



ALM

ALMANAQUE SLOW FOOD

ANA

QUE

11



Pauly, D. 2011. *Slow in Coming*, p. 40-43 In: *The International Slow Food Almanach*, Slow Food, Bra, Italy.

DEL MAR AL PLATO

LOS TIEMPOS DE LA PESCA

DANIEL PAULY

SLOW FISH

Todos los enlaces

Campaña Slow Fish

El pescado es uno de los productos alimentarios más globalizados, si no el que más. Por eso no resulta sencillo extender hacia él los principios del movimiento Slow Food. Aunque sí podemos intentarlo.

En primer lugar hemos de conocer lo sucedido a las poblaciones ícticas y a las reservas de pesca a lo largo de las costas de países en los que Slow Food tiene una mayor presencia. Se trata en sustancia de países –como Italia en Europa o Japón en Asia– que han sacrificado la pesca de pequeña escala en aras de la industrial por un “progreso” que debería suministrar, a un mercado en expansión constante, grandes cantidades de pescado a bajo precio.

A partir de los años sesenta y setenta hemos comenzado a pagar las consecuencias con la drástica reducción de las poblaciones ícticas en Europa y en Japón y el consecuente declive de las pequeñas comunidades de pescadores. Desde entonces el consumo de pescado en estas naciones, y en aquellas otras naciones ricas del hemisferio septentrional, se ha mantenido tan solo gracias a una pesca intensificada y a la importación de países en vías de desarrollo y del hemisferio meridional. Pero esto no ha de durar en el tiempo: de hecho la expansión de las zonas de pesca, proseguida al ritmo de un millón de kilómetros cuadrados desde 1959 hasta 1980 y hasta los 3-4 millones de kilómetros cuadrados en los años

ochenta, se da hoy casi por terminada. La cantidad mundial de pescado se halla en un lento declive.

PROHIBICIONES Y PROTECCIÓN

Una alianza entre sostenedores de Slow Food, ONG ambientalistas y claridentes representantes del sector de la pesca en pequeña escala, puede contribuir a invertir estas tendencias promoviendo una agenda para la reconstrucción. Veamos cómo, a través del ejemplo de Europa occidental.







Las costas de Europa occidental tienen necesidad de áreas en las que se prohíba la pesca –áreas marinas protegidas o reservas–, en las que las poblaciones ícticas diezmadadas en las últimas décadas puedan recuperarse, tal y como habría ocurrido si las hubieran dejado en paz. Los pescadores artesanales podrían operar en una zona situada entre las áreas protegidas capturando aquellos peces más grandes y preciados crecidos en las áreas protegidas.

Las zonas de pesca se han basado durante siglos en esta división de la población íctica, en parte en las áreas protegidas (protección debida a la profundidad, a los fondos rocosos o a otras características que hacían a los peces inaccesibles a las redes de un tiempo), y en parte al alcance de los medios usados para pescar. Esta división natural ha decaído en las últimas décadas (a ello ha servido el desarrollo tecnológico en la pesca in-



¿POR QUÉ UNA CAMPAÑA INTERNACIONAL SOBRE LA PESCA?

En la mesa, el pescado se nos muestra sólo como un alimento sano y succulento. Pero quien ama el pescado debe saber que:

-  Las reservas ícticas no son ilimitadas. Muchas de ellas se ven explotadas en exceso. El atún rojo está en peligro de extinción, el salmón salvaje, el bacalao del Atlántico septentrional, el pez espada y el tiburón se hallan gravemente amenazados.
-  La pesca industrial intensiva está devastando los ecosistemas marinos. Los increíbles avances tecnológicos y una industria pesquera que ya no conoce límites geográficos, no permiten la renovación de los recursos marinos.
-  Cantidades enormes de pescados (cerca de 30 millones de toneladas) y otras formas de vida marina son devueltas al mar después de haber sido pescados, muertos o heridos, porque no tienen mercado. Se trata de una tragedia ambiental y de un derroche inverosímil de alimentos.
-  El mercado nos impulsa a optar siempre por los mismos pescados, aumentando la presión sobre un número limitado de especies.
-  El pescado es uno de los productos que más kilómetros recorren hasta llegar a los consumidores.
-  La acuicultura intensiva, que destruye los ecosistemas costeros y consume cantidades enormes de harina de pescado (¡pescado!), no es una solución para la sobrepesca.





dustrial) y toda el área de distribución de las especies ícticas más explotadas he devenido accesible a los nuevos medios. El resultado claro es la desaparición casi total de estas especies.

Para reconstituir las poblaciones de peces de las costas europeas –algunos de los cuales, como el mero del Mediterráneo, son de grandes dimensiones y viven largamente– harán falta decenios, al igual que para reconstituir una raza casi

extinguida de ovejas o una variedad particular de olivo, tan caros al movimiento Slow Food. Pero se puede hacer.

Por tanto, hará falta tiempo para alcanzar el slow fish, pero pensemos en el placer de preparar un plato con pescado fresco capturado en la bahía cercana al lugar en que pasamos cada verano, en casa de un pescador que conocemos, en los márgenes del área marina protegida en que acabamos de

Para más información

La campaña internacional Slow Fish, informa y anima las alternativas responsables por parte de pescadores, consumidores, pescaderos y cocineros. Todos ellos pueden participar en la protección de los recursos ícticos: en el [sitio web](#) hallarás muchas iniciativas que lo atestiguan.

El chef Dan Barber se ha enamorado de un pez de acuicultura y nos lo cuenta durante la [conferencia TED](#).



realizar una inmersión...

Hemos de ser capaces de imaginar una situación idílica de este tipo para encontrar motivaciones suficientes para superar unas condiciones actuales, en que consumimos anónimos palitos de pescado comprados en un supermercado (que vende asimismo carne bovina con estrógenos y pechugas de pollo deshuesadas) que no nos ofrecen sino náuseas al estar elaborados con

descartes del pescado y la adición de proteínas (surimi), o porque han sido elaborados con pescados robados por los pesqueros europeos a lo largo de las costas del África noroccidental, o ambas cosas a un tiempo.

Sea certificado, o no, como sostenible, aquello que hoy tenemos ante nosotros es fast fish. Si deseamos slow fish, en Europa o cualquier otro lugar, hemos de ofrecer a este un espacio donde crecer.