

Allevare pesce

Cibo più sano

Il pescato è anche essiccato e venduto assicurando nuovi redditi ai contadini

Come puoi sostenere i PISCICOLTORI in Mozambico

| | |
|-------|--|
| € 50 | aiuti la formazione di un piscicoltore |
| € 80 | sostieni la realizzazione di essiccatoi |
| € 125 | permetti la costruzione di vasche di allevamento |



Un essiccatoio artigianale sul quale vengono disidratati i pesci allevati nelle vasche dell'acquacoltura

Essicare il pesce per conservarlo. E poi rivenderlo o consumarlo. È una delle attività che, in queste ultime settimane, stiamo portando avanti a Namarroi, in Mozambico. Dopo aver costruito **essiccatoi solari** con strutture formate da travi di legno, reti e cellophane, le tilapie, pescate negli stagni dove sono state allevate, sono state avviate al processo di disidratazione. Il sole africano permette un'essiccazione veloce ed efficace. I pesci possono poi essere consumati nel tempo o venduti al mercato.

L'acquacoltura, una delle attività sulle quali si concentra il progetto «Giovani resilienti. Per un futuro sostenibile in Mozambico», ha conosciuto una veloce crescita negli ultimi anni nel Paese. Dalle 1.222 tonnellate di pescato nel 2005 si è passati, secondo i dati forniti dalla Fao, a più di 1.800 tonnellate nel 2017. La produzione è costituita da **tilapie**, pesci di acqua dolce. Ciò ha portato anche a una crescita dell'occupazione. Nel 2016, 65.600 persone erano dedite alla pesca. Tra esse numerose donne.

Questo aumento della produzione ha portato anche a un aumento del consumo pro capite di **prodotti ittici** che è stato stimato in circa 11,4 kg l'anno. Per commercializzare il pesce però, mancando le celle frigorifere e una catena del freddo attrezzata, è necessario quindi ricorrere a metodi tradizionali come, appunto, l'essiccazione al sole. «Il sistema è semplice – osserva Marco Andreoni, responsabile CELIM in Mozambico -, ma proprio questa semplicità ci garantisce la sostenibilità nel futuro. Le **tecniche** più **semplici** sono anche quelle più facili da replicare. Questo sistema è poi totalmente rispettoso dell'ambiente: non inquina, non richiede consumo di elettricità o di vapore per l'affumicatura. Sotto il profilo economico, offrire ai contadini la possibilità di allevare il pesce, garantisce loro la possibilità di avere **alimenti** per la loro dieta e un **reddito aggiuntivo** se il pesce sarà venduto al mercato. Anche questo è un cambiamento che può avere un impatto duraturo nel tempo. Un principio quest'ultimo così caro a CELIM».



Progetto finanziato dall'Unione Europea