

dossier

A CURA DI ALESSANDRO GNOCCHI  
TESTO DI MANUELA SORESSI

# tonno

## sapevate che...

IL PIÙ PREGIATO (E COSTOSO) È QUELLO ROSSO, MA ESISTONO MOLTE ALTERNATIVE. UNA GUIDA PER CONOSCERE IL TONNO FRESCO CHE TROVIAMO SUL MERCATO

7,5  
MILIONI DI  
TONNELLATE  
PESCA  
IN UN ANNO

complessivamente  
in tutto il mondo  
secondo una stima  
FAO (Organizzazione  
delle Nazioni Unite  
per l'alimentazione e  
l'agricoltura).



30

CHIOGRAMMI

(oppure 115 cm di lunghezza) sono le misure minime per la pesca di un tonno rosso.

**T**onno, facile a dirsi. Ma bisogna considerare che in commercio se ne trovano varie specie, molto diverse per qualità e provenienza. Secondo la legge, la denominazione "tonno" è riservata solo al tonno rosso (nome scientifico *Thunnus thynnus*), il più pregiato e costoso esponente della famiglia degli *scombridi*, considerato il migliore al mondo (in particolare quello mediterraneo). Ma sui banchi dei supermercati, delle peschierie e dei mercati ambulanti si trova generalmente

tonno di specie meno pregiate. Questo si deve anche al fatto che il tonno rosso è rientrato in un sistema internazionale di gestione delle quote per controllarne la risorsa e preservarla. Così la sua pesca è stata limitata e, per far fronte alla richiesta, si è puntato su altre specie della stessa famiglia. Secondo la FAO, nel 2014 la pesca di tutti i tonni è arrivata al livello record di quasi 8 milioni di tonnellate, per il 75% fatta solo da quattro specie. Tanto che ora anche questi "tonni minori" stanno diventando a rischio di sopravvivenza.

segue a pag. 82

GETTY IMAGES





