



SEAFOOD 2018

UN'ATTIVITÀ DI CONTROLLO ORMAI DECENNALE

di Manuela Soressi

Certificazione di oltre 3.000 prodotti di 770 aziende di pesca, trasformazione e distribuzione in 65 Paesi differenti

È nata ufficialmente nel 2008. E in dieci anni è arrivata a certificare 3mila prodotti di 770 aziende di pesca acquacoltura, trasformazione e distribuzione in 65 Paesi, diventando la più importante certificazione di sostenibilità ambientale e sociale del comparto ittico. Dietro questo successo c'è un italiano, Paolo Bray, che ha ideato **Friend of the sea** (Fos) e che la segue tuttora come direttore dell'omonima associazione non profit, che ha chiuso il 2017 con 1,1 milioni di euro di ricavi.

Com'è nato questo progetto?

Dalla mia esperienza con Earth Island Institute, per cui lavoro da 26 anni e di cui oggi sono il responsabile internazionale. Con il progetto "Dolphin-Safe" ha dimostrato come, attraverso la collaborazione dell'industria, il coinvolgimento dei consumatori e la certificazione indipendente, si possono ottenere risultati straordinari e duraturi. Da qui è nata l'idea di uno schema di certificazione per dare regole chiare, trasparenti, verificabili per tutti gli operatori del settore ittico e che arrivasse al consumatore finale attraverso l'esposizione del marchio sui prodotti a scaffale. La

prima ad aderire a Fos è stata Coop Italia. Ma anche Generale Conserve ha creduto al progetto sin dall'inizio.

Com'è evoluto Fos in questi dieci anni?

Siamo diventati un marchio registrato in tutto il mondo e certifichiamo un ampio range di prodotti: specie ittiche, mangimi e prodotti Omega 3 a base di olio di pesce. Abbiamo esteso la nostra presenza anche tra i piccoli pescatori e produttori, che oggi rappresentano quasi la metà delle aziende certificate. Merito anche della nostra sostenibilità economica: chiediamo un costo fisso, più una parte di royalties proporzionali alla dimensioni dell'azienda. Per questo ci hanno bollato come 'low cost', ma in realtà siamo solo ragionevoli.

Poi avete avuto il riconoscimento di Accredia

È stato l'esito di un percorso complesso



PAOLO BRAY

66

Il logo

Friend of the Sea può coinvolgere anche altri settori come la marina mercantile, che rappresenta oltre il 90% del commercio internazionale. La certificazione interna "sustainable shipping" rappresenta l'evoluzione logica di chi ha già certificato i suoi prodotti. Un altro fronte è quello della ristorazione, per verificare la sostenibilità del pesce servito e l'attenzione alla responsabilità sociale come con la catena Temakinho, a oggi arrivata a certificare oltre 100 ristoranti nel mondo e più di 40 in Italia.



ma positivo, perché che ha reso i controlli più scrupolosi, aumentando la nostra autorevolezza. Ma ci ha anche fatto perdere un 10% di aziende i cui audit si sono conclusi negativamente. Abbiamo ancora spazio perché il 35-40% delle imprese di trasformazione ittica non sono ancora certificate.

Quali sono i vostri obiettivi?

Entro la metà del 2019 vogliamo arrivare a 1.000 aziende, consolidando attività e presenza in Italia (15-20%) ma anche crescendo a livello mondiale. Essendo sempre più selettivi e restrittivi.

Che reazioni state incontrando?

In Italia registriamo un crescente interesse sia da parte di armatori sia di intere regioni. Per esempio la Sardegna ha certificato alcune specie ittiche nella parte orientale e ora la estenderà a tutte le zone di pesca dell'isola.