

# Mostra Vini di Bolzano

In degustazione oltre 200 etichette dell'Alto Adige



([http://adv.blulab.net/www/delivery/ck.php?oaparams=2\\_\\_bannerid=1035\\_\\_zoneid=124\\_\\_cb=5cc0a11fc9\\_\\_oadest=http%3A%2F%2Fwww.bolzano-bozen.it%2Fmostra-dei-vini.html](http://adv.blulab.net/www/delivery/ck.php?oaparams=2__bannerid=1035__zoneid=124__cb=5cc0a11fc9__oadest=http%3A%2F%2Fwww.bolzano-bozen.it%2Fmostra-dei-vini.html))

SOSTIENICI >

(<http://donate.slowfood.com/it/>)

ASSOCIATI >  
(<http://store.slowfood.it/12-diventa-socio>)

# slowfood.it

(<http://www.slowfood.it>)



(<https://www.youtube.com/user/SlowFoodItalia>)



(<https://twitter.com/SlowFoodItaly>)



(<https://www.facebook.com/Italia.slowfood>)

## News

TORNA ALL'ARCHIVO > ([HTTP://](http://))

## Pangasio Sì pangasio NO

🕒 10/02/2017

*L'impatto dell'allevamento di questa specie sull'ambiente è enorme a fronte di un bassissimo profilo nutrizionale. Dopo il boom degli anni scorsi il suo consumo sta calando, anche in Italia.*

A volte ritornano. O forse non se ne sono mai andati. È il caso del pangasio, che in questi giorni sta tornando a far parlare di sé. Specie d'acqua dolce, endemica dei bacini del Mekong, Chao Phraya, and MaeKlong, in Vietnam, Cambogia, Laos e Thailandia è stato per secoli un'importante fonte di cibo per le comunità locali. A partire dagli anni 2000, in seguito alla rarefazione delle popolazioni naturali – la IUCN ha inserito il pangasio tra le specie a rischio di estinzione – ha iniziato a essere allevato intensivamente, divenendo in breve tempo una delle specie più comuni per l'itticoltura dell'area.



Da quel momento, il pangasio ha iniziato a diffondersi anche sui mercati internazionali. Le sue carni, sfilettate e congelate, sono arrivate nei supermercati, nelle mense scolastiche, sulle tavole. Il pangasio cresce velocemente, costa pochissimo e ha un sapore piuttosto neutro e delicato, enormi vantaggi che gli hanno consentito di avere, alla pari di altri pesci allevati, il più alto incremento di vendite del mondo. Ma questi vantaggi non lo hanno reso immune da critiche e sospetti: la carne di pangasio è molto povera sotto il profilo nutrizionale e ha un contenuto molto basso di omega-3 (che è un fattore importante perchè sulla presenza di questi acidi grassi si basa la proposta di consumare più pesce); gli allevamenti si trovano in uno dei fiumi più inquinati al mondo, il che ha destato numerosi sospetti sulla salubrità di questo pesce; infine, non è raro che si verificano casi di frode, per cui il pangasio è spesso "spacciato" per altre specie più pregiate, come le cernie o le gallinelle...

I cookie ci aiutano a fornire i nostri servizi. Utilizzando tali servizi, accetti l'utilizzo dei cookie da parte nostra.

(<http://www.slowfood.it/privacy-policy/>)

RICERCA

Cerca nelle news

CERCA

CATEGORIE

TEMATICHE ▾

PRODOTTI ▾

TAG

30 anni (/tag/30-anni/)

**abbiamo fatto**

**30**

(/tag/abbiamo-fatto-30/)

**agricoltura**

(/tag/agricoltura-2/)

**alimentazione**

(/tag/alimentazione-2/)

**allevamenti intensivi**

(/tag/allevamenti-intensivi/)

**ambiente**

(/tag/ambiente-2/)

**benessere animale**

(/tag/benessere-animale/)

**biodiversità**

(/tag/biodiversita-2/)

**cambiamento climatico**

(/tag/cambiamento-climatico/)

**Carlo**

**Petrini**

(/tag/carlo-petrini/)

**cibo**

(/tag/cibo/)

**cinzia**

**scaffidi** (/tag/cinzia-scaffidi/)

**scaffidi** (/tag/clima/)

**condotte**

A livello europeo, il principale mercato per il pangasio è la Spagna che nel 2015 ha comprato 23.179 tonnellate dal Vietnam per un valore di 47,6 milioni di euro. Negli ultimi anni c'è stata una lieve flessione nella richiesta e a breve le vendite di pangasio potrebbero subire un'ulteriore contrazione. Infatti, nonostante le molteplici rassicurazioni scientifiche per quanto riguarda la salute dei consumatori – le numerose analisi interne condotte sui campioni del prodotto importato non hanno mai evidenziato contaminazioni di tipo chimico o residui di antibiotici e di altri inquinanti o aspetti microbiologici – Carrefour e El Corte Ingles hanno deciso di ritirare questo pesce dai loro scaffali.

Perché? Perché gli allevamenti di pangasio hanno un impatto ambientale particolarmente elevato, ed è su questo aspetto che hanno puntato le Ong negli ultimi tempi. Greenpeace, ad esempio, ha sottolineato come l'aumento della domanda determini, in un fiume che ha già un alto livello di inquinamento, una produzione ancora più intensiva che mette a repentaglio alcune aree protette sul piano ambientale, come le mangrovie. Come se non bastasse, Greenpeace ha anche denunciato le condizioni lavorative di "sfruttamento" subite dai lavoratori.

In questo senso il passo intrapreso da Carrefour e El Corte Ingles è senza dubbio positivo, e non è neppure il primo della serie. Il pangasio infatti è già bandito in Italia da Coop ed Esselunga, mentre in Germania la Lidl è favorevole alla commercializzazione, ma solo quando il prodotto sia munito di un certificato di sostenibilità.



Non solo le grandi catene commerciali hanno detto No al pangasio: recentemente la commissione Politiche economiche della regione Emilia-Romagna ha votato una risoluzione secondo la quale il pangasio presente nelle mense scolastiche deve essere sostituito con pesce azzurro e locale. «Un sostegno alle economie di territorio – spiega Valentina Tepedino, direttrice dell'agenzia di consulenza Eurofishmarket – e il tentativo di far mangiare ai bambini alimenti più nutrienti. L'esperimento è stato già tentato, con successo, nella regione Marche dove da quattro anni, con Pappafish, si portano in mensa triglie, alici o gallinelle. Gli scarti sono passati dal 54 all'8 per cento».

**Ti ricordiamo che dal 18 al 21 maggio al Porto Antico di Genova si svolgerà l'ottava edizione di Slow Fish (<http://slowfish.slowfood.it>), dove avremo modo di affrontare molti temi relativi al pesce, la pesca, le acque dolci e salate. L'ingresso è libero.**

**Per approfondimenti, guarda i contenuti della campagna Slow Fish ([http://slowfood.com/slowfish/welcome\\_it.lasso](http://slowfood.com/slowfish/welcome_it.lasso))**

Fonti: Cinco Dias, Il fatto alimentare, Fishbase.org, La Repubblica

(/tag/condotte/) condotte slow food  
(/tag/condotte-slow-food/)  
**consigli per gli acquisti**  
(/tag/consigli-per-gli-acquisti-2/) Fao  
(/tag/fao/) food (/tag/food/)  
**gastronomia**  
(/tag/gastronomia-2/)  
**land grabbing** (/tag/land-grabbing/) libri (/tag/libri-2/)  
mangia come parli (/tag/mangia-come-parli/) **mangiare di stagione** (/tag/mangiare-di-stagione/) **Ogm** (/tag/ogm-2/) pesca  
(/tag/pesca-2/) pesticidi  
(/tag/pesticidi/) ricette  
(/tag/ricette-2/) **ristorazione**  
(/tag/ristorazione-2/) **sabato al mercato**  
(/tag/sabato-al-mercato/) slow  
(/tag/slow/)  
**slowweekend**  
(/tag/slowweekend/)  
**Slow Food Editore**  
(/tag/slow-food-editore/) **Slow Food Italia**  
(/tag/slow-food-italia/) **slow meat**  
(/tag/slow-meat/)  
**sostiene slow food**  
(/tag/sostiene-slow-food-2/) **spreco**  
(/tag/spreco/) spreco alimentare (/tag/spreco-alimentare/)  
Terra Madre  
(/tag/terra-madre/) **Terra Madre Salone del Gusto** (/tag/terra-madre-salone-del-gusto/)  
ttip (/tag/ttip/) **turismo**  
(/tag/turismo-2/) **unione europea** (/tag/unione-europea-2/)  
Usa (/tag/usa/) **vino** (/tag/vino-2/) vivere slow (/tag/vivere-slow/)



(<http://www.slowfood.it/soci/>)

Condividi:

◀ 254    ◀ 1    ◀ 1    ◀ 17

BACK TO TOP ▲

IN EVIDENZA ([HTTP://WWW.SLOWFOOD.IT/CATEGORY/IN-EVIDENZA/](http://www.slowfood.it/category/in-evidenza/))  
**Categorie:** PESCA ([HTTP://WWW.SLOWFOOD.IT/CATEGORY/TEMA/PESCA/](http://www.slowfood.it/category/tema/pesca/))  
PESCE ([HTTP://WWW.SLOWFOOD.IT/CATEGORY/PRODOTTO/PESCE/](http://www.slowfood.it/category/prodotto/pesce/))