

Gusto & Cucina

HOME > Gusto & Cucina > Crisi della pesca. E se il pesce scarseggia, quali le specie da acquistare?

## **Crisi della pesca. E se il pesce scarseggia, quali le specie da acquistare?**



Crisi della pesca. E se il pesce scarseggia, quali le specie da acquistare?

Proviamo a stare dalla parte dei consumatori. Con alcuni consigli. Con alcune dritte sul come fare acquisti intelligenti. Per difendersi, intanto, riscopriamo la 'curiosità gastronomica'.



**CRISI DELLA PESCA.** Scordatevi la moltiplicazione dei pesci. Anzi. Ce n'è talmente poco che il nostro pescato rischia da solo di non soddisfare più tutte le tavole tricolore. Dal 30 aprile scorso, secondo l'allarme lanciato dalla Nef (New economics foundation) e da *Ocean 2012*, l'Italia si è mangiata tutto il pesce dei propri mari e la produzione nazionale deve affidarsi all'importazione per soddisfare la domanda interna. Possibile che i mari italiani si siano impoveriti

a tal punto? A onor del vero, come ha verificato **Valentina Corvino** per *'il Salvagente'*, i pareri non concordano. **"I consumatori stiano tranquilli, il pesce italiano non è finito"**, spiega **Valentina Tepedino**, direttrice di **Eurofishmarket**, società specializzata nella consulenza, formazione, informazione e ricerca nel settore dei prodotti ittici.

*"Si è drammatizzato un dato noto da molti anni, e cioè che la domanda interna supera l'offerta di pesce italiano"*. **Massimo Coccia**, presidente di Federcoopescas-Confcooperative, precisa: *"Più di due pesci su tre acquistati in Italia sono pescati all'estero e non è una novità che il nostro Paese dipenda molto dalle importazioni"*. *"In realtà oggi - prosegue Coccia - ci sono meno pescatori, meno barche ma non meno prodotto in mare. Le possibilità di pesca per la flotta nazionale sono fortemente diminuite per le politiche di dismissione dei pescherecci portata avanti dall'Unione europea; dal 2003 al 2008 sono uscite dal settore più di 2.000 imbarcazioni e questo ha comportato una riduzione del 18% delle catture"*.

**FERMO PESCA E CONSUMI.** Tuttavia, il mondo della pesca ha chiesto un **"fermo"** adeguato delle attività per il ripristino delle risorse in mare. E per comprendere meglio la dimensione del problema, non si può prescindere dal dato sui **consumi**. Nel 2009 e nel primo semestre 2010 gli italiani hanno acquistato oltre **665 mila tonnellate** di prodotti ittici per un valore di circa **6,5 milioni di euro**. Con una netta prevalenza del fresco. Un consumo sostenuto, dunque, per cui è legittimo pensare che l'allarme lanciato dalla Nef non sia del tutto infondato. *"Che il pesce nei nostri mari stesse scomparendo non è una novità"*, conferma Silvia Biasotto, responsabile del dipartimento Sicurezza alimentare del Movimento difesa del cittadino, che ogni anno pubblica un dossier sull'etichettatura e sui consumi dei prodotti ittici.

**ACQUISTI INTELLIGENTI E TUTELA.** Per acquisti **"intelligenti"**, spiega la **Biasotto**,

*meglio evitare i pesci di piccola taglia e scegliere le specie non a rischio come il pesce azzurro, che tra l'altro costa poco e ha ottime proprietà nutrizionali. «In tema di taglie dei pesci, non sempre la normativa viene rispettata», ricorda la responsabile dell'Mdc. Basti pensare che il rapporto dell'associazione sull'etichettatura nei mercati regionali nel 2010 evidenzia 500 violazioni rilevate dalla guardia costiera. Meno pesce "nazionale" e scarsa trasparenza nella vendita: i consumatori come possono difendersi? Bisogna riscoprire tanto la "curiosità gastronomica" quanto accrescere una cultura del consumo consapevole. Come spiega la Tepedino: "Il consumatore deve sapere che non può acquistare pesce di lunghezza inferiore a 7 centimetri, deve conoscere le stagionalità del prodotto in commercio e deve essere più audace nello sperimentare prodotti meno noti".*

*Ma esiste un menù che garantisce la sostenibilità dei nostri mari? La direttrice di Eurofishmarket suggerisce per chi compra pesce in pescheria o al supermercato "le specie provenienti da acquacoltura, perché la risorsa non viene messa a rischio". Per chi invece lo mangia al ristorante, l'esperta consiglia di optare "su un prodotto ittico nazionale da scegliere in base alla stagione". Per garantire la salvaguardia del nostro pescato, il massimo sarebbe riportare, accanto ai menù o sui banchi di vendita, l'indicazione del sistema di pesca impiegato, dando quindi ai consumatori la possibilità di scegliere sempre più consapevolmente. Nell'immagine (di repertorio), pesce azzurro.*

## Articoli più letti

- Come si viveva. Alla scoperta di 'tesori' lontani e sommersi.  
IL NONNO RACCONTA. E' una storia autobiografica, è la storia di un nonno che racconta di sé e de...
- E' già l'ombra della sera. Mentre, nel frattempo, tutto è volato via!  
Argomenti e riflessioni. " Il cielo stellato sopra di me e la legge morale dentro di me " ( Kant ). ...
- Borgo Saffi come il 'sabato del villaggio' leopardiano. Con le case dei salinari.  
Ricordi di profumi, colori ed anche il bocciolo di una rosa. Ma oggi? CERVIA. Nei primi anni cinq...
- Pino Mauro: un toccasana contro i veleni della vita.L'orgoglio di Napoli.  
Poeta e guerriero.Il ritratto di un canto vero, che 'urla' e al contempo accarezza l'anima. PINO...
- Presentazione del libro: 'La decima vittima' di Augusto Stacchini.  
Al ristorante Casa Zanni di Villa Verucchio. Venerdì 10 giugno alle ore 21.00 presso il &#...