

IL CASO
LE FARINE ANIMALI
IN PASTO AI PESCI
SLOW FISH LANCIA
L'ALLARME ORATA PAZZA

PAOLO CRECCHI

GENOVA. Silvio Greco, responsabile scientifico di Slow Fish, ricorda il caso della carne di cavallo nelle lasagne e dice che «sì, abbiamo delle perplessità sui controlli». L'Unione europea no. Il primo giugno, dodici anni e 207 morti dopo, tornano le farine animali negli allevamenti. Cominceranno i pesci, branzini e orate soprattutto, a sperimentare la sostanziosità degli scarti di macelleria avicola e suina: sangue, pelle, piume, tutto quanto farà menù. Solo i ruminanti - per ora, perché la lobby degli allevatori bovini e ovini è stata fermata solo in extremis dall'Efsa, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare - potranno continuare a nutrirsi di foraggio e non di teste di pollo o code di maiale triturate.

Silvio Greco è un biologo marino dei più

stimati, ed è stato commissario dell'Istituto per la ricerca scientifica e tecnologica applicata al mare (Icram), che dipende dal ministero dell'Ambiente; dunque un collaboratore delle istituzioni, non un ecologista oltranzista. Ecco perché vedere i suoi baffoni bianchi arricciarsi in segno di sconcerto e diffidenza, durante il convegno intitolato *Quando il pesce diventa mangime*, suscita allarme.

Lo scandalo pri-

migenio è in effetti la farina ottenuta con le sardine, gli sgombri e le acciughe. Ogni anno, su 90 milioni di tonnellate di pescato, 23 diventano cibo destinato agli allevamenti. I cinesi, che amano le sogliole, distruggono 9 milioni di tonnellate di novellame per nutrirle. Farà dunque bene all'acquacoltura poter utilizzare gli scarti della macellazione di polli e maiali per ingrassare branzini e orate, le due specie più richieste dal mercato italiano?

«Il problema», sospira Greco, «è che branzini e orate sono carnivori», devono mangiare altri animali. Ma il problema è anche la concentrazione della richiesta, perché come ha rivelato nel medesimo convegno Alain Le Sann, del francese *Collectif peche et developpement*, «ci sono almeno venti milioni di tonnellate di pesci che potrebbero essere consumati, ma non hanno mercato».

SEGUE >> 22

slow fish 2013

LA MANIFESTAZIONE SI CONCLUDE CON UNA DENUNCIA

Il "pesce giusto" si ribella
è allarme Orata Pazza

La Ue: da giugno farine animali negli allevamenti

IL CASO

dalla prima pagina

L'acquacoltura invece tira, e a differenza della pesca è programmabile. Ecco perché il sistema economico la privilegia, e i referenti europei hanno dato l'assenso all'impiego delle farine animali. Dal primo giugno accadrà in mare e dall'anno prossimo a terra, fatto salvo che i polli non potranno mangiare pollo e i maiali non potranno mangiare maiale: il cannibalismo, autorizzato fino a pochissimi anni fa, è stato vietato per motivi etici.

Tuttavia lo stesso regolamento eu-

ropeo in materia, varato nella generale indifferenza nel gennaio scorso, ammette che i controlli saranno difficilissimi. «Ad oggi - vi si legge - non esiste alcun metodo diagnostico convalidato che permetta di rilevare la presenza nei mangimi di materiali ottenuto da suini o da pollame. Peraltro... non sarebbe possibile controllare la corretta applicazione del divieto di riciclaggio all'interno della specie».

La sicurezza alimentare viene delegata ai produttori di mangimi e agli allevatori, insomma, oppure alle multinazionali del cibo. Le associazioni ambientaliste e di consumo più agguerrite hanno già lanciato l'allarme, prevedendo che nel giro di pochi anni anche le vacche potranno nuovamente essere nutrite con altre vacche polverizzate.

Attenzione. La comunità scientifica

istituzionale, dopo studi e convegni e analisi approfondite, è arrivata alla conclusione che la pandemia capace di mietere 207 vittime (il morbo di Jacob Kreutzberg) sia stata provocata dall'utilizzo di carcasse infette per produrre farine, e non dal fatto che le vacche fossero erbivori e dunque poco inclini a metabolizzare la carne, oltre tutto di propri simili. I primi paesi europei ad allinearsi, dando parere favorevole al ritorno all'antico, sono stati Italia e Francia. Del resto, dall'Argentina non vengono già importati quarti e mezzene che contengono le famigerate *pat*, proteine animali trasformate? Insomma, Mucca Pazza sarebbe stato un episodio; e poi, nutrendosi il bovino con le farine, la bistecca è destinata a costare meno e le classi meno abbienti potranno sfamarsi più agevolmente.

Non risulta tuttavia che orate e

branzini abbiano mai apprezzato i petti di pollo o i piedini di maiale. Entrambi mangiano crostacei e latterini, e proprio a questa particolare alimentazione devono la gustosità e salubrità delle carni. Chi può escludere a priori Orata Pazza?

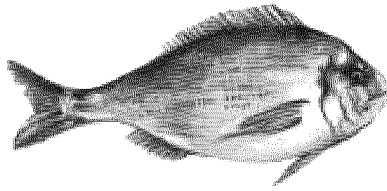
Slow Fish si chiude con un allarme, ed è giusto che sia così. Il tanto invocato pesce giusto, ecologicamente sostenibile ed economicamente equo per il pescatore, il commerciante e l'acquirente, passa anche dalle sue condizioni di vita. Non vuol dire nulla se è muto, e non può neppure muggire di sdegno.

PAOLO CRECCHI

crecchi@ilsecoloxix.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il ritorno del "menù carnivoro"



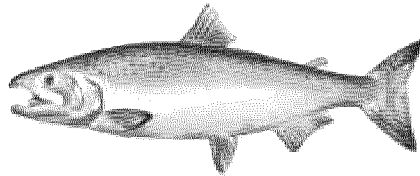
L'orata è il pesce più allevato in Italia. Il suo prezzo oscilla attorno ai 20 euro al chilo



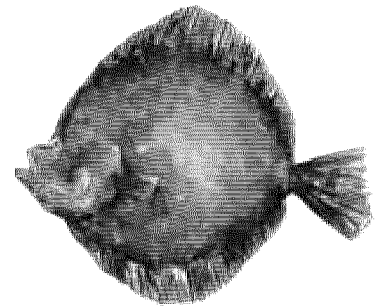
Il branzino è il gemello dell'orata tra i pesci allevati più richiesti. Il prezzo cala della metà

CHE SUCCESSO IL CARTOCCIO DI FRITTO MISTO

Lo stand siciliano è stato senza dubbio il più apprezzato di questa edizione di Slow Fish, seguito da quelli laziali e veneto. Ma il cartoccio di pesce fritto a 7 euro, con bicchiere di bianco, ha registrato code record.



Il salmone, una volta prelibatezza delle elites, è diventato comune: 12-14 euro al chilo



Anche il consumo di rombo allevato è cresciuto, specie sul litorale adriatico

SLOW FISH RITORNA FRA DUE ANNI

Con la giornata di ieri Slow Fish dà l'appuntamento a Genova per il 2015. Il primo bilancio parla di un successo di pubblico lusinghiero: ieri l'area del porto antico era a tappo, con gli stand agroalimentari presi d'assalto. Esauriti anche i laboratori



Anche il sarago, leggermente meno pregiato, fa parte delle specie storiche allevate



Il pangasio viene allevato nell'inquinatissimo Mekong: è uno dei famigerati pesci-bistecca

