

CONSIGLI UTILI PER LA SCELTA DEL PESCE DA ACQUISTARE:

Per decidere quali prodotti ittici acquistare, bisognerebbe avere informazioni non solo sul tipo di pesca e sugli impatti che il prelievo del prodotto ha avuto sull'ecosistema marino, ma anche sugli impatti generali della filiera che lo porta fino a noi. Non meno rilevanti sono gli impatti sulle comunità locali che di quel pesce potrebbero essere state private ingiustamente o che per quella produzione stanno pagando un prezzo inaccettabile. La sostenibilità è un concetto complesso e non riconducibile ai soli parametri ambientali: ambiente e giustizia sociale vanno a braccetto soprattutto quando si parla di accesso al cibo. Troppo spesso tendiamo a dimenticare che quello che per noi può essere un lusso, per qualcun altro è tutto.

CRITERI GENERALI DI SCELTA:

- provenienza dalle zone di pesca (costo energetico)
- disponibilità delle specie (stato degli stock naturali)
- impatto sul territorio di origine (trasformazione)
- caratteristiche del prelievo (selettività degli attrezzi da pesca)

CRITERI DI INSOSTENIBILITÀ:

PER LA PESCA

- Specie molto vulnerabili
- Uso di metodi distruttivi
- Mancato rispetto delle opinioni scientifiche (a tutela degli stock)
- Pesca eccessiva (overfishing)
- Pesca non selettiva
- Cattura di specie minacciate o protette
- Impatti generali sugli ecosistemi
- Pesca pirata

PER L'ACQUACOLTURA

- Raccolta di uova o giovanili in natura
- Introduzione di specie esotiche
- Trasferimento di malattie agli stock selvatici
- Impianti localizzati in aree sensibili
- Uso di pesce pescato come mangime
- Violazioni dei diritti umani
- Impatti generali sulla biodiversità
- Uso di componenti non sostenibili nei mangimi

Pesci da evitare (tranne eccezioni di filiere sostenibili ed eventualmente certificate):

tonno pinna gialla e tonno rosso, pescespada, merluzzo atlantico.

Un buon consiglio è quello di acquistare pesce fresco e pescato in mediterraneo evitando pesce d'allevamento, decongelato, surgelato, in scatola.

Meglio ancora se acquistato direttamente da piccole cooperative di pescatori!!!!

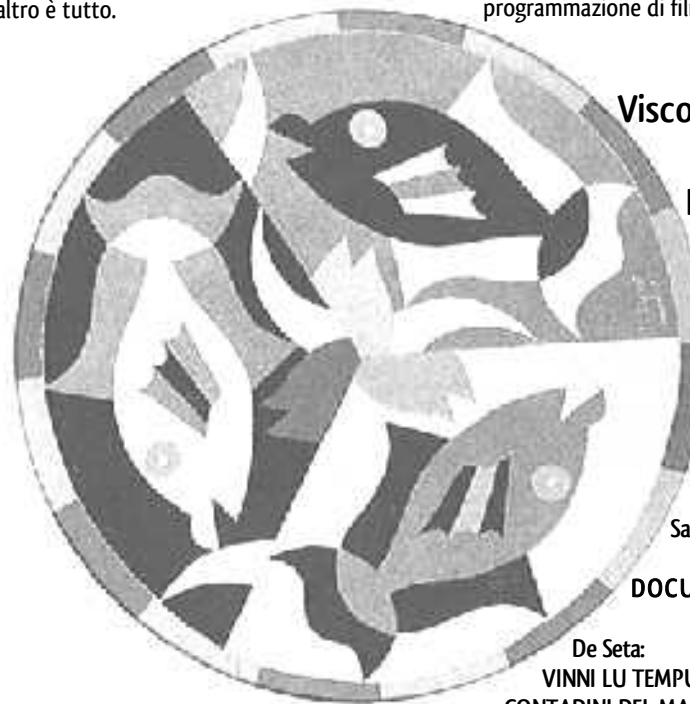
PER APPROFONDIMENTI:

Guida ai consumi ittici/Greepeace

<http://www.greenpeace.org/italy/ufficiostampa/rapporti/consumi-ittici>

Sai che pesci pigliare?/WWF

<http://www.wwf.it/UserFiles/File/News%20Dossier%20Appti/DOSSIER/Mare/Sai%20che%20pesci%20pigliare.pdf>



Fortunato Depero, Pesci 1937 (panno di lana)

INCONTRO:

domenica 7 11.00

In occasione del primo acquisto collettivo da parte della Rete dei Gas di Roma e del Lazio di pesce fresco da pesca sostenibile, il Casale Podere Rosa promuove un incontro di informazione, conoscenza e dibattito sullo stato dei nostri mari e sulle possibili strade da percorrere affinché la pesca, come l'agricoltura, possa essere sostenibile. Ne parleremo con alcuni pescatori dell'Argentario che praticano la pesca sostenibile e con studiosi del programma mare del wwf. Due giorni per riflettere sui nostri consumi conditi da una programmazione di film e documentari e menu' biologico a base di pesce in BioOsteria.

FILM:

sabato 6 18.30 22.00

Visconti: LA TERRA TREMA

Flaherty: L'UOMO DI ARAN



DOCUMENTARI:

sabato 6 20.00/21.30 21.30

De Seta:
VINNI LU TEMPU DE LI PISCIPATA
CONTADINI DEL MARE
PESCHERECCI

La Sicilia di
De Seta



Sauper: L'INCUBO DI DARWIN

DOCUMENTARI e FILM:

domenica 7 11.00 11.45

De Seta:
VINNI LU TEMPU DE LI PISCIPATA
CONTADINI DEL MARE
PESCHERECCI

La Sicilia di
De Seta



Petrov: IL VECCHIO E IL MARE

Iniziativa con VideoRassegna:

SAPORE DI MARE...SOSTENIBILE

sabato 6 e domenica 7 marzo 2010

ingresso libero riservato ai soci/e 2010 (5,00e)

Casale Podere Rosa

via Diego Fabbri snc -tel/fax 06.8271545

e-mail: info@casalepodererosa.org

web: www.casalepodererosa.org

**CASALE
PODERE
ROSA**

INCONTRO DIBATTITO:

introduce Laura Bruzzaniti, GAABE del Casale Podere Rosa
intervengono:

Stefano Battisti e Paolo Fanciulli, pescatori 'sostenibili' dell'Argentario

Stefano Petrella, Direttore del Centro di Cultura Ecologica

e in videocollegamento Marco Costantini, Responsabile WWF del Programma mare

Si ringraziano i pescatori dell'Argentario e l'associazione ACGI Agrital per la collaborazione e partecipazione all'iniziativa.

SINOSSI FILM E DOCUMENTARI:

LA TERRA TREMA

di Luchino Visconti, Ita 1948, 160', b/n, lingua: siciliano

Ispirato al capolavoro del verismo italiano I Malavoglia di Giovanni Verga: Acì Trezza, porticciolo vicino ad Acireale. La famiglia Valastro vive poveramente di pesca, attività controllata da grossisti senza scrupoli. Il figlio maggiore dei Valastro, 'Ntoni, protesta contro i loro abusi, ma la sua è una rivolta che rimane solitaria. Visconti ha conservato del romanzo l'ambientazione siciliana, il nome del protagonista, 'Ntoni, e le linee generali della trama. Il tema principale della storia è quello di una rivolta individuale che si arresta davanti ad una società classista. Nel film, a differenza del romanzo, non siamo di fronte però ad una oscura fatalità, ma ad un sistema di oppressione economica i cui responsabili sono chiaramente indicati. La legge che regna in questo povero paese sottosviluppato è quella dello sfruttamento capitalista. *(fonte: http://it.wikipedia.org/wiki/La_terra_trema)*

L'UOMO DI ARAN

di Robert J. Flaherty, GB 1934, 77', b/n, v.o. sub.Ita

È la storia di una famiglia di pescatori che vive su una delle isole di Aran. In una terra inospitale e dura viene descritta la vita di persone forti ed indipendenti abituate a lottare contro gli elementi della natura ed a rispettarla. *(fonte: http://it.wikipedia.org/wiki/L%27uomo_di_Aran)*. Flaherty è un maestro del "genere" documentario, ha quasi sempre lavorato ai margini dell'industria cinematografica. Figura atipica e solitaria di cineasta, i suoi film migliori sono caratterizzati da una lunga gestazione temporale in sede di sceneggiatura e montaggio. I luoghi remoti e selvaggi da lui filmati evidenziano un intento antropologico volto a far conoscere al pubblico - europeo e americano in particolare - la presenza di valori umani universali anche in regioni povere e apparentemente disabitate. L'intento antropologico non esclude un montaggio sapiente e "poetico" delle immagini; la sceneggiatura, i set naturali e le azioni dei protagonisti sono curati rigorosamente. Flaherty considera il "genere" documentario superiore al cinema di finzione: quest'ultimo genere per il regista ha delle limitazioni (divismo, intrecci convenzionali e attrattive commerciali) che ne impediscono la totale libertà espressiva. *(fonte: http://it.wikipedia.org/wiki/Robert_J._Flaherty)*

VINNI LU TEMPU DE LI PISCISPATA

di Vittorio De Seta, Ita 1954, 11'

CONTADINI DEL MARE

di Vittorio De Seta, Ita 1955 10'

PESCHERECCI

di Vittorio De Seta, Ita 1958 11', 1958

Dopo aver studiato architettura, Vittorio De Seta, si dedica all'attività di sceneggiatore e documentarista. I documentari che realizza negli anni cinquanta, ambientati prevalentemente in Sicilia e Sardegna, descrivono con potente espressività le dure condizioni di vita del proletariato meridionale. *(fonte: http://it.wikipedia.org/wiki/Vittorio_De_Seta)*

L'INCUBO DI DARWIN

di Hubert Sauper, Austria/Belgio/Francia 2004, 107', documentario

Quante volte avete comprato il filetto di persico al supermercato? Sapevate che per farvelo avere fresco e conveniente, hanno distrutto il lago Vittoria, il più grande lago africano? introdotto artificialmente, per un semplice esperimento scientifico/commerciale, il Pesce Persico del Nilo in breve tempo provocò l'estinzione di quasi tutte le razze ittiche locali: questo vorace predatore d'acqua dolce si è moltiplicato così rapidamente che il suo filetto bianco oggi viene esportato in tutto il mondo. Enormi cargo ex sovietici atterrano ogni giorno nella zona per caricare il pescato quotidiano e scaricare le loro merci dirette al sud... Sono fucili kalashnikov e munizioni per le innumerevoli guerre dimenticate che si combattono nel del continente africano. Il boom delle multinazionali del cibo e delle armi ha creato una diabolica alleanza globale sulle rive del più grande lago tropicale del mondo. "Avrei potuto fare lo stesso film in Sierra Leone, solo che lì al posto del pesce ci sarebbe stato un diamante, in Honduras una banana mentre in Libia, Nigeria o Angola ci sarebbe stato il petrolio.

IL VECCHIO E IL MARE

di Aleksandr Petrov, 1999, 48', animazione

Tratto dall'omonimo romanzo di Ernest Hemingway, è un corto d'animazione del 1999, diretto da Aleksandr Petrov e vincitore di svariati premi tra cui l'Oscar come miglior corto d'animazione del 2000. Utilizzando una tecnica estremamente complessa Petrov ha dipinto 29.000 fotogrammi su pannelli di vetro, facendo uso delle dita. Il risultato è straordinario e si rimane sopraffatti dalla bellezza e dalla profondità dell'opera che coniuga immaginazione, creatività e tecnica. Il vecchio e il mare narra la storia di Santiago, un vecchio e umile pescatore cubano che da ottantatré giorni non riesce a pescare neanche un pesce. Per lui questa diventa un'ossessionante maledizione da spezzare assolutamente. Così, con il supporto morale del suo vecchio aiutante Manolo e con il mitico esempio di Joe Di Maggio, decide di imbattersi da solo nei mille pericoli che nasconde il mare. Il giorno dopo riesce con successo a prendere un pescespada di cinque metri. Sembra così che tutto sia sistemato e invece il destino gli nasconde un altro scherzo: un branco di pescecani divorano la preda conquistata con tanto dolore e fatica rimanendone al pescatore solo la lisca. Santiago, il vincitore sconfitto dopo essere stato in mare per tre giorni non può che tornare al villaggio con l'amarezza di una perenne sconfitta che accompagna l'uomo in tutto il corso della sua vita.

in BioOsteria: info e prenotazioni: bioosteria@casalepodererosa.org

menu' cena sabato 6:

...il mare non ci ha dato pesce abbastanza...cena senza pesce sostenibile! Ma...il sapore del mediterraneo. A grande richiesta piatti di diversi paesi che affacciano sul mediterraneo: humus (Libano), cous-cous (Palestina), falafel (Siria), broccoletti siciliani (Italia) e ricotta mediterranea con arancia e cannella.

menu pranzo domenica 7:

In anteprima eccezionale, per la prima volta arriva il pesce al Casale Podere Rosa, è un pesce sostenibile e lo portano pescatori dell'Argentario: crostini toscani alle creme di olive e carciofi, zuppa di pesce sostenibile con fettunte (o zuppa di legumi per vegetariani), insalata di patate, finocchi all'arancia, panna cotta