



Abril de 2011

Proyecto del mes

Emergencia en Japón

Ayudemos a Slow Food Japón, muy castigado por el terremoto, a reanudar sus actividades

Más de un mes después del terremoto y del sucesivo tsunami que devastaron las costas nororientales de Japón, la situación del país sigue siendo gravísima. Las sacudidas no cesan, el balance de víctimas ha aumentado hasta las 28.000 –entre muertos y desaparecidos– y la central nuclear de Fukushima continúa liberando sustancias radioactivas extremadamente peligrosas.

Slow Food tiene una buena presencia en el territorio de Japón mediante diversos convivios, un Baluarte y 25 productos del Arca del Gusto. Masayoshi Ishida, vicepresidente de Slow Food Japón, nos da cuenta de las condiciones en que se halla el país. «Sendai es la ciudad más castigada por el tsunami: han muerto 482 personas y otras 3.350 se encuentran desaparecidas. En este lugar, donde tenemos nuestra sede nacional, nuestras oficinas son ahora inhabitables: el peligro de derrumbe es muy alto y todas nuestras actividades han quedado bloqueadas. Kessennuma, donde hace un tiempo celebramos la asamblea de fiduciarios, está en ruinas a causa de la ola anómala. Sugawa, fiduciario del convivium de la ciudad y productor de saké otokoyama, ha decidido continuar la producción con la intención de renovar la esperanza de sus conciudadanos», dice Ishida. «La ciudad de Hachinohe, sede del último congreso de Slow Food Japón, ha sido afectada duramente; la situación es asimismo muy grave en Hokkaido –donde existe presencia de

convivium Slow Food-, y en Ishinomaki ha desaparecido uno de los pescadores de gobio, producto del Arca del Gusto japonés.

Todo el movimiento del caracol expresa su solidaridad a los representantes de la asociación en Japón. Se ha puesto en marcha una recogida de fondos para permitir a Slow Food Japón emprender las labores de reconstrucción, y apenas se encuentren en grado de hacerlo, la misma asociación identificará aquellas situaciones más graves a las que destinar las donaciones.

La red de Slow Food, por su parte, está organizando en todo el mundo iniciativas de recogida de fondos a favor de Japón. En Berlín, por ejemplo, un convivium ha organizado una cena de solidaridad en un restaurante en las cercanías de la estación central: allí Soho Kono, socia japonesa, y su marido, han cocinado trece diferentes platos tradicionales japoneses, posibles gracias a la generosidad de quienes donaron materias primas y vino. La recaudación se ha destinado al convivium de la ciudad de Kessennuma, duramente castigada por el terremoto.

Editorial

Comer es un acto íctico

La pesca sostenible se promueve desde abajo, cambiando las decisiones cotidianas de las comunidades y las relaciones de estas con los pequeños pescadores.

“Comer es un acto agrícola” es actualmente un lema de nuestro movimiento, y son cada vez más las personas conscientes de que sus decisiones en asuntos de alimentación contribuyen a sostener a agricultores y sistemas alimentarios locales. Sin embargo, cuando se trata de aplicar a los productos ícticos este enfoque hacia la coproducción la situación resulta mucho más confusa. La conciencia sobre las difíciles condiciones que afligen a nuestros mares está cada día más difundida: la contaminación, los descartes, la destrucción causada por los métodos de pesca en uso, el impacto de la acuicultura industrial, el número creciente de especies en peligro de extinción... Las muchas campañas y las guías de compra difundidas por los grupos ambientalistas están alcanzando un cierto éxito, pero es muy complicado el obtener informaciones específicas sobre los productos locales, pescados de forma sostenible.

El conocimiento del origen de los alimentos resulta decisivo para enfocar este tema de forma más sostenible, a partir de unas relaciones sanas (redes, economías y comunidades locales).

Al hablar de pescado hay que tener siempre en cuenta, ciertamente, la

intervención por parte de los gobiernos y de los entes internacionales que gestionan las aguas: bien es cierto que una mejor reglamentación e instrumentos eficaces de aplicación de las normas, son fundamentales para eliminar las prácticas dañinas, pero es a cada uno de nosotros, individualmente, a quienes corresponde un compromiso activo. El consumidor es el eslabón final, y cuando los consumidores cambian hábitos y comportamientos, toda la cadena ha de adecuarse en un proceso que va de abajo hacia arriba.

Son muchos los ejemplos del pasado que nos dan cuenta de este poder: en los años noventa, cuando los consumidores se rebelaron contra las capturas circunstanciales de delfines (que acababan en las redes para la pesca de los atunes), lograron un cambio real. Las reservas de pez espada han comenzado a aumentar gracias a la campaña *Give Swordfish a Break*, promovida en Estados Unidos en 1988. Hoy en día nuevas iniciativas demuestran la posibilidad de dar respuesta a nivel regional, concerniendo a aquellos pescadores que siguen prácticas sostenibles. Los grupos de compra locales de productos ícticos, en particular, siguen con éxito los pasos de la Community Supported Agriculture y suponen una estrategia prometedora para lograr un consumo de pescado más sostenible.

También los socios de Slow Food, las comunidades del alimento y los convivium, realizan progresos a través de las decisiones cotidianas y toda una serie de pequeñas actividades de promoción de temas vinculados a la pesca. Algunas de estas últimas se describen en el sitio web de la **campaña Slow Fish** en la sección dedicada al Slow Fish Challenge, una iniciativa que invita a los participantes a emprender actividades ícticas sostenibles adaptadas a su propia región, organizar un pequeño evento para compartir la información con la comunidad y, finalmente, enviar resultados y recetas para su publicación en la web.

A finales del mes de mayo, pescadores artesanales provenientes de todo el mundo se encontrarán en Génova con motivo del evento internacional Slow Fish, que este año se ocupará en particular de la vulnerabilidad de los pescadores, del arte de la pesca de pequeña escala y de la importancia de su salvaguarda en tiempos de flotas industrializadas y procesos de transformación mecanizados.

Todos hemos de hacer algo en apoyo de los pequeños pescadores de nuestra región, y difundir el conocimiento de su trabajo.

Hemos de invitar a los pescadores artesanales a nuestros mercados campesinos, presentar sus productos en nuestras actividades y en nuestras mesas y promover su labor mediante campañas sobre pesca sostenible a nivel local que permitan a los consumidores tomar decisiones responsables y justas.

Carlo Petrini
Presidente de Slow Food Internacional

Historias Slow

Eventos

Slow Fish 2011

El evento bianual que Slow Food dedica a la pesca sostenible vuelve por la quinta vez a Genova

Vuelve al recinto ferial de Génova (Italia), del 27 al 30 de mayo, [Slow Fish, feria internacional](#) de periodicidad bienal que alcanza ya su quinta edición, dedicada al mundo de la pesca y a los ecosistemas acuáticos. A través de convenciones, encuentros, laboratorios y degustaciones se afrontan temas vinculados a la producción sostenible de pescado y al consumo responsable. Slow Fish está organizado por la Administración Regional de Liguria, Slow Food y Mareterra di Liguria - Fondazione Carige con el patrocinio del Ministerio de Política Agraria, Alimentaria y Forestal, la Administración Provincial de Génova y el Ayuntamiento de Génova, y el respaldo de la Cámara de Comercio de Génova.

El tema central de Slow Fish 2011 es **Una especie en peligro más: los pescadores artesanales**. La feria cuenta la pesca artesanal como era, qué culturas, oportunidades, inconvenientes y competencia implicaba; y la pesca de bajura como es, cómo se ha modernizado y cómo se enfrenta al sistema global.

Slow Fish es también una [campaña internacional lanzada por Slow Food](#) para informar a los consumidores, potenciar el pescado bueno, limpio y justo y propiciar el encuentro entre los protagonistas.

En Slow Fish, el tema de la sostenibilidad del consumo de pescado es afrontado en todos sus matices: con la profundidad de los Laboratorios del agua y el aspecto educativo y lúdico de los Laboratorios y Teatros del Gusto; por primera vez habrá también un espacio, la Isla del Sushi, donde aprender el arte del corte y degustar buen pescado a la japonesa preparado con las especies menos explotadas del Mediterráneo, sin gravar los stocks en peligro. Otro tema controvertido que los Laboratorios del agua intentan desentrañar es la relación entre salud del consumidor y elecciones sostenibles. Dietistas y biólogos se enfrentan al público de Slow Fish sobre el peso de las opciones ambientales en las indicaciones de los médicos respecto al consumo de pescado.

Llega a Slow Fish la Hostería de la Alianza, donde una veintena de cocineros de la red italiana e internacional proponen platos a base de los Baluartes Slow Food. En los Laboratorios y Teatros del Gusto los chefs ensalzan la diversidad brindada por el binomio aceite-pescado, utilizando etiquetas

seleccionadas por la Guida agli Extravergini de Slow Food Editore e ilustrando al público las características del emparejamiento. Los dos itinerarios del área Slow Food Educa, dirigidos a visitantes y grupos escolares, permiten conocer por un lado el mar y a sus habitantes, las técnicas y los tiempos de la pesca, a través del testimonio directo de los pescadores; por otro, las sugerencias para elegir el mejor pescado, saber leer las etiquetas y hacer preparaciones culinarias, gracias a las sabias enseñanzas de los cocineros.

Pero la cultura se practica también en la mesa, y para eso están las Hosterías del Mar, los Puestos de comida callejeros y los Bocadillos de (a)Mar, para descubrir las especialidades gastronómicas de los más variados territorios, en combinación con los vinos de la Enoteca. Es muy rica la sección expositiva con el Mercado, donde es posible encontrar pescado fresco y en conserva, incluyendo los Baluartes del Mar, aceite, especias, sal, algas y derivados.

Slow Fish 2011 sale por primera vez de los pabellones de la Feria de Génova para ocupar prestigiosas sedes del centro urbano con conferencias y encuentros de profundización.

El evento continúa con el planteamiento sistémico para reducir el impacto ambiental, un camino iniciado ya por Slow Food con el Salone del Gusto 2006 que prevé un compromiso concreto en cada una de las actividades de la feria: elección de materiales de montaje reciclables, gestión de los residuos, utilización del agua y de la energía.

www.slowfish.it

Campañas

iNo en mis fogones!

En primera línea a la hora de definir los hábitos de consumo de pescado, un número de chefs cada vez mayor orienta sus menús hacia alternativas más sostenibles.

“En los 15 años transcurridos cocinando en restaurantes con estrellas Michelin, debo haber usado no más de seis, siete especies de pescado –nos dice Gaël Orieux, de Breton, Francia-. Como restaurador tengo la posibilidad y la responsabilidad de orientar mis cartas hacia especies alternativas. El mar no es un mercado libre”.

En todo el mundo, son ya muchos los chefs que reaccionan de forma semejante frente a los graves problemas ambientales vinculados con la pesca o la cría de las especies ícticas más consumidas (atún rojo, salmón de acuicultura y bacalao del Atlántico, por citar sólo tres).

Si deseamos afrontar en serio esta cuestión, los menús han de ser revisados y los clientes informados y ayudados a fin de que puedan cambiar sus hábitos alimentarios. Los pescados alternativos, por otra parte, ofrecen la posibilidad de reinventar platos y elaborar nuevas ideas, y son además motivo para la recuperación de antiguas recetas basadas en los recursos locales.

En muchos países el pescado se consume especialmente en los restaurantes; los cocineros y los restauradores, por tanto, están en primera línea en el proceso de cambio de hábitos y tendencias vinculadas con su consumo. Convencido de que su profesión puede contribuir a educar a los consumidores, y apasionado defensor de la biodiversidad, Gaël ha transformado su restaurante parisino Auguste en un modelo para la campaña *Mr Goodfish*, lanzada en Francia el pasado año y presentada en Italia por el mismo Gaël con ocasión de Slow Fish en mayo.

En el salón internacional dedicado al pescado y a la pesca sostenible participará asimismo el chef Mehmet Gürs, del restaurante Mikla de Estambul, uno de los más encarnizados sostenedores de la campaña *How Big is Yours*. Lanzada por Greenpeace y apoyada ya por 300.000 personas, esta campaña solicita del gobierno turco la definición de las tallas mínimas de captura. Por su parte, Mehmet se afana en promover la compra de pescado sostenible entre sus colegas cocineros y el público.

“Puede parecer exagerado, pero visto que con la pesca hemos casi vaciado los océanos, será cuestión de comenzar a cambiar nuestros hábitos, y de prisa, además –afirma Gürs– sin peces pequeños no hay peces grandes. Y sin peces grandes no hay océano. No digo que debamos dejar de consumir pescado y otros productos de la mar, pero existe un equilibrio del que hemos de ser conscientes y respetar, comenzando por no comer determinadas especies”.

Hoy están surgiendo diferentes grupos y proyectos pensados por chefs con la intención de animar a sus colegas profesionales a dar los primeros pasos en pos de un cambio: en EEUU, Chefs Collaborative, una red de chefs que promueve la comida sostenible y local, ha publicado [Seafood Solutions: A Chef's Guide to Sourcing Sustainable Seafood](#), y, en colaboración con el Blue Ocean Institute ha organizado un curso de formación y un centro de información online para hoteles y escuelas de cocina denominado [Green Chef, Blue Ocean](#). En el Reino Unido, [Pisces Responsible Fish Restaurants](#) ayuda a los cocineros a encontrar pescado local poniéndolos en contacto directo con pescadores seleccionados.

También la red de Slow Food y los cocineros de Terra Madre llevan este mensaje al seno de sus comunidades. En España, el convivium de Garraf y los cocineros de Terra Madre de la región de Cataluña han organizado una serie de “jam session de Slow Cook” en el mercado de “La Boquería” de Barcelona, usando en particular el “pescado sin precio” (pescado

infravalorado). A partir de la amplia gama de pescado en oferta, los cocineros presentaron sus recetas personales para cocinar pescados poco conocidos y sostenibles.

Gaël Orioux, Memhet Gürs y muchos otros chefs, serán los protagonistas de los encuentros del Teatro del Gusto en Slow Fish 2011, en Génova.

Para más información, **haz clic aquí**.

http://www.slowfish.it/pagine/eng/eventi_prenotazione_slowfish/teatri_del_gusto.lasso

Aquellos cocineros interesados en conocer mejor la campaña Slow Fish pueden visitar el **sitio web** y leer la información sobre **Slow Fish Challenge** y **Slow Fish in Azione**.

www.slowfood.com/slowfish

Redes

De las redes locales al plato

Las iniciativas de Community Supported Fishery conectan en red a pescadores y amantes del pescado.

Comienzan a surgir en todo el mundo alianzas con los pescadores locales. Los consumidores, en particular, se están comprometiendo en primera persona con el apoyo a la supervivencia de la pesca pequeña sostenible a través de iniciativas de Community Supported Fishery (CSF – pesca sostenida por la comunidad), que garantizan a los pescadores de pequeña escala un canal de venta para el pescado fresco y estacional.

Este enfoque es una evolución espontánea de la Community Supported Agriculture (la denominada CSA, nacida en Europa y Japón en los años sesenta), donde los consumidores pagan por anticipado a los agricultores para recibir una porción de su producción estacional; con frecuencia se trata de cestas que se envían cada semana con fruta, hortalizas, acaso también carne y productos queseros.

El modelo ahora aplicado a la pesca es idéntico: los socios de las CSF pagan a las comunidades de pescadores un anticipo a cambio de una parte del pescado durante un determinado periodo. La idea es tan sencilla como revolucionaria: traer pescado fresco a los mercados locales significa garantizar a los pescadores un precio mejor por una cantidad inferior de pescado. Visto que a los pescadores se les garantiza un mismo precio por todo el pescado, estos no necesitan perseguir ya aquellas especies más demandadas, y excesivamente explotadas con frecuencia, ni devolver al mar pescado descartado.

En EEUU, la Northern Atlantic Marine Alliance, que participó en Terra Madre 2010, ha contribuido a la creación de **17 iniciativas de CSF**. Una de ellas se ha puesto en marcha en Carolina del Norte con el proyecto **Walking Fish**. La industria íctica de esta región se halla en graves dificultades a causa de normativas cada vez más severas, infraestructuras obsoletas, reservas ícticas cada vez más reducidas y competencia internacional. La crisis ha producido repercusiones sociales y culturales en la región, debilitando el papel de las comunidades en la gestión de las aguas costeras. Al crear un vínculo directo entre los ciudadanos y los pequeños pescadores locales, el proyecto ofrece a estos últimos un soporte económico, pero, sobre todo, renueva su motivación y su orgullo. La iniciativa está obteniendo éxito y la cuota estacional para la primavera de 2011 ya está vendida por entero. La organización, además, cumple un importante papel educativo en el interior de la comunidad: suministra información sobre la estacionalidad de la pesca y la gestión ambiental y aun recetas para cocinar el pescado local.

Los proyectos de CSF se están difundiendo por Europa asimismo junto a iniciativas análogas: acuerdos directos entre restaurantes e instituciones, comunidades de pescadores que se alían con los campesinos para ofrecer productos del mar y de la tierra en los cestos semanales, o grupos que reúnen las capturas de muchos pequeños pescadores para satisfacer los pedidos diarios.

Este año la **campaña internacional Slow Fish** centrará sus focos sobre los pequeños pescadores sostenibles, sobre los cocineros y sobre las comunidades que los apoyan.

www.slowfood.com/slowfish

Voces de Terra Madre

Sal, humo y habilidad

La habilidad para ahumar el pescado y el uso de especies ícticas locales traen a Sally Barnes, apasionada productora irlandesa, en mayo a la edición 2011 de Slow Fish en Génova. Sally nos cuenta su historia...

La Woodcock Smokery se encuentra en las cercanías de Castletownshend, bonito pueblo de mar en la región irlandesa de West Cork. Aquí existe una larga tradición de pesca, pero la historia de nuestra empresa de ahumados comienza en 1981.

En aquellos años mi marido, pescador, traía a casa muchísimo pescado fresco y delicioso que nos gustaba cocinar y comer. Sin embargo, en la casa

no contábamos con congelador y yo comencé a experimentar con el ahumado para conservar el pescado excedente y valorizar sus aromas naturales.

En mis primeros experimentos usaba un envase de té de madera; posicionaba una pequeña sartén llena de ascuas de madera bajo un orificio practicado en el fondo del envase, sobre el cual colgaba el pescado. Más tarde compré un horno eléctrico.

El antiguo método –que consiste en salar y después desecar con el ahumado la superficie de las carnes- requiere mucho tiempo, pero garantiza un producto de excelente calidad. Todos los pasos se realizan a mano y se necesita una gran habilidad, sobre todo para el fileteado y puesta en sal del pescado fresco. También es de importancia vital comprender cuándo es oportuno interrumpir el proceso de ahumado.

El arte del ahumado se ha casi extinguido a lo largo de los años, y son muchos los que han cedido a los aromas artificiales, a los colorantes y a los conservantes para acelerar el proceso.

Como madre, no quería que mis hijos comieran sustancias no naturales y decidí usar la madera desde el principio. Mis arenques ahumados parecían anémicos frente a los otros, anaranjados y llenos de colorantes, pero yo seguí recto mi camino y no tuve que esperar mucho para ver el día en que los colorantes fueron prohibidos por la Unión Europea.

Hemos de optar por un pescado sostenible y, en la medida de lo posible, comprar a los proveedores locales con el ánimo de contribuir al sostén de las familias de pescadores, de su trabajo y de sus rentas. Por la noche duermo más serena con la conciencia de que hacemos todo lo mejor para ayudar a nuestra comunidad.

En 1996 participé en el Salone del Gusto de Turín y devine una convencida partidaria de Slow Food. Hoy en día vivimos existencias tan aceleradas que no conseguimos gozar del tiempo dedicado a cocinar ni del placer de comer en buena compañía. Con el tiempo nuestro método se ha ganado el respeto, y es tradicional: nosotros sólo ponemos sal, humo, habilidad y mucho tiempo. ¡No existe pescado más *slow* que este!

Sally Barnes
woodcocksmokery.com

PALABRAS FERTILES

La UE subsidia la pesca ilegal

Millones de euros han sido pagados a pescadores condenados por pesca ilegal en Francia, España e Italia

Desde 1994 hasta el 2010 más de 26 millones de euros han sido entregados por la Unión Europea a alrededor de 130 embarcaciones pesqueras provenientes de España, Francia e Italia. En muchos casos las embarcaciones beneficiadas por estos subsidios han sido condenadas en el pasado por graves incumplimientos reglamentarios. Casi parece un premio al robo. Más de noventa organizaciones ambientales, incluyendo WWF, Greenpeace, el Grupo Ambiental Pew y la coalición Ocean 2012, han enviado una carta abierta a José Manuel Barroso, actual Presidente de la Comisión Europea, incitando de manera explícita a la Comisión Europea a tomar medidas correctivas y a la eliminación de estos subsidios tan perjudiciales para la pesca y el medioambiente.

El mecanismo es simple, pero evidentemente no funciona: Los Estados miembros de la UE reciben fondos, estos son distribuidos a las autoridades y ministerios competentes en cada Estado, a su vez las autoridades nacionales distribuyen los recursos a los pescadores por medio de autoridades regionales, sin que ninguna autoridad ni estatal; ni regional, contemple algún tipo de sanción para aquellos beneficiarios que infrinjan las normas.

La situación en Francia y España ha sido puesta en evidencia en el sitio web www.fishsubsidy.org, en el cual se ha publicado una larga lista que revela que más de 13,5 millones de euros provenientes de fondos públicos que han sido entregados entre los años 1994 y 2006 a 36 flotas pesqueras previamente condenadas por serias violaciones a la ley. Por otro lado, en Italia la situación ha sido aún peor, en donde cerca de 100 flotas pesqueras - de las cuales muchas han sido multadas varias veces por pescar con redes de pesca ilegales (spadare y ferrettare)- han recibido 13.8 millones de euros en subsidios desde 1999 hasta el 2010.

Los siguientes casos son algunos de los más relevantes dentro de esta problemática: Entre el 2005 y el 2006 la barca pesquera Sibari II fue condenada tres veces por utilizar redes de pesca ilegales. En junio del 2006 se procedió a la incautación de 11Km de redes de pesca ilegales, media tonelada de pez espada y 150kg de atún provenientes del Sibari II. Sin embargo un par de meses más tarde, esta flota pesquera recibiría 545.000 euros en subvenciones provenientes de fondos públicos. En el 2005 la barca española Hodeiertza fue penalizada por pescar de manera ilegal en espacio marítimo francés. Construida con 1,2 millones de euros procedentes de la UE, en el 2006- a pesar de su penalización- esta embarcación recibió aún

más ayudas económicas por un monto de 31.906 euros para la modernización de la flota.

Otro caso reciente pone en evidencia la particular manera en la cual España-estado miembro de la UE que recibe 46% de la ayuda económica comunitaria- distribuye fondos públicos. En junio del 2010, la compañía pesquera española Albacora, propietaria del buque pesquero Albacore Uno, fue multada con 5 millones de euros por parte del gobierno Estadounidense por pescar de manera ilegal en espacio marítimo norteamericano. Cuatro meses más tarde, la compañía pesquera recibió 307.000 euros de parte del gobierno español para mejorar los sistemas de seguridad de la flota por motivos de protección frente a la amenaza de piratas presentes en el Océano Indico -uno de sus destinos de pesca-.

Francia, beneficiaria del 9% de subvenciones, presenta el caso de la embarcación La Pérouse, la cual fue detenida en el 2005 por utilizar equipo de pesca ilegal después de haber recibido 350.000 euros procedentes de fondos públicos. El impacto mundial que deja la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada (IUU) asciende a un valor que excede los 10 billones de euros por año. En aguas europeas el 66% de la pesca (IUU) se concentra en los mares nórdicos. En la zona mediterránea el 50% de atún y de pez espada son capturados de manera ilegal.

El pescado plateado de los fiordos

El arenque ahumado del Baluarte del Sunnmøre protege una antigua tradición y un pescado muy querido por generaciones de noruegos.

Aquello que las generaciones de noruegos nacidos después de los años veinte recuerdan con una mayor claridad de su infancia es la tradición de ahumar arenques. Quienes han transcurrido su niñez a lo largo de la costa de Noruega conservan in mente la imagen de aquellos peces gordos plateados que sus madres asaban sobre carbones ardientes y dejaban suspendidos sobre la chimenea para ahumarse y después ser servidos con papas hervidas.

Los arenques son un elemento fundamental de la dieta noruega desde hace más de un milenio: se han encontrado huellas de este pescado en todo el territorio de Noruega en restos arqueológicos que se remontan al 600 a.C. Ya en el siglo XIII existía en el país una serie de leyes que regulaban la pesca de esta especie, describían los utensilios a emplear, establecían castigos para quien no los respetara e indicaban los métodos de conservación. Los arenques eran salados en barriles de madera en unas estructuras destinadas a la salazón que en el siglo XIX sumaban casi 1000 unidades diseminadas a lo largo de toda la costa.

A principios de 1900 el mercado noruego de los arenques en salazón y

ahumados estaba destinado a la exportación hacia el Caribe principalmente, donde los ingleses a su vez vendían las *slave herring* o arenques de los esclavos. Es en estos años cuando los noruegos afinaron las técnicas de salazón y ahumado, obteniendo de las islas británicas la distinción entre *silver herring*, *golden herring* y *hard cured herring*. Hoy estas tres versiones se producen todavía en una factoría de gestión familiar, la Njardar, situada en el pueblo de pescadores de Naeroy, a lo largo de los fiordos de la costa noroccidental de Noruega. Fundada a principios del siglo pasado, la Njardar es la última factoría de toda Noruega que conserva las técnicas tradicionales de salazón y ahumado.

El contexto ha sufrido un cambio drástico respecto de lo que era hace unos 50 años cuando, durante los tiempos de oro de la pesca de arenques –de 1946 a 1968- en la región se contaban 35 factorías de producción de arenques, ocho de ellas en el mismo pueblo de Naeroy. Después de una veintena de años afortunados, todas estas empresas se vieron obligadas a cerrar sus puertas, al tiempo que los arenques desaparecían de la dieta de los noruegos. Las causas principales de este declive fueron dos: por una parte, la misma naturaleza provocó que la última reserva importante de arenques llegase hasta las proximidades de la costa en los años cincuenta, para dar pesca en abundancia durante cerca de veinte años y a continuación una serie de temporadas desafortunadas. Y por otra parte, la competencia con la producción industrial masiva alejó de los arenques artesanales a los consumidores.

El Baluarte

La factoría Njardar transporta los *storsild* (arenques) del Mar del Norte hasta el puerto de Naeroy durante los meses de enero y febrero. Tras su entrega, esos arenques, pescados menos de dos horas antes por pequeñas embarcaciones, se salan en barriles de abeto durante cerca de 24 horas, después de las cuales se les añade la salmuera. Todo el proceso de salazón puede durar hasta 60 días. Los arenques se lavan después en agua salada y se ensartan en una especie de espetón: a partir de ahí pasan a la fase de ahumado, que puedes ser desde diez horas hasta doce días, y permite obtener tres variantes de arenque: el *silver* o plateado (ahumado durante no más de 12 horas), el *golden* o dorado (ahumado hasta tres días), y el *hard cured* (ahumado de 10 a 12 días). El producto es después envasado en cajas de madera y vendido en la tienda de la empresa.

Los arenques ahumados y salados se consumen tradicionalmente en ensaladas (con manzanas y remolacha), en compañía de papas hervidas, o se utilizan en tortillas.

El Baluarte se ha propuesto dar a conocer este producto entre los consumidores, recuperar técnicas de producción en riesgo de perderse y mantener en vida un tipo de pesca sostenible con gestión en pequeña escala.

RECETA DEL MES

Confitado de Lisa ahumada de Brasil

Una propuesta del Slow Fish Challenge que combina métodos de cocina clásicos y modernos para dar lo mejor de este delicioso pescado

1. El pescado

Denominación: Muil o Lisa.

Nombre científico: Múgil platanus.

Período de pesca: De mayo a junio.

Talla mínima del pez: 35cm.

Distancia mínima para la pesca a partir de las orillas: 5 millas para la pesca industrial en el Estado de Santa Catarina en Brasil.

Características: Pescado de agua de mar, de carne grasa y blanca.

2. La pesca y la tradición.

La lisa es un pez abundante en las aguas del sureste de Brasil. Su pesca es una actividad fundamental para la persistencia de las comunidades de pescadores de la zona. Desde el mes de mayo hasta julio los pescados dejan las aguas frías de las costas Argentinas y del Rio Grande del Sur dirigiéndose hacia las costas de Rio de Janeiro y de Sao Paulo.

Numerosas comunidades de pescadores viven en los alrededores de Florianópolis, capital de la isla Santa Catarina, en donde los métodos de pesca y de transformación del pescado forman parte integral de la economía local. La temporada de pesca de la lisa comienza en otoño, cuando los grupos de pescadores extienden las redes de pesca a lo largo del litoral para capturar los cardúmenes de lisas que se acercan hacia las costas. Esta tradición de pesca artesanal data del siglo XVIII. Fue introducida por familias originarias del Archipiélago de Azores (un grupo de islas situadas a unos 1500km al oeste de Lisboa) que se asentaron paulatinamente en Santa Catarina.

La pesca industrial es responsable de al menos 60% de la pesca de lisas, de la cual solamente un 6% corresponde a las técnicas utilizadas en la pesca tradicional. Los pequeños pescadores están desapareciendo de manera gradual, contrariamente a las flotas de pesca industrial que aumentan cada vez más. En la pesca industrial los bancos de peces son capturados a lo largo de sus rutas migratorias, y como consecuencia muy pocas lisas logran llegar cerca de las orillas para ser capturadas por los pequeños pescadores.

La lisa es un pez importante para la cultura local, protagonista de numerosas fiestas populares. Una vez que los bancos de peces llegan hasta las playas locales, la fiesta y el júbilo invaden los pueblos de pescadores donde los

pescados son compartidos entre todos los presentes, pero también vendidos en los mercados locales ya que la lisa es un producto de base para muchos platos locales.

3. La manifestación:

Slow Food Sabor Selvagem (Sabor Salvaje) organizó un almuerzo en el mes de mayo del 2010. En esta ocasión, la lisa local fue preparada con productos regionales y locales provenientes de granjas familiares. La receta de lisa presentada a continuación fue creada exclusivamente para este evento, utilizando métodos de cocina clásicos y contemporáneos.

4. La receta: Confitado de lisa ahumada.

Ingredientes (por persona)

150 gr. de lisa.

½ limón.

1 cucharada de sal.

1 ramillete de hojas de naranjo y de limonero.

1 cucharada de albahaca.

1 cucharada de nuez moscada.

1 cucharada de pimienta negra y blanca.

1 cucharada de ajo.

1 cucharada de bayas de enebro.

Un puñado de pedazos de leña.

Suficiente aceite de oliva extra virgen para cubrir el pescado una vez en la bandeja.

Para el acompañamiento:

½ cebolla cortada finamente.

Semillas de sésamo (ajonjolí).

50gr de mandioca (yuca).

10gr de pulpa de caqui.

10gr de coco fresco rallado.

Albahaca.

10gr de nuez de Brasil.

Preparación.

1. Preparar la lisa dejando la piel y marinarla en agua con limón y sal durante 15 minutos.

2. Ahumar los filetes de lisa con las hojas de naranjo, limonero, albahaca, la nuez moscada, la pimienta negra y blanca; el ajo, las bayas de enebro y los pedazos de leña. Se puede utilizar un asador para ahumar el pescado. Mezclar las especias, las hojas y los pedazos de leña y quemarlos lentamente para crear humo y carbón, sin dejar que haya una llama grande. Cubrir el

pescado (con una tina en acero inoxidable si el asador no tiene una tapa) con el fin de guardar el humo en el interior del asador.

3. Poner el pescado en una bandeja para horno; para confitar correctamente los filetes de pescado ahumado es necesario cubrirlos completamente con el aceite de oliva. Aromatizar el confitado agregando ramitas de albahaca y ajo cortado en laminas mediamente finas. Aumentar la temperatura del horno a 65°C y cocerlo durante una hora, prestando atención a que la temperatura del horno no suba mas.

4. Servir el pescado sobre una cama de cebollas salteadas con las semillas de sésamo (ajonjolí), salpimentar y cubrir con chips de mandioca (yuca) - laminas delgadas de mandioca fritas hasta el punto de ser crocantes y doradas.

5. Se aconseja acompañar el plato con dos diferentes salsas: La primera es una emulsión de aceite de oliva y de la pulpa de caqui (solo basta batir la pulpa de caqui y agregar lentamente el aceite de oliva). La segunda es un "pesto" a base de coco fresco rallado con albahaca y nuez de Brasil, todo triturado en un mortero de manera manual o con la ayuda de un robot eléctrico.

Este almuerzo donde se pudo degustar del Confitado de Lisa Ahumada fue organizado por el convivium de Slow Food Sabor Selvagem con la ayuda del convivium Engenho da Farinha flour mil, el Baluarte de la nuez Serra Catarinense, la Oficina de Turismo Urussanga, la Asociación de productores Goethe Grape and Wine, Urussanga Winery Mazon, Del Nonno Winey y Pousada Vale dos Figos inn.

Para información más detallada: bernardo.gastronomia@gmail.com

Libros y filmes

The Incident at Tower 37

Distribuido con ocasión del World Water Day, esta animación de 10 minutos narra el momento en que una persona comprende el impacto de su propia vida sobre la Tierra y la importancia crítica del agua para el planeta.

Presentado al público el 22 de marzo con ocasión del World Water Day, este film de animación de diez minutos, narra el instante en que una persona deviene consciente, e ilustra, en un sentido más amplio, el papel de la humanidad en generar y perpetuar los problemas ligados al agua, de importancia crucial para nuestro planeta.

La historia se desarrolla en la "Tower 37", una instalación de tratamiento del agua que está absorbiendo hasta la última gota de agua de un lago en un tiempo cristalino. Con la llegada inesperada de una pareja de héroes, el propietario de la instalación descubre los daños que su empresa causa al ecosistema y el elevado coste de su ignorancia.

"El film muestra que tenemos la capacidad de comprender nuestro impacto sobre el planeta y actuar para lograr un cambio", explica el autor y director Chris Perry en una entrevista en *Take Part*. "Mi esperanza es que todos nos demos cuenta de que las manillas del reloj continúan su camino inexorables y que debemos actuar de forma responsable lo más pronto posible".

Para ver el film completo en YouTube, **haz clic aquí**

<http://www.youtube.com/watch?v=oykNIuQLcoc>

Para más información sobre el film, **haz clic aquí**

<http://www.bitfilms.com/tower37.html>

Four Fish

El mercado mundial del pescado está dominado por sólo cuatro especies: este libro nos lo cuenta.

Four Fish: The Future of the Last Wild Food, de Paul Greenberg, describe cómo sólo cuatro especies (salmón, atún, lubina -o róbalo- y bacalao) dominan el moderno mercado del pescado. Su periplo lo porta alrededor del mundo, donde observa un proceso que, a lo largo de los últimos 30 años, ha llevado a la industria del pescado a devenir más intensiva cada vez, mientras que la acuicultura ha crecido para responder al problema de la reducción de las reservas.

"En el curso de mi investigación he descubierto que el pescado de cultivo está hoy tan difundido como el salvaje en el mercado. Un hecho que me ha llevado a comprender que la interacción entre la cría y la pesca es una de las cuestiones más importantes en el mundo íctico. Escoger el pez a criar tiene enormes consecuencias sobre nuestra especie y sobre el planeta".

Greenberg sigue los pasos a estas cuatro especies evidenciando, con gran eficacia, las características y la historia. Nos recuerda que poder consumir pescado salvaje es un gran privilegio, y, a su vez, subraya la necesidad de gobernar la acuicultura según modalidades sostenibles. El autor utiliza curiosos detalles y anécdotas para describir las condiciones más generales de los océanos del mundo. El lector de este libro no volverá a ver el mar y sus habitantes con los mismos ojos.

La entrevista con el autor está disponible en la siguiente dirección:

<http://www.fourfish.org/why4.html>

En marzo, con ocasión del encuentro mensual dedicado a la discusión de libros (la denominada "alfabetización alimentaria"), el convivium de Slow Food Seattle habló justamente de *Four Fish*. En el encuentro participaron Jon Rowley, amigo de Greenberg además de autor gastronómico multipremiado, y Amy Grondin, pescadora y socia de Slow Food Seattle, que contribuyeron al debate con su competencia en materia de pesca sostenible en el noreste del Pacífico. Los presentes discutieron sobre el compromiso local a favor de la campaña [Save Our Wild Salmon](#) y compartieron algunas anécdotas personales sobre la cocina en el mar. La discusión continúa en la **web** del convivium, donde se puede disponer de ulterior información sobre el libro y links relacionados con el argumento. De este modo pueden contribuir al debate también los socios que no participaron personalmente en el evento.