

Da bambino andavo spesso sul molo di Pozzallo con mio nonno a vedere le scialuppe dei pescherecci mentre scaricavano le cassette di legno piene di polpi, triglie, merluzzi, scorfani e altre specie. Il ghiaccio era poco, le mosche tante, ma una cosa era certa: tutto il pesce era stato catturato a qualche chilometro dalle bellissime spiagge della costa sud-orientale siciliana. Oggi questa storia assomiglia a un racconto da libro *Cuore*. Il mondo ittico, a distanza di quarant'anni, è radicalmente cambiato, e aumentano le notizie che destano qualche preoccupazione.

Un lancio dell'agenzia di stampa Ansa del 9 marzo dice che "le popolazioni di merluzzo dal 1850 ad oggi sono calate del 96%". La notizia si riferisce a uno studio della rivista *Frontiers in Ecology* dell'Ecological Society of America. Se-

portanti in Italia – proviene dall'estero o è di allevamento. La mappa è presto fatta.

Le cernie arrivano dal Senegal, i granchi e le granseole dal nord della Francia, gli scampi dalla Scozia, il tonno fresco sottovuoto dall'Indonesia o dallo Yemen, le code di rospo dalla Danimarca, pagri, pagelli e dentici dall'Africa. Il pesce spada nazionale è poco, per questo la maggior parte giunge dalla Spagna. Gli astici e altri crostacei che tanto piacciono agli italiani provengono dagli allevamenti attivi in Canada e sulla costa atlantica degli Stati Uniti. I molluschi pescati in Italia scarseggiano e si consumano in loco: nei ristoranti si cucina in genere prodotto surgelato proveniente da Tunisia, Marocco, Senegal, Ghana e Indonesia. Il salmone fresco parte soprattutto dagli allevamenti norvegesi ma anche dalla Scozia e dal Cile ed è in aumento l'offerta di salmone selvaggio del Pacifico. Ci so-



Vita da pescch

di Roberto La Pira*

Le scorte di pesce nel mondo si stanno impoverendo. Una mappa informata dei mercati ittici



condo la ricerca, negli ultimi 55 anni la biomassa di merluzzo nel Mare di Scozia è passata da 1,26 milioni a 50 000 tonnellate. Una tesi simile è sostenuta da Charles Clover nel libro *Allarme pesce* (Ponte alle Grazie, 2005). L'autore, considerato uno dei maggiori esperti del settore, riporta dati e numeri per evidenziare la grave situazione che si riscontra sui mercati di tutto il mondo. Secondo Clover le scorte si stanno impoverendo in modo drastico, con conseguenze preoccupanti.

Se però si entra nella pescheria di una grande città come Milano, la sensazione è un'altra. C'è un assortimento in grado di soddisfare qualsiasi appetito. Sul banco si trova di tutto, dal salmone alla trota, dalle vongole alle cozze, dai gamberi all'astice, dal pesce spada al tonno, dalla triglia alla cernia, oltre ai soliti branzini, orate e rombi di allevamento. L'apparente contraddizione fra la riduzione degli stock delineata dagli esperti e l'abbondanza di specie in pescheria è un fenomeno tipico della globalizzazione. Basta recarsi all'aeroporto di Malpensa per scoprire che ogni giorno arrivano in Italia quantità esagerate di pesce fresco. Secondo qualcuno, il 70-80% delle partite commercializzate al mercato ittico di Milano – considerato uno dei più im-

portanti in Italia – proviene dall'estero o è di allevamento. La mappa è presto fatta.

Da un quadro simile è facile intuire come la distanza tra la zona di pesca e il luogo di consumo non rappresenti più un problema. Un contributo determinante agli scambi commerciali viene anche dalle nuove tecniche di conservazione, che permettono di conservare il pesce per 10-12 giorni, se si rispettano le temperature. Il riscontro si può constatare leggendo le informazioni obbligatorie sull'origine riportate in etichetta, e osservando i prezzi in costante lievitazione. Il motivo dei rincari è da ricercare nella scarsa presenza di pesce "made in Italy" e nell'incremento delle importazioni da paesi sempre più lontani, che ormai garantiscono il 60% dei 20,9 chili all'anno consumati da ogni italiano. Il secondo elemento che ha rivoluzionato il mercato ittico è il grosso quantitativo di pesce di allevamento consumato nel nostro paese. Secondo le stime dell'Ismea (vedi *Filiera pesca e acquacoltura* del gennaio 2005) il 68% del pesce fresco italiano è catturato in mare, la rimanente quota è di allevamento. A questa si somma un'ingente porzione di pesce allevato di importazione che comprende orate, spigole, trote salmonate, salmomi, rombi, ombrine, saraghi ecc.

In questa situazione le frodi hanno trovato



nuovo spazio. La furberia più diffusa consiste nel cambio di specie. Il trucco è abbastanza semplice: si importano specie di minor pregio che saranno poi vendute con un appellativo di maggior valore commerciale. Il caso tipico è la sostituzione della *Solea vulgaris*, un pesce pregiatissimo che vive nei nostri mari conosciuto con il nome di sogliola, con specie simili di valore inferiore come la limanda, la sogliola del Senegal o la lingua. Ci sono anche lo smeriglio e il palombo che diventano pesce spada, il merluzzo africano che si trasforma in norvegese e così via. Gli addetti ai lavori conoscono il problema, ma non intervengono perché non dispongono di strumenti analitici in grado di svelare l'inganno. Il problema si complica ulteriormente quando i pesci sono commercializzati in tranci o i filetti, per la difficoltà oggettiva del riconoscimento.

"La soluzione al problema sarà possibile – spiega Valentina Tepedino, medico veterinario specializzato nell'ispezione dei prodotti ittici – solo quando sarà ufficializzato il metodo di analisi rapido, semplice e poco costoso, messo a punto dall'Università di Milano. Il sistema è già in uso negli Stati Uniti ed è riconosciuto dalla Food and Drug Administration per identificare con precisione le specie. Solo in questo modo anche i veterinari italiani potranno smascherare i venditori che propongono specie ittiche differenti da quelle dichiarate in etichetta". La questione non è accademica, presenta risvolti commerciali sin troppo evidenti. Se un filetto di sogliola costa anche 30-35 euro al chilo, quello di platessa scende a 15-30 mentre quello di passera oscilla da 12 a 15.

Un altro problema si pone per i filetti e i tranci di pesce sottoposti a trattamenti "illeciti" in grado, tra l'altro, di migliorare l'aspetto e di pro-

I padri

di Andrea Amato*

Qui Però, storia di una comunità che lavora per proteggere l'ecosistema e favorire gli abitanti di una laguna

Una comunità che si impegna senza sosta per preservare la biodiversità delle proprie acque in pericolo; un'associazione che si occupa in prima persona di pattugliarle per difenderle dai bracconieri; un gruppo di pescatori che divide equamente i proventi della vendita del pescato al mercato locale per il benessere delle sue famiglie; un'unione di pescatori che sta proponendo una delle più fruttuose e innovative esperienze di gestione ambientale partecipativa e di recupero di specie a livello mondiale, affiancandola a progetti di turismo sostenibile: tutto questo è Yaku Tayta, l'organizzazione sociale di pescatori e trasformatori artigianali della comunità di Manco Cápac, attiva nella foresta amazzonica del Perù nordorientale, presente a Slow Fish per la prima volta nel 2007.

L'unità di pesca comunitaria Yaku Tayta, espressione che in dialetto quechua, una delle

lingue degli indigeni andini, significa "padri della laguna", è costituita da 15 membri che dal 1994 si impegnano in attività ad alto impatto ecologico, economico e sociale, favorendo l'ecosistema e gli abitanti della laguna di El Dorado, sita all'interno della Riserva Nazionale Pacaya Samiria.

La pesca indiscriminata perpetrata negli anni da gruppi di bracconieri ha ridotto enormemente la generosa biodiversità della zona, causando la quasi completa estinzione di alcune specie endemiche e minando, quindi, la stabilità economica di comunità vissute da sempre in equilibrio con l'ambiente circostante. Per salvaguardare la ricchezza idrobiologica del territorio i pescatori si sono organizzati e hanno proposto una serie di iniziative scaturite nei *planes de manejo*: piani quinquennali per la gestione delle risorse naturali da realizzare in collaborazione con enti regionali e statali, il comando della riserva e alcuni partner tecnici e associazioni ecologiste.

Il primo piano, entrato in vigore nel 2004, si propone di garantire la conservazione del *paiche* (*Arapaima gigas*, Cuvier), detto *pirarucu* nell'Amazzonia brasiliana, al fine di garantirne il consumo controllato e sostenibile e per migliorare la qualità della vita della comunità di Manco Cápac. Il piano stabilisce regimi di accesso all'area del parco, volumi, metodi e tempistiche di pesca: in seguito a una valutazione annuale dello stock presente si fissano i volumi di pesca (la quota ammonta al 10% della popolazione tota-

le), quindi si procede alla cattura utilizzando solo reti selettive che escludono gli esemplari di lunghezza inferiore ai 160 centimetri, infine il pesce è commercializzato fresco o salato ed essiccato per la conservazione e la vendita.

I risultati ottenuti fin dalla fondazione dell'Unità di pesca comunitaria sono molto soddisfacenti: si è passati dai 10 esemplari censiti nel 1994 ai 629 del 2003.

Nel 2005 è stato varato, dai gruppi organizzati di gestione della riserva, tra i quali anche Yaku Tayta, il *plan de manejo* della *taricaya* (*Podocnemis unifilis*), testuggine acquatica che vive nelle acque della laguna. Gli interventi previsti riguardano la difesa dei nidi naturali dai bracconieri e, eventualmente, la ricreazione dei nidi e il trasporto delle uova in queste aree protette. Anche per la *taricaya* si sono stabilite percentuali di sfruttamento delle risorse: solo una minima parte delle uova e delle testuggine sarà prelevata per il sostentamento della comunità o per usi commerciali.

Yaku Tayta rappresenta, dunque, un esempio virtuoso di gestione oculata delle risorse naturali che unisce la difesa della biodiversità locale ad altri elementi interessanti. In primo luogo aspetti sociali quali l'accesso ugualitario alle risorse e l'educazione alla legalità; in secondo luogo aspetti economici legati a un possibile accesso al mercato nazionale ed extranazionale dei derivati.

● ***Slow Food**

neria



lungare la conservazione. Secondo un recente dossier pubblicato dalla rivista *Eurofishmarket* la tecnica consiste nell'immergere per 6-12 ore i filetti in una soluzione acquosa miscelata ad alcuni additivi. Alla fine del trattamento il pesce aumenta di peso perché assorbe il 10-15% di acqua e il suo aspetto risulta decisamente più accattivante. Anche in questo caso non esistono metodi di analisi ufficiali per individuare la frode e l'azione dei veterinari rischia di non essere efficace. La soluzione potrebbe essere quella proposta da una ricerca coordinata da diversi istituti universitari e zooprofilattici che propone metodiche analitiche specifiche e rapide, in grado di evidenziare questo tipo di frodi, che fortunatamente stanno già dando ottimi risultati.

L'etichetta obbligatoria per il pesce fresco è entrata in vigore nel 2002. Le indicazioni devono essere presenti sia sulle vaschette usate nei supermercati, sia sui cartellini delle peschiere.

Le diciture devono indicare: la denominazione della specie, il metodo di produzione (allevato o pescato) e la zona di cattura (Mar Mediterraneo, Mar Baltico, Oceano Indiano, Pacifico, Mar Nero, Atlantico centro-occidentale...). Chi vuole può precisare meglio l'origine specificando se si tratta di Mar Adriatico, Tirreno ecc. Grazie a queste indicazioni il consumatore può sapere se il branzino che sta acquistando è italiano oppure proviene dal Nord Atlantico o dalle coste nordafricane.

Il pesce cresciuto in vasca o in bacini artificia-

li deve riportare la parola "allevato", affiancata dalla specie e dal paese dove si realizza l'ultima fase dell'allevamento. Le stesse regole valgono per il prodotto congelato e scongelato. La norma non riguarda le preparazioni alimentari cotte e le conserve sotto sale (cotolette di pesce, piatti surgelati, zuppe), mentre include il pesce sotto sale e affumicato. I pescatori che vendono piccole partite possono fare a meno delle etichette. Il pesce allevato, quando la produzione è praticata con rigore, può dare garanzie anche superiori rispetto a un pesce pescato. È più facile infatti risalire alla freschezza e conoscere alcuni parametri igienico-sanitari attraverso il ciclo di vita e la tracciabilità.

● ***Slow Food**