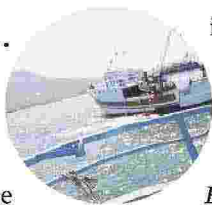


**PESCA** Dal 31 marzo le risorse italiane sono terminate

## Il mare è vuoto, il pesce è finito

» **STEFANO CASELLI**

Il nostro *Fish Dependence Day* è stato il primo aprile. A prima vista si potrebbe pensare che i nostri mari siano stati invasi da orde di pesce extraterrestre, ma non è questo il problema: significa che il nostro pescato è finito in tre mesi. Insomma, già da qualche settimana l'Italia ha virtualmente esaurito le risorse ittiche e dipenderà dal mercato estero per tutto



il 2017. L'esaurimento del nostro mare (cosa che avviene, un po' prima o un po' dopo, oramai ogni anno) è uno dei dati che emerge da *Fish Dependence 2017* (studio di *New Economics Foundation* realizzato nell'ambito del progetto *Fish Forward* dell'Ue) di cui si parlerà diffusamente a **SlowFish**, il tradizionale appuntamento organizzato da **SlowFood** al Porto antico di Genova.

SEGUE A PAGINA 7

**MEDITERRANEO** L'evento al Porto Antico di Genova

# Addio spigole e orate italiane: mare nostrum vuoto in 3 mesi

*Pesca selvaggia, inquinamento e clima: da aprile dipendiamo dal mercato estero*

SEGUE DALLA PRIMA

» **STEFANO CASELLI**

**M**a com'è possibile che con un affaccio di ottomila chilometri di coste sul Mediterraneo, dove nuotano almeno 300 specie ittiche, l'Italia abbia esaurito la sua pesca in tre mesi? "Essere sul Mediterraneo - ci racconta il biologo marino Silvio Greco - è un'arma a doppio taglio: ci sono ventidue Paesi rivieraschi, sette comunitarie e quindici extra, e questo si riflette pesantemente sulla gestione delle risorse. Noi dobbiamo rispettare il periodo di fermo biologico, la misura della maglia delle reti, non possiamo pescare a strascico il sabato e la domenica. Strumenti necessari per la gestione di una fon-

te rinnovabile di cui molti se ne infischiano".

Per esempio? "Lampedusa è territorio italiano, ai pescatori lampedusani in alcuni giorni non è consentito uscire in mare, ma sulle stesse acque pescano tranquillamente i tunisini, che si spingono fino a Lampione, uno scoglio dell'Isola".

**INSOMMA**, non possiamo pescare, ma questo non significa che il nostro mare sia pieno di pesce, anzi. Il Mediterraneo è un malato grave che soffre di pesca selvaggia, inquinamento e cambiamenti climatici: "Abbiamo problemi - ancora Greco -, manca il prodotto. Il mercato richiede pesci bistecca, tonno e pesce spada su tutti, e questi hanno un ciclo vitale lungo. Il tonno rosso, per esempio: dal 2006 la pesca è ben regolamentata, il mare è tornato a riempirsi di tonni, ma sono giovani e per essere pescati è necessario

che si riproducano, e perché ciò accada è necessario un ciclo che va da cinque ai sette anni. È inutile che si gridi 'il mare è pieno di tonno, torniamo a pescarlo'. Non è così".

L'ideale per il consumo, dunque, è il pesce a breve ciclo di vita: triglie, naselli, sgombri, e pesce azzurro in generale, palamite, sarde e acciughe. Un pesce ha una vita mediamente breve ha molte meno possibilità di contaminarsi con le sostanze inquinanti presenti nel Mediterraneo (l'ultimo allarme riguarda i frammenti di microplastica, 250 mila al chilometro quadrato) e - grazie alla riproduzione continua - la pesca non ne intacca la rinnovabilità. Ma i rischi

sono altri, e derivano dal cambiamento climatico: "Che non è uno scherzo - si accalora il biologo marino - se persiste questa siccità, il ridotto flusso di acqua dolce verso i mari metterà a rischio la sopravvivenza, per esempio, delle acciughe, che rischiano seriamente di estinguersi".

E le specie sono a rischio anche per colpa della pesca dissennata. Per decenni abbiamo depredato le acque pescando la "neonata", togliendoci così un anello importantissimi della catena alimentare. Si è creato un vuoto che è stato riempito dalle meduse, "specie opportunistica" che - a differenza dei "bianchetti" - non vengono mangiate dai pesci più grandi ma anzi si nutrono di uova e giovanili di pesce.

Il risultato di tutti questi e altri fattori è che l'Italia è al 42esimo posto nella graduatoria mondiale dei

Paesi esportatori di pesce ma addirittura al se- sto per quan- to riguarda l'importa- zione.

Il consu- mo pro capite da noi tocca i 25,1 chili l'anno, ma di questi, secondo il Wwf, soltanto sei provengono dalla produzio- ne locale. La maggior parte del pesce che consumiamo sulle nostre tavole, quasi il 20

per cento, proviene dalla Spa- gna, che in quanto a estensio- ne costiera non ha nulla da in- vidiare all'Italia, ma se scen- diamo le posizioni (Danimar- ca e Olanda, rispettivamente 6,9 e 5,5 per cento) il discor- so cambia. Per quanto riguarda i Paesi extra Ue, da cui arriva il 55 per cento del prodotto im- portato in Italia, i maggiori fornitori sono Marocco, In- dia, Vietnam e Cina.

**SE SULLE NOSTRE TAVOLE** finisco prodotti non autoctoni è necessariamente un male?

“Non è un problema – con- clude Greco – se il prodotto è fresco, anche se l'impatto ambientale dei viaggi aerei è evidente. Il problema sem- mai è sul surgelato, un altro mondo. Dal mercato cinese arrivano seppie, totani e cal- amari trattati e sbiancati a prezzi ridicoli. Io mi preoc- cuperei a mangiare pesce sbiancato e trattato con con- servanti. Nessuno ha niente contro la globalizzazione, ma bisogna porsi interroga- tivi anche rispetto al lavoro:

nel Sud-est asiatico i mari- nai della pesca oceanica del congelato sono spesso schiavi, magari raccattati nelle taverne ubriachi e messi su una nave per seime- si o un anno”.

Ogni volta che si va in pe- scheria dunque, dopo aver controllato che il pesce sia fresco (“non deve avere odo- re, il pesce non puzza e deve essere colorato: triglie e pa- gelli sono rossi, non grigi”) può essere utile chiedersi an- che dove sia stato pescato.

Ipse dixit



La colpa è anche dei Paesi non comunitari che non rispettano le nostre regole, ma il problema è reale: non ne abbiamo più



Il mercato richiede pesci-bistecca a lungo ciclo riproduttivo, quelli a breve (come le acciughe) rischiano l'estinzione per i cambiamenti climatici



Da domani a domenica

È l'evento internazionale dedicato al pesce e alle risorse del mare che coniuga il piacere della convivialità alla conoscenza scientifica e alle buone pratiche, l'educazione al gusto e l'impegno per la tutela della biodiversità. Slow Fish approda al Porto Antico di Genova da domani a domenica: il programma sul sito <http://slowfish.slowfood.it/>

La rete siamo noi

È il tema dell'ottava edizione di Slow Fish, evento lanciato e organizzato da Slow Food

Calamari vietnamiti

Siamo il 42esimo esportatore del mondo, ma il sesto per importazione



Povere acque Il settore è in forte crisi LaPresse

