodotto a qualcuno. Se questo qualcuno non c'è, è un hobby, non più un lavoro, quindi più vai avanti, più esperienze hai da quel punto di vista lì. E più anche prodotti, poi, ti passano tra le mani. Quindi, come dicevamo prima, prodotti magari un po' particolari, la gente fa fatica a utilizzarli perché magari hanno bisogno di avere delle accortezze in più, magari una lavorazione in più, magari una conoscenza in più per poter utilizzare alcuni prodotti che magari sono chiamati pesce povero o prodotti poveri. E magari vanno su prodotti dove magari è più facile, la cottura è molto più semplice. Immagino, faccio un esempio stupido del tonno: il tonno pinna gialla, che è consumato in tutti i ristoranti del mondo è utilizzato, perché? Perché ha un costo non eccessivo, la cottura è facilissima, è buono, piace a tutti. Allora vedo diversamente, utilizzare magari un granchio, utilizzare magari non so, una Tracina, o anche una banalissima Alice, una banalissima Sarda: ci sono le spine, ha un sapore più importante, quindi piace un po' meno alla gente... Bisogna impegnarsi per trovare il modo di utilizzare al meglio e cercare di cucinarlo nel migliore dei modi. Tanta gente è magari un po' sfaticata, o magari proprio gli manca l'esperienza per poter utilizzare un prodotto al meglio.

[00:11:33] **Anna:** Quindi da una parte è necessario comunque avere la passione e la volontà di sperimentare dei prodotti differenti, dall'altra però serve anche tanta

pratica per potersi dedicare a delle preparazioni che sono un po' più complesse, che però permettono il consumo di un prodotto che è molto più sostenibile, che è molto meno impattante rispetto ai prodotti ittici più commercializzati. Perché secondo te è così importante parlare di sostenibilità dei prodotti ittici, soprattutto quando ci rivolgiamo alla cucina mediterranea?

[00:12:07] **Mattia:** Allora, io penso che sia importante la materia prima, cercare che sia etica, per due motivi, diciamo la verità. Uno, per questione nostre personali, nel senso, in maniera un po' più egoistica, per la nostra tradizione. Cioè La nostra elezione marinaresca utilizza prodotti che noi tutt'ora non utilizziamo, come dicevo sempre prima, del tonno del pesce spada che arriva dall'altra parte del mondo o delle seppie e dei calamari congelati (che troviamo nel novantanove virgola percento dei locali sulla Riviera), non è tradizione. Quindi, visto che noi siamo un popolo, soprattutto noi romagnoli, siamo molto legati alla nostra tradizione, quando parliamo di tradizioni dobbiamo parlare anche di pesce tradizionale, pesce che cresce da noi, che i nostri nonni utilizzavano per fare le vere frittiture di pesce. Perché quello si chiama soltanto business e non va di pari passo con la tradizione.

L'utilizzo del pesce povero ti dà la possibilità di poter innanzitutto evitare che si faccia una pesca intensiva di altre tipologie di pesce che magari soffrono nel momento in cui vengono pescate, ma non soffrono come sofferenza animale, ma proprio come sofferenza nel senso che, se noi peschiamo, faccio un esempio stupido, se noi peschiamo tutti i branzini che ci sono nel nostro Mediterraneo, fa da sé che dopo il branzino dopo un po' non ce n'è più. Quindi se noi invece di pescare tutti, ne peschiamo, non so, una percentuale e ci dedichiamo poi a pescare magari altri pesci che sono più sostenibili, sia dal punto di vista della tipologia di pesca - che poi Stefano sarà più bravo di me a specificare queste cose qui -, sia soprattutto di diversificare quello che troviamo sul mercato. E adesso come adesso, gli addetti al lavoro nella ristorazione come me soffrono la mancanza di pescato. Perché il mercato purtroppo sta solo andando su una direzione soltanto. Io voglio fare un menù, faccio fatica a reperire della materia prima, fresca, che arrivi dal nostro mare. Ma perché? Uno, perché ce n'è poca; ma, seconda cosa, perché il mercato non te la chiede. Se nessuno chiede, che ne so, la tracina, la tracina non la pescano neanche; se la pescano magari la ributtano in acqua così com'è, perché per loro è un pesce che non ha mercato. Se invece la gente iniziasse a chiedere una tracina, o a chiedere degli zanchetti, avrebbe mercato, e questo mercato magari farebbe abbassare un pochino il prezzo del branzino o

dell'ombrina, e magari avrebbe un mercato un po' maggiore con l'altra tipologia di pesce chiamato povero.

Soprattutto anche magari le tecniche di pesca: alcuni pesci magari hanno bisogno di avere delle tecniche di pesca un po' più invasive e altri un po' meno invasive. Come abbiamo fatto quando abbiamo fatto lo *show cooking* a Cervia: abbiamo utilizzato per esempio, le rapane o i murici, che sono prodotti che sono della nostra tradizione, un po' abbandonati perché sono un po' brigosi da pulire, dico la verità, il granchio blu che è un granchio che non è nostro, però sta diventando un prodotto tradizionale. Quindi quello sta diventando anche lui un prodotto tradizionale. Bisogna adattare un pochettino anche a quelli che sono i cambiamenti climatici, i cambiamenti, anche nella nostra tradizione, soprattutto cercare di utilizzare prodotti che arrivano dal nostro mare o dal nostro mercato, perché così almeno incentiviamo anche un pochettino la nostra economia.

[00:15:10] **Anna:** Quindi è per questo che è così importante nel Mediterraneo parlare di prodotti ittici sostenibili; e cioè sia dal punto di vista del valorizzare nuovamente alcuni prodotti che sono già parte della tradizione ma che sono un po' dimenticati, appunto il cosiddetto pesce povero, ma anche andarci a concentrare sulla varietà che caratterizza il nostro mar Mediterraneo...

[00:15:31] **Mattia:** Soprattutto sulla stagionalità. Anche perché siamo molto attenti sulla stagionalità, per esempio della frutta e della verdura... Nessuno si sognerebbe mai gennaio o anche prima a dicembre, di mangiare delle fragole perché direbbero "ma sei un pazzo", però magari la gente a gennaio ti chiede le cozze. A gennaio le cozze non ci sono. È controproducente: tu vai a prendere un prodotto che non è buono, un prodotto che magari viene dall'altra parte del mondo, perché devi assolutamente, nel tuo menù, inserire la cozza. E purtroppo la stagionalità a livello ittico è molto meno conosciuta di quello che può essere stagionalità invece della frutta e della verdura, perché magari ribadisco che è stato fatto un bel lavoro di marketing proprio sul discorso della stagionalità e sul pesce magari un po' meno. Quindi la gente non sa qual è il periodo della seppia, qual è il periodo della cozza, qual è il periodo del pesce azzurro. Quello è un po' una mancanza.

[00:16:20] **Anna:** Ok, perfetto, quindi è importantissimo sensibilizzare di più il pubblico all'importanza della stagionalità, anche in questo settore. E se non mi sbaglio, Worldrise lavora anche su questa sensibilizzazione del pubblico, giusto,

Stefano? Volevo farti la stessa domanda, cioè perché è così importante parlare di sostenibilità, anche, ovviamente, dal tuo punto di vista?

[00:16:43] **Stefano:** E io condivido tutto quello che ha detto Mattia, proprio perché il nostro lavoro, e con il nostro progetto SEAstainable, è proprio riferito al fatto che si sta notando, almeno noi notiamo il fatto che i consumatori, che è il grande pubblico, ha proprio questa poca informazione, ignoranza, ma perché vi è poca comunicazione al riguardo, proprio su quello che è il mondo della pesca e il mondo del prodotto ittico.

Le persone sono abituate, ma anche proprio per una questione di comodità della fruizione del prodotto, anche solo per la presenza costante in tv di vedere l'agricoltura, l'allevamento, insomma certi tipi di prodotti - come diceva Mattia, la stagionalità della frutta, la stagionalità della verdura -, anche solo dal punto di vista della consumazione degli animali allevati. Gli animali allevati si contano sulle dita della mano, cioè: il maiale, la vacca, il pollo, la pecora. Invece la pesca è tutto un altro mondo. La pesca, pur essendo sempre collegata anche da un punto di vista ministeriale, "Ministero dell'Agricoltura e della Pesca", la pesca che è tutto un altro universo. La pesca, tanto per cominciare, è un mondo che non è basato, non è una cosa in cui coltiviamo delle creature. A parte pochissime eccezioni, noi non alleviamo la maggior parte dei pesci che noi peschiamo. Quindi quello che la pesca è ancora un'ultima, diciamo, rimanda a quello che era la caccia. Quello che c'è che non si può seminare, poi raccogliere quello che si è seminato, si raccoglie quello che c'è sul momento.

Ed è molto difficile se non c'è un'etica dietro quella che è l'attività dei pescatori o un monitoraggio e una gestione, si rischia di poi depauperare il mare, nel ritrovarsi, come diceva Mattia, a pescare tonnellate di pesce, perché se ne trova tantissimo, ma poi non ce n'è più in futuro.

C'è anche molta ignoranza sul fatto che il Mediterraneo è in realtà una ricchezza enorme. Cioè, nel Mediterraneo abbiamo una quantità di specie che possono essere consumate, che possono fare un po' da diciamo da contraltare ad altre specie più consumate che però magari non sono di stagione: se non c'è una specie, ne posso usare un'altra. Nel Mediterraneo questa cosa è fattibilissima perché abbiamo decine e decine di specie; solo che sempre per quella cosa che diceva Mattia, un po' per la pigrizia del consumatore, ma c'è anche poi la abitudine, la pigrizia anche magari degli chef, dei ristoratori, e quindi si viene a creare questo ciclo del cane che si morde la coda, per cui alla fine, nei menu sono sempre

presenti le solite quattro specie di cui uno è il tonno che viene dall'oceano Atlantico, i calamari surgelati Patagonia, cioè tutta roba che comunque non centra niente con quello che è il prodotto del territorio, pur essendo una cosa paradossale, pensando al fatto che in Italia siamo così legati a questa territorialità. Cioè, c'è sempre la cosa dell'italiano che si offende a morte se metti la panna nella carbonara, però poi per il pesce non invece non batte ciglio.

[00:19:38] **Anna:** Certo, certo. Allora, ho notato che hai già incominciato ad introdurre il progetto che stai portando a termine con Worldrise. Quindi il progetto Meroir nel contesto dell'iniziativa SEAstainable. Potresti dirci di più di questa iniziativa? Quali sono gli obiettivi? Quali sono i risultati, ovviamente se ne avete già osservati alcuni? E magari se puoi parlarci un po' dell'impatto che questo progetto e questa iniziativa hanno avuto sul territorio, dato che sono molto localizzati in determinate aree.

[00:20:11] **Stefano:** Sì, il nostro progetto SEAstainable intanto nasce in realtà molto legato al territorio ligure, proprio perché il suo primo progetto da neonato è stato proprio quello di creare una rete di ristoranti a Genova, quindi proprio localizzati nella città di Genova, che cucinassero pesce, ma che volessero attingere ad un'etica del ristoratore per cui non andavano a utilizzare determinati prodotti, ovvero quei prodotti che, come dicevo prima e come diceva anche Mattia, sono ormai ubiquitari e anche estremamente conosciuti proprio per un po' tutte le dinamiche che sono nate negli ultimi anni, in cui il mondo della cucina ha avuto molti riflettori accesi. Sono stati un po' il centro delle dinamiche mediatiche - il mondo della cucina - tra vari programmi culinari, che però quando si parlava di pesce si riferivano sempre a poco pesce, salmone, tonno, pesce spada...

Quindi nel nostro progetto nella rete dei ristoranti, questi ristoratori hanno scelto proprio di adottare un'etica molto più locale, molto più legata alla stagionalità, senza utilizzare prodotti non locali non sostenibili. E poi da lì è nato come progetto, anche lì, sempre in ambito locale, stiamo creando proprio delle guide del pesce di stagione del Mar Ligure. Questo perché abbiamo visto che comunque i mari italiani non sono tutti uguali: ogni mare ha le sue caratteristiche, ogni mare – anche solo lungo le coste italiane – ha i propri pesci, ha le proprie specie, che hanno la loro stagionalità differente, hanno le loro dinamiche ecologiche differenti. Quindi abbiamo questa guida che può essere utilizzata sia dal pubblico che dai clienti, da chiunque sia interessato a saperne di più. Ma noi poi la distribuiamo, ovviamente, anche all'interno dei ristoranti facenti parte della rete.

Poi come ultimo progetto, quello per cui abbiamo anche coinvolto Mattia, proprio è stato il progetto Meroir. E quello è stato un progetto in questo caso invece suddiviso su due regioni, presente sia in Liguria che in Emilia-Romagna. In questo caso grazie anche all'aiuto del Centro Sperimentale di Tutela degli Habitat, di CESTHA. Questi due poli, proprio perché, come dicevo prima, i due mari (Mare Adriatico e Mar Ligure) sono completamente differenti e quindi era interessante vedere un po' delle dinamiche legate al consumo del pesce e alla pesca in questi due hotspot, potremmo definirli, quasi. Abbiamo proprio portato avanti un lavoro di ricerca legato a coloro che poi alla fine sono i primi a essere legati alla pesca, ovvero i pescatori. Cioè, abbiamo proprio effettuato delle interviste sui pescatori lungo tutta la costa romagnola e lungo tutta la costa ligure, ci abbiamo parlato e li abbiamo conosciuti, abbiamo visto quali sono le loro opinioni, qual è, quali tecniche di pesca più utilizzate, le specie che vanno di più le specie che vanno di meno. Abbiamo un po' fatto tutta un'indagine anche solo per identificare quella che alla fine pensiamo sia un po' il punto focale della pesca sostenibile.

Intanto, la pesca sostenibile esiste (punto di domanda)? Dal nostro punto di vista, sì. Poi, la pesca sostenibile è una pesca soprattutto locale, artigianale, tradizionale, che purtroppo è il tipo di pesca anche più vessata da quelle che sono le dinamiche governative che purtroppo cercano di colpire la pesca industriale che è quella più devastante, però alla fine, a rimettercene purtroppo sono sempre i pescatori tradizionali, quelli più piccoli, quelli che sono proprio i meno impattanti. Anzi, quelli che potrebbero fare da quasi da guardiani, perché alla fine, il pescatore tradizionale, il pescatore locale, è colui che rimane più in contatto con il mare, è colui che vede, come diceva Mattia: “Io vado a nuotare tutti i giorni in un posto e lo vedo a cambiare”... I pescatori, loro per lavoro devono uscire tutti i giorni in mare e quindi sono i primi a vedere le dinamiche del cambiamento, anche essere i primi ad essere anche più sensibili in realtà, perché loro sono i primi a vedere che, quando tirano su le reti, hanno le reti piene di plastica o certi pesci scompaiono... Quindi che gli rende anche più difficile la vita proprio lavorativa.

Quindi con questo lavoro abbiamo proprio visto l'etica del pescatore, che è poi quella che definisce la pesca sostenibile. Perché la pesca sostenibile, abbiamo proprio notato che non è tanto dire “l'utilizzo di questa specifica tecnica, se non quell'altra tecnica”, perché alla fine le tecniche adesso - lasciatemi passare un po' la parola - quando si dice sull'uso delle armi no che alcuni dicono che non è l'arma che uccide, ma l'uomo che la impugna. E poi è un po' la stessa cosa. La pesca tradizionale è fatta da un pescatore etico, pur utilizzando magari una tecnica che viene generalmente definita impattante come la rete a strascico, per esempio

quello l'abbiamo visto in Emilia-Romagna: c'è un pescatore che ha una rete a strascico estremamente tradizionale proprio molto, molto piccola, con ancora i divergenti in legno, è proprio una roba storica. Quel tipo di rete però è talmente utilizzata in maniera così puntuale, così specifica, e con un impatto così limitato, che non si può definire insostenibile, perché quella è una rete che comunque viene utilizzata con un certo criterio e con intelligenza, oserei dire, un certo ingegno. Invece al tempo stesso, però una tecnica che potrebbe essere definita sostenibile - parlando della Romagna, per esempio, le gabbie da canocchia. Le gabbie da canocchia sono definibili come sostenibili perché sono gabbie che sono fatte proprio per pescare solo le canocchie; quindi, sono estremamente selettive e uno direbbe, beh, allora quella è una tecnica super sostenibile, però qual è il problema? Se il pescatore che le usa non è etico, usare centinaia e centinaia di gabbie da canocchia nello stesso momento, viene da sé che, le canocchie spariscono. Quindi la strumentazione sostenibile etica diventa insostenibile. Quindi è sempre un po', alla fine in questa ricerca siamo un po', arrivati a questa definizione.

[00:25:52] **Anna:** Quindi la pesca sostenibile esiste, in base al vostro progetto e alle vostre osservazioni. Sappiamo che questa è una domanda particolarmente critica ultimamente, e assolutamente non scontata, e sta qui poi l'importanza di questo progetto. Poi secondo me, un importantissimo elemento che hai giustamente messo in evidenza, Stefano, è il fatto che questo progetto vi ha permesso di comprendere quali sono le caratteristiche della pesca sostenibile nello specifico, perché la pesca sostenibile è una pesca tradizionale, e la pesca tradizionale è una pesca assolutamente legata al territorio. E quindi le caratteristiche della pesca sostenibile tradizionale in Liguria, non sono le stesse della pesca sostenibile tradizionale in Emilia-Romagna. Quindi abbiamo questa figura del pescatore tradizionale, il quale non soltanto mette in pratica una attività di pesca molto meno impattante, grazie alle attrezzature tradizionali e tecniche che sono meno impattanti, ma è anche un pescatore etico, dal punto di vista della mentalità, giusto?

[00:27:01] **Stefano:** Sì, è certamente proprio la mentalità è proprio perché poi i pescatori, così come in tutte le società umane, partendo dal presupposto che parlare con i pescatori non è sempre semplice, perché il mondo dei pescatori è un'enclave molto chiusa. Sono una società, insomma, che guarda molto con sospetto, soprattutto chi si pone come un'associazione ambientalista. Però nel momento in cui fai capire il fatto che non gli stai andando contro, sono poi molto aperti e sono anche estremamente gentili. Sono molto desiderosi anche di parlare delle loro esperienze e molti di questi, così come ci sono dei pescatori che

effettivamente sono un po' dei pirati, definiamoli così, che se quasi se ne vantano di essere dei pilastri di veramente causare dei danni non indifferenti al mondo marino. Ma così ce ne sono anche altri che sono sia molto lungimiranti proprio perché magari sono stati anche i primi a promuovere cose che per la maggior parte dei pescatori viene vista con odio, come le aree marine protette.

Comunque, in Liguria, abbiamo incontrato dei pescatori della vecchissima scuola, insomma, che ormai sono in pensione, che ci raccontavano di come loro comunque avessero già visto lungo riguardo l'istituzione delle aree marine protette. Anche con difficoltà, perché venivano minacciati anche dagli altri pescatori, però erano tra i pochi a sostenere l'istituzione, magari, dell'area marina protetta di Portofino. Sono pochi, ma ci sono come i pescatori giovani, che stanno iniziando ad avere un'altra mentalità, che magari sono abbastanza aperti da ricevere le tradizioni e le tecniche della vecchia scuola, però aperti, con la coscienza del fatto che la pesca tradizionale si deve anche adattare alle nuove realtà, come appunto l'istituzione di zone protette, specie alloctone – come ci diceva Mattia –, ché bisogna un po' cambiare per poter sopravvivere. Quindi ci sono spiragli che danno comunque l'idea che l'etica del pescatore esiste, i pescatori etici esistono e noi con questo progetto abbiamo anche un po' voluto identificarli.

[00:29:06] **Anna:** Quindi avete voluto mettere in risalto queste personalità. Ho un'ultima domanda per quanto riguarda questo progetto: mi chiedevo infatti come questo progetto venisse ricevuto, o fosse stato percepito anche, da parte delle comunità locali. Ovviamente dal punto di vista dei pescatori mi hai già risposto, in un certo senso, Però mi chiedevo se aveste, appunto, interagito, e in che modo, con altri attori locali.

[00:29:34] **Stefano:** Guarda, ti dico più che sulla questione degli stakeholder, più che dei portatori di interesse, devo ammettere che, come project officer di un progetto legato alla pesca sostenibile, in realtà, ogni tanto mi sento un po' come il pipistrello o come Balto, che non è cane, non è lupo, sa solo quello che non è. Perché dal punto di vista dei pescatori, ci poniamo come associazione ambientalista e quindi all'inizio abbiamo sempre un po' la schiera di scudi alzati da parte dei pescatori, che ci vedono con diffidenza, ma al tempo stesso anche nel mondo dell'ambientalismo essere a favore della pesca e non sullo stile di Seaspiracy o insomma, di questi documentari, o comunque punti di vista molto più integerrimi e molto più estremisti, noi veniamo visti un po' come i traditori, come coloro che, non voglio esagerare, però a volte riceviamo spesso dei commenti. Come dire ma insomma, voi sostenete la pesca, ma la pesca è

malvagia. Quindi siamo un po' in un limbo in cui da un lato l'ambientalismo più estremo ci vede con diffidenza, ma anche i pescatori meno appunto etici, e più tradizionalisti che vedono magari in maniera negativa le aree marine protette, ci vedono con diffidenza, perché comunque siamo sempre un'associazione ambientale.

In realtà, parlando di diretti interessati che invece sono sempre molto volenterosi a conoscerne di più, è proprio il nostro lavoro di sensibilizzazione legato alle scuole alberghiere. Insomma, il mondo della ristorazione nel mondo degli chef che, soprattutto nelle scuole alberghiere, dove gli studenti raramente hanno a che fare con l'imparare come cucinare il pesce. Perché purtroppo nelle scuole alberghiere a parte pochissime, rarissime eccezioni di quelle magari con più disponibilità economica, la maggior parte delle scuole, perché non hanno le capacità, neanche proprio le competenze di base per spiegare ai ragazzi come cucinare i pesci più locali, ma meno sfruttati come quelli che citava Mattia.

Una cosa che ci ha dato molta soddisfazione in questo progetto è stato proprio quello di mettere magari in contatto diretto gli chef, ma quelli che saranno i futuri chef come appunto degli studenti, con magari la realtà dei pescatori, è una cosa che abbiamo fatto in questo progetto era proprio quello di oltre allo show cooking effettuato da dagli chef come nell'esempio di Mattia per Cervia e Porto Garibaldi. A seguito di quello i ragazzi andavano a incontrare direttamente i pescatori dal mercato del pesce proprio perché volevamo un po', creare questo legame fra il pescatore locale e colui che poi potrebbe diventare un futuro, insomma, cliente o comunque colui che potrebbe sfruttare in qualche modo questa nuova conoscenza di questa specie, di questa pesca tradizionale per il suo lavoro futuro. E dal mio punto di vista, di quando ho fatto l'attività in Liguria, sono rimasto molto soddisfatto di vedere i ragazzi della scuola alberghiera così interessati a sentire le storie dei pescatori qui in Liguria nel Ponente, a Genova.

[00:32:34] **Anna:** Quindi, ecco, questo progetto ha dato la possibilità alle future generazioni di chef italiani di poter discutere con dei pescatori, con dei professionisti appunto nel settore della pesca. Questo è sicuramente un elemento intergenerazionale, un dialogo che dovrebbe esistere e da cui dovrebbero prendere spunto molti settori. Proprio sotto questo aspetto, qual è secondo te il ruolo che, appunto gli chef, o i ristoratori, possono avere proprio nella sensibilizzazione, a loro volta? Quale può essere quindi l'importanza di formare degli chef, che siano più consapevoli e che possano poi anche contribuire al consumo responsabile di prodotti ittici sostenibili da parte poi del consumatore finale?

[00:33:13] **Mattia:** Allora, io penso che la prima cosa bisognerebbe fare, oltre che una pesca sostenibile, bisognerebbe fare anche una spesa sostenibile. Valutiamo il fatto che i pescatori pescano non per autoconsumo, ma pescano soltanto per rivendere. Se hanno un pubblico che acquista in maniera etica e quindi magari sono più attenti al prodotto finale, sono più attenti in magari anche all'utilizzo di come dicevo prima, di diversificare un po' la propria spesa settimanale o un ristorante che acquista in maniera diversificata, il produttore, cioè il pescatore, è anche lui già incentivato a modificare un pochettino i suoi metodi di lavoro. E quindi questa è la prima cosa. La seconda cosa, che io vedo molto, è una cosa molto semplice che noi possiamo fare dal punto di vista della ristorazione è quello proprio di andare a sostituire alcuni prodotti che magari sono impattanti.

Adesso, io ho collaborato anche con i ragazzi di CESTHA per il discorso e anche con loro per il discorso anche degli squali, la salvaguardia degli squali. Noi abbiamo, nella nostra tradizione, la zuppa di pesce, dove è normale inserire il palombo all'interno della nostra zuppa di pesce. Non ci rendiamo conto che il palombo in realtà è uno squalo e soffre di quella problematica che soffro tutti gli altri squali, quindi magari andare a sostituire, in una zuppa, il palombo con un altro pesce che magari è meno impattante e comunque magari ce n'è in abbondanza nei nostri mari, con un piccolo gesto che è insignificante e al risultato finale della ricetta non crea del disturbo, andiamo a salvaguardare una specie che ci impiega un sacco di anni per diventare maturo, che comunque è anche in via d'estinzione... e quindi già con un piccolo gesto noi siamo in grado di fare una bella differenza. Valorizzare, come dicevo prima, il prodotto locale, quindi anche il discorso della seppia. La seppia è un prodotto che per me e anche parlando con i ragazzi di CESTHA, è un prodotto sostenibile. Ha un metodo di pesca che non è impattante, è un prodotto che comunque si rigenera annualmente, anche lì ha un periodo dove magari è più idoneo a pescarlo, magari non pescarlo quando sono piccole. E so che nella cucina la pezzatura piccola è sempre ben vista, soprattutto nelle seppie, perché tutte le problematiche derivanti dalle cotture sono molto più semplici, quindi hanno, sono più buone in bocca perché vengono cotte un po' meno. Il problema è che però una seppia piccola è una seppia che deve ancora crescere; quindi, stiamo andando a distruggere il mare ancor prima che questo dia i suoi frutti.

Per quanto riguarda invece il discorso dei ragazzi, i ragazzi dell'alberghiero e i futuri chef prendono spunto da quello che vedono dalle persone più grandi. Quindi siamo noi, adesso, io mi prendo come persona molto grande, ma in realtà sono ancora spero ancora giovane... però vedo che i ragazzi prendono molto spunto da

quello che tu gli fai vedere, quello che tu acquisti o come tu utilizzi un prodotto; quindi, sei tu che devi dargli l'esempio. Quindi se tu sei già predisposto per insegnargli il rispetto del mare, il rispetto della materia prima, ma anche rispetto della materia prima sotto il punto di vista del di come la tratti, di come la maneggi, di come la conservi, non acquistare in eccesso, non fare degli scarti, cercare di utilizzare un prodotto a trecentosessanta gradi... hai già creato una persona che un domani sarà un po' più rispettoso di quello che è la materia prima e del mare. Perché consideriamo che io, dal punto di vista ristorativo, un pesce ha più del cinquanta per cento di scarto. Quindi se noi andiamo analizzare parte dal punto di vista del costo - che già il pesce non è economico -, ma in più abbiamo un cinquanta per cento che va nel bidone. Se noi questo cinquanta per cento riusciamo a valorizzarlo e cercare di creare un ritorno economico dal punto di vista ristorativo, ma anche un ritorno anche di prodotto, fa da sé che ne avremo bisogno sempre meno e riusciremo soprattutto a utilizzare quel prodotto che noi acquistiamo a trecentosessanta gradi. Quindi sia per fare dei brodi, sia per fare, non so, con le interiora si possono fare delle zuppe, si possono fare le bottarghe con quello che sono le uova, con le guance si possono fare delle preparazioni in umido... cioè, si può utilizzare, si può utilizzare praticamente tutto del pesce. Basta soltanto, come dicevo prima, avere la voglia di mettersi in gioco, avere la voglia di investire il proprio tempo. È un concetto che bisogna portare avanti dal punto di vista della cucina.

[00:37:22] **Anna:** Ma a questo punto mi chiedevo se avessi iniziato a notare un cambiamento, un trend positivo, verso una maggiore sostenibilità, una maggiore cura nella scelta della materia prima da parte degli chef, da parte dei ristoratori. Cioè, vedi soprattutto che magari gli chef più giovani ritornano un po' alla cucina più legata alla tradizione, per poter scegliere dei prodotti che siano appunto più sostenibili?

[00:37:50] **Mattia:** Io vedo molto che i ragazzi giovani sono più attenti a livello etico del rispetto del mare. Un po' perché forse evidentemente questo sforzo che abbiamo fatto per dare un messaggio è servito. Però vedo anche molta ristorazione - io parlo sempre dal punto di vista ristorazione perché è il mio ambiente - molto improvvisata. Nel momento in cui c'è una ristorazione improvvisata non si ha, quello che dicevo prima, la conoscenza delle materie prime, e quindi tutto quello che è il discorso etico, discorso del prodotto del nostro territorio va in malora, perché poi la gente va su quello che è più facile da cucinare, più veloce, più immediato. I ragazzi, vedo che hanno stanno approcciando un discorso del pesce, come dicevo prima a trecentosessanta gradi, ma non tanto per curiosità, ma più

che altro per moda. Adesso c'è la moda della frullatura del pesce, la moda dell'uso delle interiora del pesce, che è una moda che sarà passeggera perché tanto, nella ristorazione ci sono, ogni anno ci sono delle mode... Allora, chi lo fa fatto bene, lo fa perché ha conoscenza, ha studiato, perché crede in quello che sta facendo. Ma purtroppo tanti ristoranti non lo fanno dal punto di vista etico o dal punto di vista logico, lo fanno soltanto perché fa scena. Viviamo dei periodi di moda e che durano quei due tre anni e poi svaniscono. Quindi chi lo fa in maniera proprio coscienziosa, continuerà a portare avanti la sua idea e porterà sicuramente vantaggio. Chi lo fa invece così giusto perché fa figo, allora finirà a breve questa cosa. Comunque io penso e ribadisco che dobbiamo cercare di aiutare il consumatore finale, ma non il consumatore il ristoratore, ma più che altro proprio il cliente finale a fare un acquisto etico, perché la catena che viene prima è tutta derivante dal consumatore finale.

[00:39:47] **Mattia:** Quindi dobbiamo essere molto attenti al consumatore finale, a fargli capire l'importanza del prodotto tradizionale della tradizione e di quello che sono, soprattutto i prodotti che crescono il nostro mare e quelli che non crescono il nostro mare.

[00:40:01] **Anna:** Ci deve essere consapevolezza da parte di tutti coloro che poi entrano a contatto con la tua cucina, e quindi anche e soprattutto il consumatore finale che è appunto il tuo cliente.

Allora ragazzi, siamo in chiusura però, dato che abbiamo parlato di giovani e di generazioni future, e dato che Stefano tu lavori in un'organizzazione che è fondata da giovani, ma che è anche dedicata ai giovani, io mi chiedevo se potessi condividere anche tu un tuo pensiero riguardo proprio al ruolo e all'importanza dei giovani nella protezione ambientale in generale e poi nello specifico nella protezione del Mar Mediterraneo; stai osservando anche tu un trend verso una maggiore una maggiore attenzione da parte dei giovani verso le problematiche ambientali che caratterizzano questo grande mare?

[00:40:50] **Stefano:** Sì, sì, certamente. Diciamo che il ruolo dei giovani, soprattutto proprio in questo mondo dell'associativismo, lo possiamo vedere anche un po' con l'esempio più famoso e più lampante un po', di Greta Thunberg.

Avere un'associazione che è formata sia da persone con una certa esperienza, comunque, ovviamente, ma la cui base è formata da persone, da giovani che

possiedono una diversa energia, una diversa positività, un diverso modo di approcciarsi a questi temi, è sicuramente molto stimolante, nel momento in cui si ha la coscienza di dire che si è giovani, quindi con tanta creatività, tanta voglia di fare, però sempre aperti a imparare da chi ne sa di più. Cioè, se si mantiene questo equilibrio tra l'energia, la creatività del giovane, più il desiderio, insomma l'apertura mentale nell'accettare gli insegnamenti da parte dei più grandi, è sempre un mix abbastanza vincente.

[00:41:49] **Anna:** E ricordarci che non smette mai di imparare. Quindi dobbiamo sempre cercare un confronto costruttivo con le altre generazioni. Grazie mille. Io vorrei chiudere il nostro episodio facendovi una domanda che noi poniamo spesso agli ospiti di IOCS. La domanda è: se potessi scegliere un messaggio sul Mar Mediterraneo da poter condividere con i nostri ascoltatori, quale sarebbe questo messaggio? Iniziamo da Mattia.

[00:42:18] **Mattia:** Allora, io, il mio messaggio è quello di vivere il mare in modo tale che si riesce a vedere coi propri occhi quell'energia che riesce a dare e soprattutto si riesce a veramente a vivere quello che ci vuole comunicare. Perché il mare cambia in continuazione, cambia l'energia, riusciamo a percepire veramente quello che il mare ci vuole comunicare, quindi sia quando è arrabbiato sia quando è inquinato, che purtroppo lo vediamo cambiare sotto i nostri occhi. Quindi se noi viviamo il mare, usciamo in mare, riusciamo a respirare questa energia e poi quando torniamo a terra continuiamo a comunicare questa energia nei nostri piatti o in quello che mangiamo, o anche nella nostra giornata quotidiana.

[00:43:02] **Stefano:** Io volevo esprimere quello che è stato l'insegnamento che ho ottenuto da questo lavoro fatto insieme a malattia nell'ambito di Meroir. Quello che ho imparato da questo lavoro, entrando in contatto con i pescatori è stato anche un po' il valore dell'umiltà, di capire proprio la frase, quando si dice "chiunque può diventare il tuo maestro". Questi pescatori, che di solito vengono rappresentati come la categoria un po' più umile di lavoratori nell'ambito marino, in verità, parlando con loro, ho appreso come loro siano i primi in realtà, ad essere innamorati del mare, ma che hanno scelto un'altra strada per rimanere sempre costantemente in contatto con questo elemento naturale, e che il più delle volte ci sorprende come parlando con loro, spesso siano anche molto più sul pezzo e magari conoscano molto di più il mare rispetto a chi, come me o come altri, che l'abbiamo imparato solo sui libri. E loro invece lo vedono tutti i giorni.

E questo va un po' insegnato il fatto che, prima cosa, non giudicare il libro dalla copertina; e poi, imparare un po' questo universo così aperto, anche perché poi la comunità dei pescatori, vi dicevo prima sembra molto chiusa, ma poi, nel momento in cui si apre, si scopre come in realtà tra di loro siano quasi una sorta di fratellanza che non vede mai in faccia a chi c'è davanti. Cioè, i pescatori possono essere siciliani, liguri, alla fine sono tutti pescatori, quindi si vedono tutti come una grande famiglia, che ovviamente può avere gli screzi interni, come tutte le famiglie però, che alla fine si sostengono sempre a vicenda.

[00:44:33] **Anna:** Quindi c'è anche questo senso di condivisione di un'unica grande risorsa, no? Di un unico grande oceano, che unisce tutti i mari.

[00:44:41] **Stefano:** Sono i primi a vedere il fatto che il mare non ha confini. Il mare. Tutte le cose che vengono toccate dal mare sono tutte unite.

[00:44:50] **Anna:** Grazie Mattia e Stefano e per oggi è tutto. Io vi ringrazio per aver condiviso le vostre idee per averci lasciato così tanti spunti di riflessione, non soltanto sul mondo della cucina e del consumo responsabile dei prodotti ittici, ma anche su quello della pesca sostenibile. Le vostre storie ed esperienze, secondo me, hanno davvero arricchito questa stagione di If Oceans Could Speak, completamente dedicata al mar Mediterraneo.

[00:45:17] **Anna:** Questo podcast è offerto dai membri della EU4Ocean Coalition, ed è stato realizzato dal team di produzione "If Oceans Could Speak". È diretto da Anna Saito, co-organizzato da Penny Clarke e Arne Riedel, co-presentato e curato da Stefan Kirchner, Jen Frier, Vera Noon, Agnes Norha, Pierre Strosser, Francisco Lopez Castejon, e da me, Anna Maria Marino. Noi vi ringraziamo per l'ascolto e torneremo la prossima settimana con una nuova storia sul mar Mediterraneo, in lingua araba. Se vorrete seguirla, ci saranno una trascrizione ed una traduzione in lingua inglese, ed io vi raccomando vivamente di farlo. Se l'oceano avesse una voce, cosa vi direbbe?

[ENG]

[FR]

[ESP]



Connect to the ocean
and drive changes together!

EU4OCEAN COALITION

[ARA]



www.eu-oceanliteracy.eu

#EU4OCEAN