

Slow Fish 2013 – Laboratori dell’Acqua - Programma

Giovedì 9 maggio

Palco - Ore 15

Il waterfront fra tradizione, innovazione e sostenibilità

Da sempre i porti sono stati luoghi di storia e di cultura, punti nodali degli scambi e biglietto da visita delle città costiere. Oggi la situazione è cambiata: l’edilizia portuale ha portato alla proliferazione dei siti da diporto con posti barca spesso inutilizzati mentre paradossalmente i pescatori vengono allontanati come se fossero un elemento di disturbo. L’eccessiva cementificazione ha ricadute devastanti anche sul consumo di territorio e sull’ambiente. È possibile riqualificare il waterfront in direzione di una maggiore sostenibilità? La sfida ambientale per i porti italiani è aperta e tutta da giocare.

Modera Carlo Leonardi, Slow Food Italia

Intervengono:

Rinio Bruttomesso, direttore Centro Internazionale Città d’Acqua di Venezia

Giampiero Lombardini, Università di Genova

Luigi Merlo, Presidente Autorità Portuale Genova

Damiano Petruzzella, Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari

Massimo Sessa, Presidente Reggente Consiglio Superiore Lavori Pubblici

Barbara Esposito, Lega Pesca Liguria

Sala Laboratori dell’Acqua - Ore 16

Un mare di sprechi

Non solo si pesca troppo, ma un elevato quantitativo del pescato che finisce nelle reti viene ributtato, ormai morto, in mare: non perché quei pesci non siano buoni ma perché sono ritenuti di scarso valore dal punto di vista commerciale. Gettare via appare più strategico per non occupare posto sulle barche, benché il pesce sia un bene sempre più prezioso. E insieme alle risorse si sprecano diritti, bellezza e futuro. È possibile invertire questa tendenza? Che cosa possiamo fare noi?

Modera Silvio Greco, Responsabile ambiente di Slow Food Italia

Intervengono:

Adnan Ayaz, Canakkale Onsekiz Mart University, Turchia

Simone Gambazza/Mario Mortola, Cooperativa di Camogli, Presidio Tonnarella di Camogli

Marino Vacchi, Università di Genova

Sala Laboratori dell’Acqua - Ore 19

La normativa in materia di pesca e le prospettive future



L'impegno a fermare l'overfishing entro il 2015 e l'affermazione della necessità di ripristinare un livello di sostenibilità degli stock ittici entro il 2020 sono i due aspetti fondamentali su cui pone l'accento la riforma della Politica Comune della Pesca recentemente votata dal Parlamento Europeo. È un risultato positivo, ma ora serve un'altrettanto chiara politica di sostenibilità ambientale, che metta in campo adeguate risorse per il disinquinamento e la gestione della fascia costiera. Come possono i pescatori partecipare a questo processo?

Modera Silvio Greco, responsabile ambiente di Slow Food Italia

Intervengono:

Claudio Brinati, Referente Presidio Tellina del litorale romano

Saadet Karakulak, Istanbul University, Turchia

Gabriele Papa Pagliardini, Regione Puglia

Paolo Pelusi, Presidente Consorzio Mediterraneo, Lega Pesca

Palco – ore 21

Sulla stessa barca! Pescatori e scienziati, un dialogo da incentivare

I pescatori sono i veri protagonisti del mare e sono depositari di saperi e conoscenze che si tramandano di generazione in generazione. Eppure sono una delle categorie meno considerate dalla politica, dai media e spesso anche dalla scienza ufficiale. Tradizione e scienza devono tornare a dialogare perché soltanto attraverso lo scambio costruttivo tra i saperi si possono affrontare le difficili sfide ambientali di questi anni e trovare risorse per progettare un futuro più sostenibile.

Modera Franco Andaloro, dirigente Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale (ISPRA)

Intervengono:

Roberto Capone, Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari (IAMB)

Luca Collami, Ristorante Baldin, Genova

Francesco Montesana, Pescatore e cuoco, Palermo



Venerdì 10 maggio

Palco – Ore 12

Da “isolati” a “isolani”: le Isole Slow

Molti associano le isole a un luogo per le vacanze da “usare” nei mesi estivi e non vedono nessun motivo per abitarle stabilmente. Quali sono le vere risorse di questi territori? Attraverso le Isole Slow, Slow Food ha dato avvio a una rete internazionale che lavora per promuovere un modello di sviluppo che riporti al centro il territorio e ne valorizzi le tradizioni e le potenzialità come opportunità di crescita sia economica che turistica.

Modera Silvio Greco, responsabile ambiente di Slow Food Italia

Intervengono:

Massimo Bernacchini, Responsabile Isole Slow Toscana

Riccardo D’Ambra, Fiduciario della condotta Ischia e Procida

Saro Gugliotta, Responsabile Isole Slow Sicilia

Sala Laboratori dell’Acqua - Ore 14.30

La pesca nei Paesi della Primavera araba

A quasi due anni dallo scoppio delle prime rivolte la situazione nei paesi del Nord Africa si presenta ancora instabile e complessa.

Al di là delle differenze e delle peculiarità, per quanto riguarda la pesca, i paesi della Primavera araba sono accomunati da problematiche simili e hanno bisogno di supporto in un momento in cui sono terra (o mare) di nessuno. Anche a livello politico occorre creare occasioni di dialogo tra le due sponde del Mediterraneo, quella Europea e quella Africana, che qui proveranno a raccontarsi.

Modera Cosimo Lacirignola, Direttore Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari (CIHEAM/IAMB)

Zakia DRIOUICH SEBBATA, Segretario Generale Dipartimento Pesca Marittima del Ministero dell’Acquacoltura e della Pesca marittima di Rabat, Marocco

Mohamed Fathy Osman, Professor at Cairo University, Egitto

Gianpaolo Buonfiglio, presidente del Consiglio Consultivo Regionale per il Mediterraneo (CCR MED-RAC MED)

Tnacheri Ouazzani Mohamed, Esperto Pesca del Ministero dell’Acquacoltura e della Pesca marittima di Rabat, Marocco

Palco - Ore 15

Le acque interne: problemi e prospettive

Le acque interne costituiscono una risorsa non solo dal punto di vista dell’alimentazione umana o del paesaggio, ma possono diventare anche un’opportunità economica legata alla pesca e all’acquacoltura di acqua dolce.



Tuttavia questi ambienti risentono dello stato di degrado generale in cui versa il suolo e della fragilità dell'ecosistema legato alle aste fluviali e torrentizie. Qual è lo stato di queste risorse? E i contaminanti quanto condizionano la pesca e l'allevamento di pesce d'acqua dolce?

Modera Angelo Cau, Università di Cagliari

Intervengono:

Leopoldo Bortolan, sindaco di Bressanvido (VI)

Paolo Cresta, Direttore Parco dell'Aveto, Appennino ligure

Alberto Lugoboni, responsabile Struttura Sviluppo dell'agricoltura di montagna, Regione Lombardia

Mario Pazzaglia, Agro Ittica Lombarda

Sala Laboratori dell'Acqua – ore 17

Innovazione e buone pratiche nella filiera di produzione del pesce: il caso libanese

Le condizioni di degrado in cui si trova il comparto della pesca in Libano e il sovrasfruttamento delle risorse hanno fortemente influito sulle condizioni socioeconomiche delle comunità locali. A questa situazione il Paese cerca di rispondere attuando soluzioni di sviluppo virtuose mirate alla gestione sostenibile delle risorse marine e proponendo strategie a lungo termine, con il supporto delle istituzioni italiane e del MAE.

Modera Stefano Lelli, coordinatore dei progetti Pesca Libano e CANA

Con la partecipazione di:

Dahej El Mokdad, Capo del Dipartimento Fisheries and Wildlife del Ministero dell'Agricoltura libanese

Gaby Khalaf, Direttore del Centro Nazionale di Scienze Marine (CNRS-NMCS) in rappresentanza del CNRS XXXX

Manal Nader, Direttore dell'Istituto di Scienze Ambientali, Università di Balamund

Sergio Vitale, Ricercatore dell'Istituto per l'Ambiente Marino Costiero (CNR-IAMC)

Biagio Di Terlizzi, Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari (IAMB)

Sala Laboratori dell'Acqua – ore 19

Un mare di dialoghi

Tavola Rotonda con i porti museo italiani e l'associazione mediterranea dei porti museo, Progetto Magna Grecia Mare – Programma territoriale europeo Interreg Italia-Grecia 2007-2013.

Modera IAMB

Con la partecipazione di:

Antonio Errico, Presidente Associazione Magna Grecia Mare – Portus Veneris di



Tricase

Daniele Jalla, storico museologo Direttore dei Musei Civici di Torino

Maria Paola Profumo, Vice Presidente dell'Associazione dei Musei Marittimi del Mediterraneo (AMMM) e Direttrice del Galata Museo del Mare di Genova

Gennaro Russo, Dirigente Servizio Caccia e Pesca della Regione Puglia

Fabiola Sfodera, Docente di Marketing del Turismo presso la Facoltà di Scienze della Comunicazione dell'Università La Sapienza di Roma



Sabato 11 maggio

Palco – Ore 12

Pesca: non è un mestiere per giovani?

Di pesca e di pesce le giovani generazioni non fanno quasi più nulla. Non ci sono più pescatori giovani, quasi nessuno sceglie di intraprendere questa professione. Al tempo stesso si prospetta una classe di consumatori ancora meno informata di quella attuale. Come parliamo alle generazioni future? È un problema di sostenibilità che va affrontato tenendo conto di due aspetti, la necessità di porre limiti alla pesca da un lato, l'esigenza di rivalutare la professione di pescatore dall'altro.

Modera Ettore Iani, presidente Lega Pesca

Intervengono:

Marco Bazzardi, Presidente della cooperativa pescatori di Noli

Davide Petrini, Presidente cooperativa Il Pesce Pazzo di Varazze

Antonio Terzano, Osteria dentro le mura, Termoli

Sala Laboratori dell'Acqua - Ore 14

Il pesce a tavola. Dalla parte dei consumatori

Secondo le statistiche le famiglie italiane mangiano pesce circa una volta alla settimana. I nutrizionisti suggeriscono di consumarlo almeno due volte ma non sempre ci danno indicazioni su quali specie prediligere. Come orientarsi al momento dell'acquisto? Una scelta di qualità dipende da molti fattori: salubrità dell'ecosistema, condizioni di allevamento, rispetto dell'ambiente e alimentazione. Anche rispetto alla salute, per scegliere bene è importante tenere in considerazione le connessioni tra i valori nutrizionali e la qualità ambientale.

Modera Andrea Pezzana, Direttore SoSD Dietetica e Nutrizione Clinica, Ospedale San Giovanni Bosco di Torino

Intervengono:

Angelo Maria Droetto, veterinario, Genova

Alberto Ferrando, vice presidente Associazione Pediatri Liguri

Enrico Novelli, Università di Padova

Elena Pagliarino, Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR)

Domenico Tangolo, Slow Medicine

Sala Laboratori dell'Acqua - Ore 16

A chi appartiene il mare?

Il mare è una risorsa di tutti eppure l'accesso alle sue risorse sta diventando un diritto di proprietà privata, un privilegio riservato a chi ha maggiori disponibilità di capitale o detiene una posizione di forza in ambiti di negoziazione internazionale. Si



chiama *Ocean grabbing*, un vero e proprio “accaparramento” delle acque dei Paesi in via di sviluppo, che rischia di compromettere l’accesso a una importante fonte di reddito per le comunità locali, che sulla pesca basano la loro sicurezza alimentare.

Modera: Stefano Masini, responsabile Area Ambiente Coldiretti

Intervengono:

Miguel Cheuqueman Vargas, Identidad Lafkenche, Cile

Harald Zacarias Hansen, Spire organizzazione di sviluppo, Norvegia

Antonio Garcia Allut, Fundacion Lonxanet, Spagna

Seth Macinko, Università di Rhode Island, USA

Carsten Pedersen, Masifundise, Denmark

Brett Tolley, Alleanza Marina del Nordest Atlantico (NAMA), USA

Sala Laboratori dell’Acqua - Ore 19

Verso una gestione collettiva delle risorse ittiche

Gli ecosistemi marini non sono una risorsa illimitata e gli abusi sistematici ne stanno compromettendo l’equilibrio e la rigenerazione. Si pensa che di ciò che è di tutti nessuno è direttamente responsabile e che, quindi, se ne può abusare. È possibile un’altra via? Pescatori e istituzioni dovrebbero lavorare in sinergia per creare un sistema virtuoso di gestione collettiva delle risorse, anche al di fuori delle aree marine protette. Esempi virtuosi in Italia e nel mondo.

Modera: Ettore Iani, presidente Lega Pesca

Intervengono:

Roberto Danovaro, Università Politecnica delle Marche

Hahn Goliath, Masifundise Development Trust, Sud Africa

Lider Gongora, Cordinadora Nacional para la Defensa del Ecosistema Manglar (C-CONDEM), Ecuador

José Diaz, Fondazione Marviva, Colombia

Primitivo Pedrosa e Agustín Pérez Pernas, Cofradías associazioni di pescatori di Cedeira e di Muros, Spagna

Didier Rank, Prud’homie, La Seyne-sur-Mer, Francia



Domenica 12 maggio

Palco - Ore 12

Una pesca amica del mare

Quanto è ricco il mare? Attraverso la creazione di aree riservate, dove non si pesca o si pesca con determinate e rigide regole, il mare ha una straordinaria capacità di rigenerazione. Le Aree Marine Protette sostengono la pesca tradizionale e artigianale condotta con piccole imbarcazioni e sistemi di pesca sostenibili: un modello virtuoso di gestione della risorsa ittica che può garantire lo sviluppo di un ciclo biologico controllato. I gestori delle aree protette, gli attori della filiera della pesca, enti e organizzazioni di categoria si confrontano presentando alcune buone pratiche avviate in Italia.

Modera Roberto Danovaro, Università Politecnica delle Marche

Intervengono:

Alessandro Ciccolella, Direttore AMP Torre Guaceto

Paolo D'Ambrosio, Direttore AMP Porto Cesareo

Giorgio Fanciulli, Direttore AMP Portofino

Paolo Guidetti, Università di Nizza, Francia

Augusto Navone, Direttore AMP Tavolara

Sala Laboratori dell'Acqua - Ore 13

Il pesce povero dov'è?

Sgombro, zerro, palamita, sugarello stanno entrando nelle abitudini alimentari dei consumatori ma sui banchi del mercato il pesce povero fa fatica ad arrivare. Un cuoco che voglia approvvigionarsi di "specie dimenticate", spesso deve ingegnarsi non poco per procurarsele. E più spesso lascia perdere. È un problema su cui riflettere e che crediamo debba essere affrontato a livello di filiera: se non c'è una filiera a garantire tutti i passaggi, questo pesce rischia di rimanere a mare o, peggio, verrà pescato e rigettato in acqua. Cuochi, ricercatori e pescatori a confronto.

In collaborazione con la campagna internazionale Mr. Goodfish – promossa dal World Ocean Network e realizzata dai tre acquari europei: Nausicaa-Centre National de la Mer, in Francia, Acquario di Genova, in Italia e Aquarium Finisterrae in Spagna – per diffondere il consumo sostenibile e consapevole delle risorse ittiche.

Modera: Stefano Masini, responsabile Area Ambiente Coldiretti

Intervengono:

Antonio Errico, presidente associazione Magna Grecia

Daniele Mugnano, responsabile Fish Box

Gaël Orioux, cuoco Mr. Goodfish Campaign

Stefano Angelini, Referente progetto "Fish Scale- Il pesce ritrovato"

Sala Laboratori dell'Acqua - Ore 16



Quando il pesce diventa mangime

Il 40% di quello che peschiamo continua a essere usato per produrre mangimi animali. Spesso si tratta di specie gastronomicamente interessanti e il loro impiego per la mangimistica comporta un crollo dei prezzi, penalizzando chi pesca quelle specie per il consumo umano. L'acquacoltura intensiva viene spinta fortemente come una soluzione alla sovrappesca, nonostante il suo impatto sugli ecosistemi, l'inquinamento e le conseguenze sulle specie selvatiche. Può esistere un'acquacoltura di piccola scala senza farine e possiamo progettare un uso diverso delle nostre risorse?

Modera Silvio Greco, responsabile ambiente di Slow Food Italia

Intervengono:

Alain Le Sann, Collectif pêche et développement, Francia

Patricia Majluf, Universidad Peruana Cayetano Heredia, Perù

Giovanni Battista Palmegiano, Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR) Torino

Mario Pazzaglia, Agro Ittica Lombarda

