

Promuovere la pesca artigianale nella regione del semiario baiano

Bahia – Brasile

Organizzazione e redazione testi:

Reveca Cazenave-Tapie – *Referente Slow Food Brasil regione Nordeste*

Valentina Bianco – *Referente Slow Food Sud America*

Collaborazione editoriale e revisione:

Serena Alaimo, Martina Dotta, Marco Marangoni, Serena Milano – *Slow Food*

Fotografie:

Reveca Cazenave-Tapie, Iêda Lúcia Marques de Almeida

Progetto grafico e impaginazione

Alessia Paschetta, Claudia Saglietti

Partner istituzionale:

Superintendência de Agricultura Familiar (SUAF),

Stato di Bahia, Brasile

www.sdr.ba.gov.br

Ricette

Associação dos Pescadores e Pescadoras de Remanso

Chiquinho da Piranha

Cooperativa de produção e comercialização
dos derivados de peixe de Sobradinho

Eliete Cunha Damião

Maria Aparecida Mendes

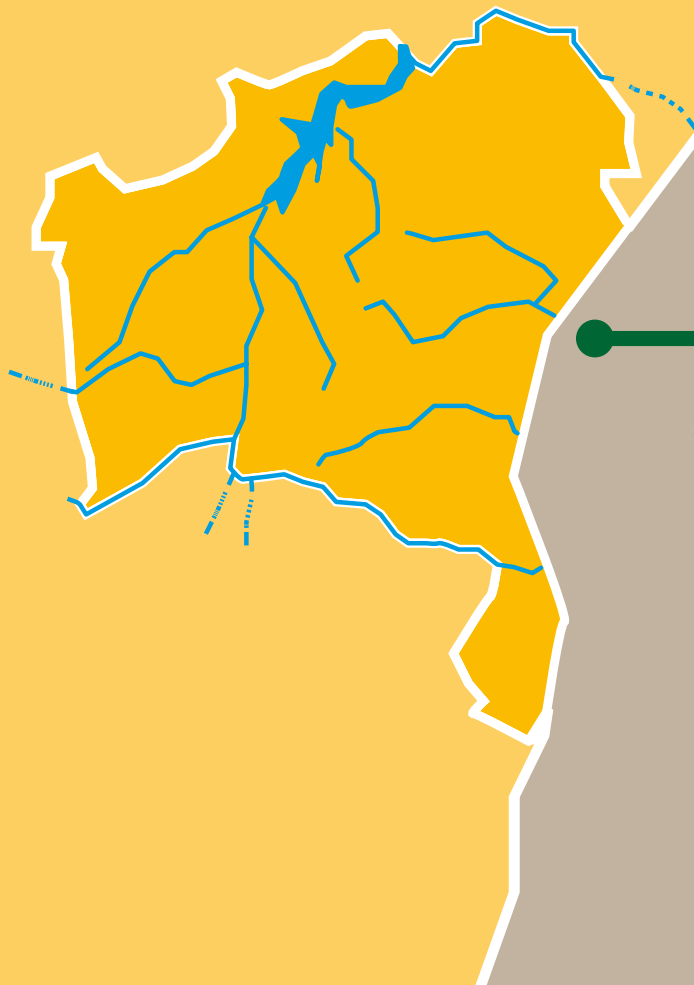


Indice



- 5 Il progetto G.Lo.B.
- 6 Introduzione
- 8 La filosofia del movimento Slow Food
- 10 Campagna internazionale Slow Fish
- 11 Mangiare pesce buono, pulito e giusto
- 12 Slow Fish Brasil
- 14 A bordo dell'Arca del Gusto sul Velho Chico
- 16 Pesci popolari nelle comunità del Sertão São Francisco
- 23 Ricette tradizionali
- 30 Sono un consumatore, in che modo posso aiutare a salvaguardare i pesci e l'ecosistema locale?
- 32 Sono chef/cuoco: in che modo posso aiutare a salvaguardare i pesci e gli ecosistemi?
- 34 Dove comprare pesce fresco nel territorio del Sertão del São Francisco
- 36 Iniziative di salvaguardia della pesca artigianale e del fiume São Francisco
- 37 Fonti bibliografiche

BRASILE - STATO DI BAHIA



Fiume São Francisco
"Velho Chico"
Territorio del Sertão
del São Francisco





IL PROGETTO G.Lo.B. GOVERNO LOCALE PER LA BIODIVERSITÀ

G.Lo.B. è un progetto di cooperazione internazionale, finanziato dall'Unione europea, in tre territori di lingua portoghese in America Latina e Africa: lo Stato di Bahia in Brasile, l'area metropolitana di Maputo in Mozambico e la Provincia di Namibe in Angola. Il progetto supporta le autorità locali per definire e adottare politiche pubbliche che promuovano la salvaguardia e la valorizzazione della biodiversità, migliorando il tenore di vita della popolazione e riducendo la vulnerabilità economica e sociale dei piccoli produttori.

In Brasile il progetto è stato realizzato grazie a una partnership con il Governo di Bahia, attraverso la Secretaria de Desenvolvimento Rural (SDR), e alla collaborazione con attori locali – l'Istituto Regional da Pequena Agropecuária Apropriada (IRPAA) – e con organizzazioni partner italiane: COSPE (Cooperazione per lo sviluppo dei paesi emergenti), Regione Veneto e Fondazione di Venezia. Questa pubblicazione è il risultato del lavoro svolto dalla Fondazione Slow Food per la Biodiversità nell'ambito del progetto Governança Local para a Biodiversidade (G.Lo.B.), realizzato nel territorio del Sertão do São Francisco, Stato di Bahia, in Brasile.



INTRODUZIONE

La pesca artigianale è molto più di una semplice professione: è una delle attività più antiche del mondo. Un'attività che rappresenta lo stile di vita delle comunità tradizionali e la cultura alimentare locale, rivela la biodiversità di un territorio, promuove la dinamica economica e socioculturale di una regione. In Brasile, questa attività ha molte caratteristiche diverse, che variano a seconda delle risorse idriche (mare, fiumi, lagune) e della diversità culturale nel territorio (matrice indigena e afrobrasileña). Circa il 70% del pescato in Brasile è frutto della pesca artigianale, e tale modello di produzione si avvale della manodopera familiare, di tecniche e saperi tradizionali, anche per quanto riguarda la produzione delle attrezzature e delle imbarcazioni.

Il São Francisco è uno dei principali corsi d'acqua del Brasile e di tutto il Sud America: attraversa ben 5 stati e 521 comuni e bagna le terre semiaride del nordest brasiliano. Nel territorio del Sertão del São Francisco, all'estremo nord di Bahia, la pesca artigianale è una delle principali fonti di reddito per molte famiglie. Nei comuni di Remanso, Sobradinho, Casa Nova,



Sento Sé e Pilão Arcado, le comunità rivierasche e i pescatori (e le pescatrici) tradizionali si organizzano in associazioni, colonie o cooperative, per mantenere la pesca artigianale e difendere le specie autoctone del fiume São Francisco, grazie all'utilizzo di tecniche tradizionali e a una gestione sostenibile delle risorse naturali.

La pesca artigianale sul São Francisco è realizzata ancora oggi con piccole imbarcazioni di legno, a remi o a motore, con l'impiego di attrezzi e tecniche tradizionali, quali la rete da posta o la rete a imbrocco, che permettono la cattura dei pesci, che si "intrappolano" con il loro stesso movimento, il rezzaglio (antica rete circolare, detta anche giacchio o sparviero) e la lenza.

Questa pubblicazione intende promuovere la biodiversità e la gastronomia delle comunità tradizionali del Sertão del São Francisco, e sensibilizzare i lettori rispetto alle fragilità e le minacce che colpiscono questo patrimonio, invitando ad adottare pratiche buone, pulite e giuste nel consumo di pesci provenienti dal fiume São Francisco. Questa pubblicazione intende condividere e promuovere il patrimonio materiale e immateriale di questo territorio, – fatto di racconti, saperi, diverse specie ittiche, tecniche di pesca, ricette – e vuole richiamare l'attenzione del lettore sui rischi che minacciano di comprometterlo. Auguriamo una buona lettura e una piacevole scoperta dei saperi e dei sapori locali.

Reveca Cazenave-Tapie – Referente Slow Food Brasil regione Nordest



LA FILOSOFIA DEL MOVIMENTO SLOW FOOD

Slow Food è un'associazione internazionale nata a Bra, in Italia, nel 1989. Oggi è presente in 160 Paesi, con una rete che riunisce oltre 1300 condotte, 2000 comunità del cibo e milioni di attivisti. La filosofia Slow Food si basa sulla difesa del piacere ecogastronomico per tutti, profondo legame che unisce pianeta, persone e cibo.

Il suo scopo principale è promuovere l'accesso a un'**alimentazione buona, pulita e giusta per tutti**: buona, ossia legata alla sfera sensoriale e culturale del cibo; pulita, basata su una produzione e un consumo rispettosi dell'ambiente e della salute di produttori e consumatori; giusta, nella misura in cui garantisce dignità e guadagno equo ai produttori, e prezzi accessibili ai consumatori.

Slow Food si impegna a favorire un cambiamento delle abitudini alimentari, promuovendo modelli di produzione e consumo basati sulla valorizzazione delle tradizioni gastronomiche e dell'agrobiodiversità locali, sulla sovranità alimentare e sull'inclusione sociale.

Opera sul territorio attraverso una rete di condotte e comunità del cibo.



Slow Food ha iniziato a diffondersi in **Brasile** nel 2000, a partire dalle regioni Sud-est e Sud del Paese. Grazie alla straordinaria diversità socioambientale e e alla ricchezza delle culture alimentari, il Brasile è diventato progressivamente laboratorio di innumerevoli azioni, campagne e progetti in difesa dell'agrobiodiversità locale.

Da allora, la rete Slow Food Brasil ha portato avanti importanti azioni, con l'intento di salvaguardare la biodiversità e il sistema produttivo alimentare, diffondere l'educazione del gusto e avvicinare i produttori ai consumatori tramite campagne e iniziative locali. Un esempio di tali iniziative è la Disco Xepa, versione brasiliana della Disco Soup, un evento che si prefigge di richiamare l'attenzione sullo spreco alimentare; la creazione della rete di meliponicoltori, per promuovere le api native senza pungiglione; i Gruppi di lavoro Tematici (GT) sui formaggi artigianali a latte crudo; la creazione di Presidi Slow Food; l'inserimento di nuovi prodotti a bordo dell'Arca del Gusto; i gruppi di acquisto per aiutare il consumatore a diventare coproduttore e le attività a sostegno della pesca artigianale.



Slow Food®



Slow[®]
fish

CAMPAGNA INTERNAZIONALE SLOW FISH

La campagna Slow Fish sostiene e divulga le azioni della rete di Slow Food e delle comunità del cibo di Terra Madre che condividono idee, interessi e problemi comuni legati al settore della pesca artigianale. Queste comunità, in particolare, sono impegnate nella tutela di specie autoctone, tecniche e saperi tradizionali, difendono l'equilibrio dell'ecosistema e promuovono l'adozione di modelli di gestione delle risorse naturali collettivi e sostenibili. La campagna Slow Fish vive e si sviluppa grazie a una rete di pescatori, commercianti, consumatori, cuochi, biologi, ricercatori, studenti, giornalisti e attivisti. Obiettivo della campagna Slow Fish è favorire incontri e scambi tra le comunità di piccola pesca del mondo; divulgare principi e valori in difesa dell'ambiente marino e fluviale e del patrimonio ittico; orientare e sensibilizzare i coproduttori (consumatori responsabili) sull'importanza del consumo di pesce locale, di stagione, di qualità, pescato con tecniche sostenibili, senza un impatto ambientale, socioambientale e culturale negativo.




MANGIARE PESCE BUONO, PULITO E GIUSTO

Che cos'è un pesce BUONO? È un pesce fresco, saporito, in grado di soddisfare i sensi, legato alla nostra cultura e identità locale!

Che cos'è un pesce PULITO? È un pesce catturato con metodi e tecniche rispettose dell'ambiente e della salute umana. Pescato nella stagione giusta!

Che cos'è un pesce GIUSTO? È un pesce venduto a prezzi equi e accessibili, sia per consumatori, sia per i pescatori artigianali. Prezzi capaci di garantire migliori condizioni di lavoro e di vita.

Scegliendo e mangiando pesce buono, pulito e giusto, tutti potranno apprezzare la biodiversità locale e, al tempo stesso, orientare il mercato verso una gestione responsabile delle risorse fluviali e marine.



Nel mondo, la pesca artigianale occupa il 90% dei pescatori e dei lavoratori del settore ittico - circa la metà sono donne - e fornisce circa il 50% del pesce a livello mondiale.

Dati FAO

SLOW FISH BRASIL

Stiamo riscoprendo i sapori dimenticati, le specie locali che tendono a finire nel dimenticatoio, penalizzate da un mercato globalizzato e di massa. Vogliamo recuperare le antiche ricette, promuovere la saggezza tradizionale delle comunità e dei pescatori artigianali, che hanno mantenuto quasi inalterate pratiche di pesca ancestrali, acquisite vivendo e lavorando tra le mangrovie, sui fiumi, sui laghi e nei mari del Brasile.

In questo spirito, la campagna Slow Fish Brasil lancia una sfida e organizza una giornata speciale per promuovere la pesca artigianale, le specie meno conosciute, un consumo consapevole e responsabile; per stimolare una riflessione sulle condizioni e la gestione delle risorse marine e continentali.

Per avere un effetto globale sulla salvaguardia della biodiversità, sono necessarie tante piccole azioni locali.

Per questo, vi proponiamo di aderire allo Slow Fish Day!

<http://slowfoodbrasil.com/slowfish/desafio-slow-fish-day>



«La pesca artigianale è un'attività sana per il fiume e il pescatore non inventa niente di nuovo per praticarla, tutto viene dalla natura, e poi alla stessa ritorna»

Maria do Carmem Mendes, pescatrice nella diga del Sobradinho Bahia, Brasile

La pesca artigianale è un'attività praticata direttamente da pescatori professionisti, in modo autonomo o in regime di economia familiare, con mezzi di produzione propri o con un contratto di partnership, con la possibilità di utilizzare piccole imbarcazioni. *Politica Nazionale di Sviluppo Sostenibile di Acquacultura e Pesca in Brasile.*

La pesca artigianale (o di piccola scala) è definita tale, in linea di massima in tutto il mondo, quando le imbarcazioni impiegate non superano i 12 metri di lunghezza.

Inoltre, generalmente opera nelle zone costiere, non si concentra su una singola specie, ma diversifica il pescato ed è più selettiva, evitando catture indiscriminate, ma limitandosi ad alcune specie, di determinate dimensioni (grazie all'uso di strumenti tradizionali).

Grazie a queste caratteristiche, la pesca artigianale ha un impatto minore sull'ambiente. Spesso considerata arretrata e poco produttiva, la pesca di piccola scala è vitale per molte comunità costiere del mondo, e garantisce da secoli – se non millenni – la sopravvivenza di oltre 1 miliardo di persone.

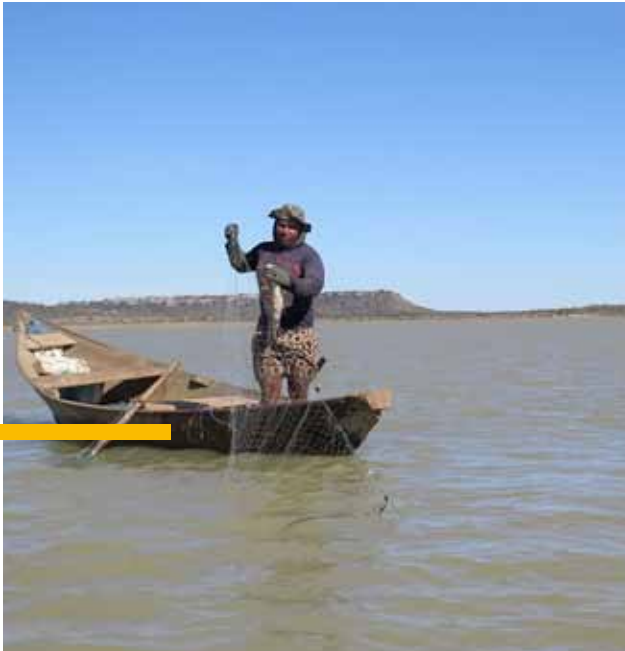


A BORDO DELL'ARCA DEL GUSTO SUL VELHO CHICO

L'**Arca del Gusto** è un catalogo di prodotti che fanno parte della cultura e delle tradizioni del mondo intero e che rischiano di scomparire. Sull'Arca salgono specie vegetali e animali, ma anche trasformati, che sono l'espressione di saperi e conoscenze tradizionali e che permettono alla cultura locale di essere tramandata per generazioni.

L'Arca è stata creata per richiamare l'attenzione sui prodotti artigianali e/o le tecniche di produzione, per denunciarne il rischio d'estinzione e per invitare tutti a impegnarsi per salvarli.

Come agire per conservare o salvaguardare i prodotti dell'Arca? Cercarli, comprarli, mangiarli, raccontarli, sostenere i produttori e, in alcuni casi (quando i prodotti sono specie selvatiche a rischio d'estinzione), tutelarli e favorirne la riproduzione. L'obiettivo dell'Arca non è creare una banca del seme, una raccolta di germoplasma o un museo in cui esporre conoscenze tradizionali, ma riscoprire e valorizzare queste risorse, per sostenere le economie locali.



La lotta per salvare la biodiversità non è una lotta qualunque. È la battaglia per il futuro del pianeta. Tutti possiamo fare qualcosa nel nostro territorio, ogni giorno. Non dobbiamo concentrarci su quello che abbiamo già perso, ma su quello che possiamo salvare.

**Carlo Petrini, Fondatore
del movimento Slow Food**

Scoprite i pesci del fiume São Francisco catalogati sull'Arca del Gusto:
www.fondazione Slow Food.com/it/nazioni-arca/brasile-it

Diventa anche tu un guardiano della biodiversità, segnala un prodotto all'Arca del Gusto!
www.fondazione Slow Food.com/it/cosa-facciamo/arca-del-gusto



PESCI POPOLARI NELLE COMUNITÀ DEL SERTÃO SÃO FRANCISCO

Gran parte del fiume São Francisco attraversa la regione del semiarido nordestino ed è caratterizzata da importanti variazioni idriche lungo il percorso, dovute all'alto tasso di evaporazione e ai periodi di siccità. Questi cambiamenti naturali fanno sì che la ittiofauna del fiume adotti strategie di sopravvivenza e comportamenti specifici, che si riflettono nelle tecniche tradizionali dei piccoli pescatori e delle comunità rivierasche della regione.

Nell'area che include il bioma della Caatinga, il fiume São Francisco ospita circa 150 specie di pesci autoctoni. Si tratta di un dato probabile, ma non certo, perché non è semplice recuperare studi attendibili sui 2700 km del fiume.

Questo lavoro di mappatura – che evidenzia le caratteristiche e i punti di debolezza delle specie principali – è stato realizzato grazie alla conoscenza e alle testimonianze orali dei pescatori artigianali del Sertão del São Francisco, raccolte tramite numerose interviste ad associazioni, comunità locali e cooperative di pescatori.

Sapete che...

L'epoca di frega, chiamata *piracema* nella lingua locale, da un termine tupi, è il periodo in cui i pesci d'acqua dolce si uniscono in banchi e migrano, percorrendo grandi distanze per raggiungere le aree di riproduzione. Durante questa fase, una risoluzione emanata dall'Istituto brasiliano per l'ambiente e le risorse naturali rinnovabili (IBAMA - Instituto Brasileiro de Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis) vieta la pesca delle specie autoctone per garantire il rinnovo degli stock ittici. Nella maggior parte del Brasile il fermo pesca va dal 1° novembre al 1° marzo dell'anno successivo.

Se consumate/acquistate pesce nel periodo di fermo, richiedete la dichiarazione di stock - ovvero il documento che attesta la quantità di pesce immagazzinato, catturato prima del divieto - rilasciata dall'ibama.

Non vergognatevi a chiedere di vederla:
è un vostro diritto consumare pesce sostenibile!



Surubim

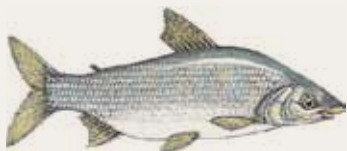
Nome scientifico: *Pseudoplatystoma corruscans*

Nome volgare: pintado, surubim-capari, brutelo o loango

Area geografica: bacino del fiume São Francisco e Pantanal

Molti pescatori lo chiamano “Peixe Rei”, il re dei pesci, si tratta infatti del più grande pesce del bacino del São Francisco. Questa specie ha testa grande e appiattita, tre paia di bargigli sensoriali, corpo allungato e privo di squame, pelle caratterizzata da macchie nere. La carne del *surubim* ha consistenza soda, basso tenore di grassi e non ha spine, caratteristica che lo rende particolarmente apprezzato dai consumatori e dai mercati locali. Il *surubim* è un pesce migratorio che risale la corrente per la riproduzione. L’apice della deposizione delle uova coincide con il periodo di piogge più intense. I piccoli pescatori hanno qualificato il *surubim* come specie ittica a rischio d’estinzione nel territorio del Sertão del São Francisco.

Il *surubim* è sull’Arca del Gusto di Slow Food.



Curimatã-pacu

Nome scientifico: *Prochilodus argenteus*

Nome volgare: curimbatá, curimatã, curimatá, curimba, papa-terra.

Area geografica: regioni Nord, Nord Est, Centro Ovest, Sud Est del Brasile

Il *curimatã-pacu* è un pesce con le squame, molto noto ai piccoli pescatori artigianali. La specie appartiene alla famiglia dei *Prochilodontidae*, che negli anni '80 rappresentava il 20% di tutto il pesce catturato nelle acque interne del Brasile. La caratteristica principale è la bocca a forma di ventosa, con labbra carnose e dotata di piccoli denti che gli permettono un'alimentazione a base di materiale organico e microorganismi presenti sui fondali. Questa abitudine alimentare svolge un ruolo fondamentale nel ciclo di nutrienti del fiume. Gli studiosi definiscono questo pesce “ingegnere” dell'ecosistema acquatico. La riproduzione del *curimatã* avviene nella stagione delle piogge più intense.

Dourado

Nome scientifico: *Salminus franciscanus*

Nome volgare: dourado, doirado, piraju, pirajuba e saijé, dourado do São Francisco

Area geografica: bacino del fime São Francisco

È il più grande pesce a squame del fiume São Francisco, può infatti raggiungere una lunghezza di 1,4 metri e 30 kg di peso. Ha colorazione giallo-aranciata, presenta delle macchioline scure ed è oggetto in particolare di pesca sportiva per via della sua resistenza dopo avere abboccato. La carne è molto apprezzata dai consumatori e dai pescatori locali. Il *dourado* è un pesce reofilo, ossia ha bisogno di nuotare contro la corrente del fiume per svilupparsi e procreare. Secondo quanto narrato dalle donne pescatrici, la costruzione di dighe lungo il fiume São Francisco ha avuto un impatto negativo sullo sviluppo della specie, provocando una riduzione dello stock ittico, a causa dell'interruzione delle rotte migratorie.



Cascudo Preto

Nome scientifico: *Rhinelepis aspera*

Nome volgare: cascudo, acari, cari

Area geografica: bacino dei fiumi São Francisco e Paraná

Specie autoctona del São Francisco, con caratteristiche peculiari. Il corpo è rivestito di placche ossee e presenta un colore grigio uniforme, gli occhi sono piccoli e può raggiungere i 4 kg di peso. Vive principalmente dove il fondale è pietroso e dove l'acqua è corrente. Le carni sono molto apprezzate in quanto sode, saporite e prive di grassi e spine. I piccoli pescatori sostengono che si tratta di una specie a rischio d'estinzione, per via della distruzione dell'habitat, dell'inquinamento e della sovrapesca.





Matrinchã

Nome scientifico: *Brycon lundii*

Nome volgare: matrinchã, matrixã

Area geografica: bacino del fiume São Francisco

Il *matrinchã* è un pesce migratore, apprezzato dai pescatori artigianali per la carne saporita che viene in genere cotta alla brace. Ha squame argentee e può raggiungere i 7 kg di peso. La specie è considerata a rischio d'estinzione nel territorio del Sertão del São Francisco. Una delle cause, secondo i piccoli pescatori locali, è la riduzione delle foreste che crescono sui margini del fiume, questa specie si nutre infatti principalmente di frutti, semi e insetti che cadono in acqua.



Pacu

Nome scientifico: *Myleus micans*

Nome volgare: pacu

Area geografica: bacino del fiume São Francisco

Il *pacu* è un pesce endemico del São Francisco. Vive nelle acque di fiumi, laghi e nelle foreste alluvionali. Si nutre di semi, frutti, foglie e piante che crescono sulle sponde del fiume, ha un corpo alto e allungato, coperto di squame argentee con pinne rossastre, e può raggiungere i 3 kg di peso. Gli adulti non si curano della prole. Il *pacu* è molto noto ai piccoli pescatori artigianali, che lo hanno classificato come specie in via d'estinzione nel territorio del São Francisco.

Pirá

Nome scientifico: *Conostome conirostris*

Nome volgare: pirá, pirá tamandú

Area geografica: bacino del fiume São Francisco



Il *pirá* è un pesce endemico del São Francisco e si riconosce per il colore azzurro brillante, oltre che per il muso conico che ricorda quello del formichiere. Può raggiungere il metro di lunghezza e pesare fino a 13 kg. La carne bianca e priva di spine è molto apprezzata dai consumatori e dai mercati locali. Il *pirá* è un pesce migratorio e molti dei pescatori artigianali intervistati l'hanno classificato come specie in via d'estinzione nella regione. Uno dei motivi è l'inquinamento dell'acqua, dovuto all'utilizzo di fertilizzanti chimici impiegati nell'agricoltura intensiva.

Piau-verdadeiro

Nome scientifico: *Leporinus obtusidens*

Nome volgare: piau, piau-verdadeiro, piapara.

Area geografica: bacino dei fiumi São Francisco, Amazonase e i Paragui



Il *piau* è un pesce con squame, corpo allungato e tre macchie scure lungo il corpo che possono scomparire in età adulta. Si tratta di un pesce migratorio che può superare gli 8 kg di peso, e tra le diverse specie di *piau* del bacino del São Francisco, è sicuramente il più grosso. La specie è oggetto di pesca sportiva e molto ricercata per via della carne bianca, tenera e molto saporita. I pescatori artigianali intervistati l'hanno classificato come specie a rischio d'estinzione nel territorio del Sertão del São Francisco. La sua cattura è infatti diventata sempre più rara.



Pacamã

Nome scientifico: *Lophiosilurus alexandri*

Nome volgare: pacamã, linguado do São Francisco, niquim o pacman catfish

Area geografica: bacino del fiume São Francisco

Il *pacamã* è un pesce endemico del bacino del São Francisco. È molto apprezzato dai consumatori per il sapore della carne e per la mancanza di spine. È una specie di pesce-gatto, con testa appiattita, occhi piccoli e mandibola grande che mette in mostra i denti. Passa gran parte del tempo sepolto nel fondale del fiume, dove scava un nido nel quale depone le uova. Può superare i 65 cm di lunghezza e può raggiungere i 4 kg di peso. È anche molto ricercato come pesce ornamentale. Alcuni pescatori del territorio lo hanno classificato come specie in via d'estinzione.

Il Pacamã è sull'Arca del Gusto di Slow Food.



Piranha-vermelha

Nome scientifico: *Pygocentrus nattereri*

Nome volgare: piranha

Area geografica: bacino dei fiumi São Francisco, Amazonas e Paraná

Il *piranha* è un pesce con le squame, di colore grigio rossastro e mandibola prominente con denti affilatissimi. Può raggiungere i 33 cm di lunghezza e i 3 kg di peso. È molto popolare nella tradizione gastronomica dei pescatori. In particolare, è un ingrediente molto ricercato per una preparazione tipica locale: un brodo che viene servito con il *pirão*, una polenta di farina manioca.



Ricette tradizionali

Le ricette dei piccoli pescatori artigianali sono semplici e tradizionali. Molte sono nate in modo spontaneo, con gli ingredienti di cui disponevano i pescatori al ritorno dalla battuta di pesca. Il pasto era preparato in casa, insieme alla famiglia, o direttamente nei *rancho*, le baracche costruite sulle sponde del fiume che servivano da ricovero, per un momento di riposo, per custodire gli attrezzi o anche come spazio sociale dei pescatori. Molti di questi *rancho* si sono trasformati in case per i pescatori e le tradizioni alimentari sono rimaste immutate.

Ci teniamo a sottolineare che, trattandosi di un'eredità con forte identità culturale, le ricette presentate dalle donne pescatrici valorizzano specie di pesci autoctoni, oggi a rischio per la riduzione degli stock ittici nel São Francisco. Per questa ragione, talvolta, suggeriamo delle specie alternative. Il modo in cui le ricette sono presentate, con gli ingredienti locali e gli attrezzi tradizionali, vuole testimoniare la forte identità e la cultura alimentare locale delle pescatrici artigianali.

Le ricette ci sono state trasmesse dalle comunità fluviali e dai pescatori artigianali del fiume São Francisco.

Muqueca di pesce con la panna

Ingredienti

- 1 kg di *dourado*
- 1 grosso pomodoro
- 1 grosso peperone
- 1 grossa cipolla
- 250 ml di panna di latte vaccino
- Sale
- Coriandolo

Preparazione

Pulite il pesce e tagliatelo a pezzetti; affettate tutte le verdure a rondelle.

In una pentola disponete il pesce, aggiungete uno strato di cipolla, pomodoro e peperone. Disponete un altro strato di pesce e uno di verdure. Per ultimo, fate uno strato di pesce e coprite con il coriandolo e la panna di latte vaccino. Lasciate sul fuoco per circa mezz'ora e aggiungete, poco a poco, mezzo litro d'acqua finché il sugo si sarà addensato. Servite con *pirão* e riso.

Ricetta dell'Associazione dei pescatori di Remanso

Curimatã alla brace

Ingredienti

- 2 kg di *curimatã* – si suggerisce, in alternativa, la *traíra*
- Sale

Preparazione

Tagliate il pesce, incidendo tagli longitudinali e salate.

Disponete su una griglia sulla brace e lasciate cuocere per circa un'ora, in base al calore della brace, rigirandolo perché la cottura sia uniforme. Servite con riso bianco, *farofa* di manioca e un'insalatina fatta con pomodoro, cipolla e peperone tagliati in una fine dadolata, condita con succo di limone.

Questa ricetta è nostra,
e l'ho sempre mangiata
nel rancho, fin da bambina.

Ricetta di Eliete, pescatrice artigianale di Remanso

Piau alla pescatora

Utensili necessari

Una pentola media, una trempe a legna (la tradizionale griglia rotonda su cui cucinare all'aperto), legna per la cottura.

Ingredienti

- 2 kg di pesce pescato in giornata
- mezzo kg di farina di manioca
- semi di coriandolo
- sale e pepe nero

Preparazione

Pulite il pesce e tagliatelo in pezzi. Mettete gli odori in una scodella e pestateli. Aggiungete il pesce tagliato e tenete da parte. Versate 2 litri d'acqua in una pentola, sistematela sul fuoco sul treppiedi e portate a bollore. Aggiungete il pesce che si sarà insaporito con gli odori, e lasciate cuocere a fuoco basso. Una volta cotto, togliete dalla pentola, e aggiungete la farina di manioca per farne un *pirão* (una sorta di crema di manioca e pesce).

Questa ricetta si prepara quando i pescatori rientrano dalla battuta di pesca sul fiume. La trempe è un attrezzo di legno, con treppiedi, usato dalla comunità fluviale e dalle popolazioni tradizionali locali per cucinare.

Ricetta fornita dalla COOPES di Sobradinho

Matrinchã arrostito

Ingredienti

- 2 kg di *matrinchã* – si suggerisce, in alternativa il pesce traíra
- 1/2 kg di manioca o zucca
- Sale

Preparazione

Dopo aver pulito il pesce, salatelo e infilzato sullo spiedo. Scavate un buco per terra, adagiatevi i tuberi di manioca con tutta la buccia e ricoprite con la terra. Preparate la *trempe* e mettete la brace dove è stata sotterrata la manioca, quindi accendete il fuoco. Disponete il pesce. Una volta cotto, togliete la *trempe*, il carbone e recuperate la manioca, che sarà già cotta. Sbucciate la manioca e servite con il *matrinchã* arrostito.

Ricetta che Maria Aparecida, pescatrice artigianale, ha appreso dalla nonna, discendente indigena

Piranha stufato

Ingredienti

- 2 kg di *piranha*
- 300 ml di latte di cocco
- un pizzico di aglio tritato
- un pizzico di annatto (*urucum* in lingua locale)
- un pizzico di zafferano
- un peperoncino piccante
- erba cipollina
- semi di coriandolo
- verdure fresche a piacere (ad esempio pomodori, peperoni, cipolle)

Preparazione

Pulite il *piranha* e tagliatelo in filetti. Disponetelo in una pentola, insieme a tutti gli altri odori tagliati a rondelle e lasciate rosolare a fiamma bassa per una decina di minuti. Aggiungete il latte di cocco e lasciate cuocere per circa 30 minuti. Se necessario, aggiungete un bicchiere d'acqua. Versate il brodo in un'altra pentola, portate a fuoco dolce e aggiungete poco a poco la farina, sempre mescolando, finché risulterà un impasto della consistenza di una polenta.

Servite con fagioli, zucca e riso.

Ricetta di "Chiquinho da piranha", un ristorante familiare che si trova nel comune di Remanso. Dal 1980, lo Chiquinho prepara ricette casalinghe che hanno le specie native del fiume São Francisco come protagoniste.





SONO UN CONSUMATORE, IN CHE MODO POSSO AIUTARE A SALVAGUARDARE I PESCI E L'ECOSISTEMA LOCALE?

Il pesce è uno degli ultimi alimenti selvatici del pianeta.

Fa parte di un fragile ecosistema, così come le comunità di pescatori artigianali. Tutti siamo responsabili della salvaguardia degli oceani, dei laghi e dei fiumi.

A tavola il pesce ci appare come un cibo sano e gustoso. Ma chi ama il pesce non può non sapere che:

- La pesca industriale intensiva sta devastando gli ecosistemi e le comunità di pescatori. Gli incredibili progressi tecnologici e un'industria peschiera ormai senza limiti geografici incentivano pratiche insostenibili, favorite dalla distribuzione iniqua dei diritti della pesca e dei sussidi.
- L'acquacultura intensiva minaccia l'equilibrio sociale, perché comporta in molti casi la privatizzazione delle acque e provoca conflitti sociali e perdita di sovranità alimentare tra le comunità di pescatori artigianali.
- L'acquacultura intensiva compromette il benessere animale, poiché riduce il loro habitat e prevede un'alimentazione a base di farine di pesce (aggravando quindi, anziché ridurre, la pressione sulla pesca).



- Le riserve ittiche non sono illimitate. Molte specie sono vittime di un insieme di elementi: dal cambiamento climatico all'inquinamento, fino alla sovrapesca.
- Il mercato ci porta a scegliere sempre gli stessi prodotti, aumentando la pressione sugli stock ittici.
- Il pesce è uno dei prodotti che percorre più chilometri per arrivare fino al consumatore.

Cosa posso fare?

- Consumare preferibilmente pesce catturato localmente
- Scegliere pesce che non provenga da allevamenti intensivi
- Rispettare il periodo di fermo pesca
- Conoscere il proprio fornitore e il proprio pescatore
- Scegliere tipologie di pesce poco conosciute dal grande pubblico
- Conoscere reti di acquisto, cooperative, associazioni, sindacati dei pescatori della propria regione
- Partecipare alla campagna Slow Fish



SONO CHEF/CUOCO, IN CHE MODO POSSO AIUTARE A SALVAGUARDARE I PESCI E GLI ECOSISTEMI?

In molti paesi, i prodotti del mare si consumano soprattutto al ristorante e la domanda è in continuo aumento, per via del crescente consumo di pesce e frutti di mare.

Il pesce è un alimento straordinario, fonte d'ispirazione per molti cuochi appassionati dalla gastronomia, ed è legato a un territorio e a una cultura alimentare locale.

Purtroppo, le attuali tendenze di mercato spingono verso una pesca insostenibile: alcune specie sono sfruttate in eccesso, la pesca industriale minaccia la salute dei mari, dei fiumi e delle comunità. La pesca accidentale provoca la morte di milioni di tonnellate di pesci che vengono ributtati in mare.

I consumatori finiscono per scegliere sempre gli stessi pesci, senza conoscere le specie locali.

Il ruolo dei cuochi è fondamentale per guidare i consumatori nelle abitudini alimentari, e per contribuire alla difesa delle risorse ittiche in modo buono, pulito e giusto.



Cosa posso fare?

- Servire pesce locale
- Evitare l'uso di pesce proveniente da allevamenti intensivi
- Valorizzare il pesce di minor valore commerciale
- Utilizzare e proporre nel menù ingredienti come alghe ed altre specie vegetali acquatiche
- Selezionare comunità di piccoli pescatori artigianali
- Comunicare in modo trasparente con il consumatore, a partire dal menù
- Conoscere reti di acquisto, cooperative, associazioni, sindacati dei pescatori della propria regione
- Partecipare alla campagna Slow Fish



DOVE COMPRARE PESCE FRESCO NEL TERRITORIO DEL SERTÃO DEL SÃO FRANCISCO:

In seguito alla mappatura realizzata nell'ambito del progetto, sono stati identificati circa 12.000 pescatori artigianali nella regione del São Francisco, organizzati in cooperative, associazioni e gruppi. Il consumatore può comprare direttamente presso di loro, stimolando in tal modo l'economia locale e favorendo il contatto tra pescatore e consumatore.

Indichiamo di seguito alcuni contatti per maggiori informazioni:

Casa Nova: Grupo de mulheres de Casa Nova

Tel. (74) 988 026 844 - Lêda



Conselho Pastoral dos Pescadores – Juazeiro

Tel. (74) 3611 1913

Email: cppjuazeiro2016@gmail.com

Remanso: Associação dos Pescadores e Pescadoras de Remanso

Tel. (74) 981 274 197 / (74) 991 080 068 - Lucília

Sobradinho: Cooperativa de produção e Comercialização dos Derivados de Peixe de Sobradinho (COOPES)

Tel. (74)988 264 508 – Ana Célia

Tel. (74) 999 506 881 – Maria Aparecida



INIZIATIVE DI SALVAGUARDIA DELLA PESCA ARTIGIANALE E DEL FIUME SÃO FRANCISCO:

- **Campagna nazionale per la regolarizzazione del territorio delle comunità di pescatori tradizionali:**
<http://campanhaterritorio.blogspot.com.br>
- **Campagna “Eu viro carranca para defender o Velho Chico”**
<http://cbhsaofrancisco.org.br/virecarranca/?gclid=CmbVurTKgMOCFQYHkQodF-cJTW>
- **Linee guida per la protezione della pesca artigianale della FAO**
www.fao.org/3/a-i4356s.pdf
- **Elenco dei pesci del fiume São Francisco**
www2.codevasf.gov.br/osvales/vale-do-sao-francisco/ictiofauna

FONTI BIBLIOGRAFICHE

Arca del Gusto: www.slowfoodbrasil.com

Biologia riproduttiva del Pira: www.sfrancisco.bio.br/arquivos/RibeiroD001.pdf

Campagna Internazionale Slow Fish: www.slowfood.com

Caratteristiche seminali del Cascudo preto: www.cbra.org.br/pages/publicacoes/rbra/v35n3/pag357-362.pdf

Diversità e conservazione dei pesci della Caatinga:

ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/18278/1/Caatinga3.pdf

Guida dei pesci, speci esotiche del fiume São Francisco:

issuu.com/biologia1/docs/cartilha_1__f04c4a99fb33a9

Pesca artigianale brasiliana: concetti, storia, istituzioni e prospettive:

<http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/108691/1/bpd3.pdf>

Período de defeso:

www.ibama.gov.br/noticias-2009/defeso-da-piracema-no-rio-sao-francisco-esta-em-vigor-pesca-tem-regras-mais-rigidas

www.brasil.gov.br/meio-ambiente/2014/10/tambaqui-entra-no-periodo-de-defeso-ate-marco-de-2015

Pesci e pesca del fiume São Francisco: www.sfrancisco.bio.br/publicacoes.html

Pesci del fiume São Francisco adatti all'allevamento:

www.infoteca.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/916922/1/SDC244.pdf

Rio São Francisco: www.sfrancisco.bio.br/aspbio/pimport.html

Foto Piau: newpescaalternativa.blogspot.com.br/2012/05/piapara-piau.html

Foto Surubim: www.circuitodotucunare.com/2012/03/saiba-mais-surubim-pintado.html

Foto Curimatã: montealegre.xpg.uol.com.br/peixes/peixe_07.htm?tpl=home

Foto Cascudo e Matrinchã: http://blogdofiote.blogspot.com.br/2007_09_01_archive.html





Governance Local para a Biodiversidade

I contenuti di questa pubblicazione sono sola responsabilità di Slow Food e non possono in alcun modo essere utilizzati per riflettere le opinioni dell'Unione europea.