Spettabile (includere il nome del Ristorante/Negozio e il nome del direttore o proprietario se disponibile),

Sono stato di recente presso la vostra struttura e ho deciso di non acquistare da voi in quanto sono contrariato nel vedere che vendete (carne di squalo/zuppa di pinne di pescecane/prodotti e souvenir derivati da squalo). Chi, nella vostra attività, si occupa degli acquisti potrebbe non essere a conoscenza che un terzo delle specie di squali esistenti è a rischio di estinzione e che la complessiva popolazione di squali si sta riducendo drasticamente del 90-95%.

In considerazione del fatto che gli squali raggiungono la maturità sessuale soltanto dopo diversi anni dalla nascita e che hanno un ciclo riproduttivo lento, è necessario molto tempo per compensare le uccisione risultanti dalla pesca indiscriminata.

Studi scientifici dimostrano l’importanza degli squali nella catena alimentare: nelle aree marine dove il numero degli squali è stato drasticamente ridotto si è rilevata una sostanziale riduzione anche di pesce e un degrado della vita delle barriere coralline e delle coste. Questo dipende dal fatto che gli squali sono un anello fondamentale che garantisce la salute del mare che è un patrimonio inestimabile e che è correlato all’aria che respiriamo, alla sostenibilità dell’ambiente in cui viviamo. Gli squali svolgono una sorta di funzione immunitaria negli oceani (simile a quella dei globuli bianchi che combattono le malattie) perchè si nutrono prevalentemente di animali morti o malati, assicurando così un livello bilanciato degli animali marini dove sopravvivono quelli più forti e in salute.

Attualmente oltre 100 milioni si squali sono uccisi ogni anno. La consapevolezza sul rischio di estinzione e l’importanza di questi animali sta crescendo nell’opinione pubblica e sicuramente anche in molti dei tuoi clienti. Nel mondo, diversi stati hanno iniziato a bandire il commercio di pinne di squalo. Molte specie di squali sono state riconosciute a rischio di estinzione e pertanto sono protette da organizzazioni internazionali come l’Unione internazionale per la conservazione della natura (IUCN), le Nazioni Unite (ONU) e la Convenzione sul commercio internazionale delle specie minacciate da estinzione (CITES).

Oltre al tema della sostenibilità ecologica, occorre aggiungere che il consumo di carne o pinne di squalo rappresentano un rischio per i consumatori, in quanto contengono molte tossine. I predatori in cima alla catena alimentare (come gli squali) accumulano metalli pesanti e tossine come mercurio e ciano batteri (BMAA) che sono causa di malattie neurodegenerative come l’Alzheimer.

Il consumo di mercurio, anche in piccole dosi, può causare danni al cervello, all’intestino e al sistema immunitario.

Come vostro potenziale cliente e per le motivazioni spiegate, vorrei pertanto chiedervi di non vendere più prodotti derivanti dagli squali.

Unisciti alla lista crescente di attività commerciali che sta dimostrando un impegno e un interesse verso la salute e il futuro della comunità e del mare, impegnandoti da subito in pratiche sostenibili per l’ambiente non vendendo più (carne di squalo/zuppa di pinne di pescecane/prodotti e souvenir derivati da squalo).

Spero di avere presto un tuo riscontro. Per approfondire l’importanza degli squali puoi dare un’occhiata alla conferenza TED: “How sharks affect us all.” oppure vai sul sito: [http://www.WaterInspired.Org](http://www.waterinspired.org/)

Cordialmente,

(Includi il nome e mail per poterti rispondere)