



SLOW FISH MANIFESTO

ESCRITO POR JOHN WEDGWOOD CLARKE, PROFESOR DE ESCRITURA CREATIVA EN LA UNIVERSIDAD DE HULL

1. Sabor y sustentabilidad: cada bocado de historia y sabor sabe a su fuente de origen, ayudando a que la vida del puerto continúe.
2. Ningún pez es inservible, es el sistema que los deja de lado.
3. Los expertos no sólo están en los laboratorios; los pescadores también tienen el conocimiento en sus manos.
4. ¿Por qué dejar que nuestros peces sean dañados? Hay que asignar cuotas de extracción, acorde al nivel de la amenaza.
5. Un puerto sin botes, un corazón sin llama.
6. No cosechamos y pescamos por cuotas, sino por conocimiento: sabiendo que si tomamos demasiado nos volvemos estúpidos.
7. ¡Los pescadores sustentables del mundo son un equipo! No abandonemos a ninguno que conozca el verdadero valor de la pesca.
8. Los ojos de los peces ven bajo el agua.
9. El anillo de crecimiento en los peces, la huella pasajera del pescador en la carne de pescado - una sin la otra, es una historia a medias.
10. Cogestión: tu pescado en mi plato a precio justo y no a costa del mar.
11. Las preguntas equivalen a calidad, mientras más preguntamos, mayor es el valor de la bodega del barco y del bocado.
12. Tu plato es el mundo: ¡explora los territorios naturales de la pesca!
13. Escucha a quienes diariamente escuchan el mar, sus murmullos de angustia, sus canciones gritan lo que dicen al mundo instruido.
14. Equilibra el mercado con la pesca, no la pesca con el mercado.
15. ¡Autenticidad en la boca! Saborea el significado de extraños conceptos: rígor mortis, branquias rojas, el momento atrapado en el ojo del mar.
16. Estudia el diccionario de los peces; aprende los lenguajes propios del mar; canta la oda del pescado en tu plato.
17. Pregunta a Slow Fish de dónde proviene, y el mar entra en el nombre de los botes, en la voz de los pescadores, en el sueño de un ecosistema.
18. Atrapa la regulación en las redes; no sólo mires por encima, como un turista de paseo en bote.
19. No es un plato de pescado, sino un plato de mareas, caladeros, redes y anzuelos, todo lo que no fue pescado endulza el sabor.
20. Despierta la vida del pescado en hielo: ¡conoce las formas extrañas y locales del mar, déjate cambiar!