

Franco Mancusi

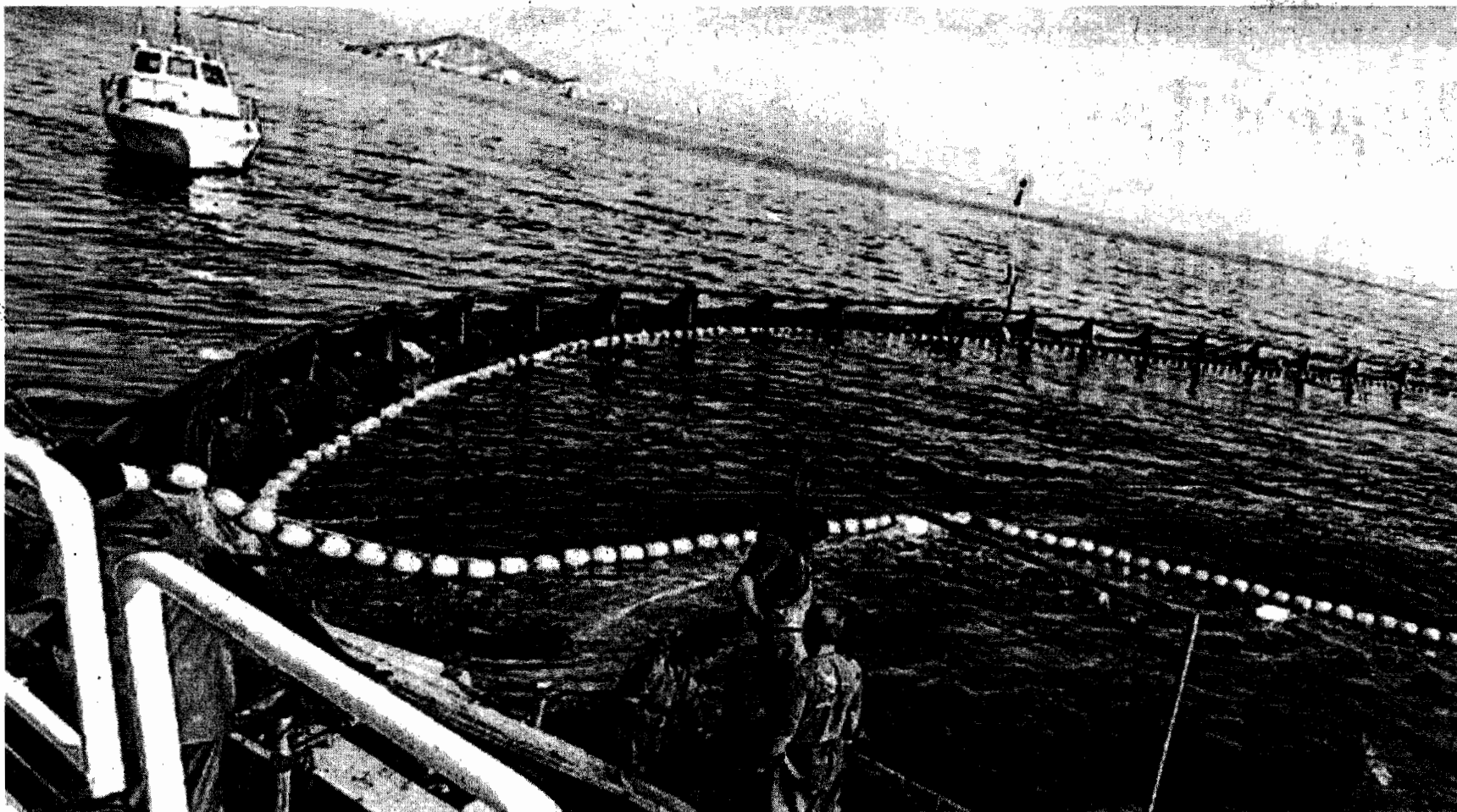
Da mucca pazza a orata e spigola pazze. Dopo l'allarme per le bistecche contaminate, si profila il rischio del pesce allevato con mangimi di pessima qualità, derivati da scarti organici e animali. Ancora grossi problemi per i consumatori, costretti a portare in tavola prodotti di dubbia provenienza. Da domani la Comunità Europea autorizza l'uso di nutrienti ricavati da ogni tipo di scarti organici, persino dalle proteine contenute nelle parti coriacee delle penne di gallina. Per far crescere meglio orate e spigole, insomma, anche i residui dei polli, dei maiali e di altri animali potranno essere miscelati con le tradizionali, ma più costose farine di pesce, da sempre impiegate negli allevamenti in mare e in terra nelle vasche attrezzate per l'acquacoltura.

Il vero problema è rappresentato dal tipo di alimentazione utilizzato, sia pure in percentuale, dagli allevatori ittici. Con gli scarti animali, potrebbero essere riciclati rifiuti di ogni genere.

Un duro colpo per il buon gusto, se non per la salute dei consumatori, già costretti a mangiare prodotti scadenti provenienti dai più lontani scedenti dell'estero. In Campania il bilancio dell'acquacoltura è fallimentare. La maggior parte delle aziende create negli ultimi anni non è riuscita a decollare su livelli produttivi ed economici accettabili. Programmazione sbagliata, investimenti limitati, concorrenza esasperata da parte dei mercati stranieri: sta di fatto che il 70 per cento della produzione arriva dall'estero.

Deluse anche le aspettative d'impiego occupazionale. Le previsioni del ministero e degli enti locali per il rilancio della pesca attraverso lo sviluppo degli allevamenti, sono rimaste soltanto un miraggio. Completamente affondate le sontuose gabbie allestite in diverse zone della costa, dal basso Casertano a Salerno e al Cilento, per la produzione di spigole e orate di mare, cioè di ottima qualità. In crisi anche l'ultimo impianto di Salerno, che pure era stato realizzato con grossi investimenti e indicato come uno dei progetti più importanti del versante tirrenico. In crescente difficoltà anche le vasche realizzate a ridosso del litorale fra Sessa Aurunca, Castelvolturno, Pozzuoli.

Finora il settore è andato avanti grazie alla concessione di qualche contributo della Comunità Europea. Se la qualità del pesce allevato peggiorerà ulteriormente, l'invasione di orate e spigole dall'estero sarà irreversibile. Inutilmente il ministero e le centrali cooperative della pesca hanno tentato di incentivare le attività di allevamento come unica alternativa possibile ai problemi dei nostri pescherecci e al depauperamento progressivo del patrimonio ittico, sottoposto ad un stress eccessivo per colpa delle moderne attrezzature, troppo intensive soprattutto all'interno di un mare ormai tanto inquinato, come il nostro Medi-



Prodotti ittici in vasca Un allevamento di pesce nel Tirreno

Allevamenti ittici, la novità

Scarti organici ai pesci è allarme «orata pazza»

L'Ue: sì ai mangimi animali. E scoppia il caso concorrenza straniera

Il nodo fabbisogno

Necessario un milione di tonnellate, le farine «razziate» dalla Cina

L'acquacoltura utilizzata oltre un milione di tonnellate di mangime e la quantità è destinata a raddoppiare entro il 2020. Se a ciò si aggiunge che un buon 60% delle farine prodotte dalla pesca nell'Atlantico è razzata dalla Cina, l'esigenza dei paesi affacciati sul Mediterraneo diviene ancora più evidente. Da qui il «ripensamento» da parte della Commissione Europea rispetto al divieto di utilizzo di farine animali; c'è infatti l'esigenza di trovare un'alternativa ai mangimi finora utilizzati ricavati da farine e oli di pesce addizionate a proteine vegetali. Il ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali è chiaro, però, nel definire i limiti per



l'allevamento dei pesci in acqua. «L'acquacoltura del futuro non deve inquinare, deve produrre alimenti «verdi» e sani, rispettosi dell'ambiente e dei consumatori». «Siamo favorevoli all'impiego di farine animali nelle nostre vasche d'allevamento», ha

commentato in varie occasioni Pier Antonio Salvador, presidente dell'Associazione piscicoltori italiani. «Sarà importante tutelare l'animale, l'ambiente e il consumatore: rispettate queste premesse, forniremo un prodotto di maggiore qualità rispetto al pescato».

terraneo. In realtà soltanto i grandi vivai lagunari - Orbetello, Gaeta, Varano, Lesina, Ghioggia - sono riusciti a fronteggiare l'invasione dei prodotti importati dai vicini allevamenti della Grecia, della Turchia, della Spagna, dei Paesi africani.

Una spigola e un'orata provenienti da chissà quale mercato estero, allevata con pessimi mangimi, sui nostri banchi di vendita costa meno della metà rispetto ai prodotti dei vivai locali. Per non parlare dei pesci freschi di mare (ormai meno del venticinque-trenta per cento) forniti dalle barche che ancora resistono nelle marinerie di Pozzuoli, Mergellina, Prociada, Ischia, Portici, Torre Annunziata, del Salernitano e del Cilento. Discorso a parte per le gabbie di tonno ancora allestite in Sicilia e per gli impianti sperimentali di ricicla e per saraghi realizzati a Favignana e nelle Egadi. Limitate le potenzialità dei piccoli allevamenti di trote, che soltanto in alcune regioni interne, attraversate da grandi corsi d'acqua, toccano livelli di qualità eccellente e di portata considerevole.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La biologa marina

«Attenzione, dietro la definizione «scarti» troppe porcherie»

L'intervista

Bentivegna: sistemi di crescita sbagliati o forzati possono mettere a rischio la salute

Atenti alla qualità del pesce di allevamento. «Esistono differenze sostanziali fra un'orata di mare ed una cresciuta in gabbia», spiega Flegra Bentivegna, biologa, già curatrice dell'Acquario di Napoli. «Il discorso non vale soltanto per il sapore delle carni, ma anche per i rischi che sistemi di cresci-

lunga potrebbero rivelarsi molto gravi».

Si riferisce alle norme che autorizzano, in pratica, anche i mangimi derivati dagli scarti animali?

«Non sappiamo quali sostanze saranno impiegate dai produttori senza scrupoli nei vivai di spigole e orate. Con la definizione di scarti animali potrebbero nascondersi sostanze tossiche, ad esempio metalli pesanti. Ma non è soltanto questo l'aspetto preoccupante del problema». Quali sarebbero le altre insidie?



Il consiglio «Controllare la provenienza dei prodotti e la serietà degli impianti. Ora temo più confusione»

anche nei mercati all'ingrosso. I soprusi, tuttavia, sono all'ordine del giorno, come in tutti i settori alimentari».

Le nuove norme comunitarie avranno effetti ancor più negativi?

«Complicheranno le cose, mi sembra scontato. Se prima bisognava aggirare gli ostacoli di legge per alimentare i pesci con porcherie di ogni genere, dal primo giugno temo che la confusione sarà generale».

Che consiglio, in definitiva, darebbe ai consumatori?

«Direi di fare molta attenzione alla provenienza dei prodotti ittici, alla

La pesca e l'acquacoltura in Campania

ADDETTI 5.000 pescatori

INDOTTO 2.000 unità

PRODUZIONE 30% del prodotto venduto



IMPIANTI ACQUACOLTURA 12 (fra Caserta, Napoli, Salerno)

GABBIE MARICOLTURA 1 (Salerno)

ADDETTI NEGLI ALLEVAMENTI 80

PRODUZIONE orate, spigole, tro

MERCATI INGROSSO

Mondragone, Pozzuoli, Portici, Torre Annunziata, Cetara, Sapri