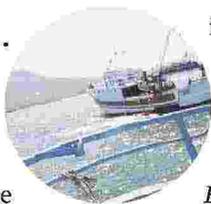


**PESCA** Dal 31 marzo le risorse italiane sono terminate

## 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 sesto per quanto riguarda l'importazione.

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

per cento, proviene dalla Spagna, che in quanto a estensione costiera non ha nulla da invidiare all'Italia, ma se scendiamo le posizioni (Danimarca e Olanda, rispettivamente 6,9 e 5,5 per cento) il discorso cambia. Per quanto riguarda i Paesi extra Ue, da cui arriva il 55 per cento del prodotto importato in Italia, i maggiori fornitori sono Marocco, India, Vietnam e Cina.

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

“Non è un problema – conclude Greco – se il prodotto è fresco, anche se l'impatto ambientale dei viaggi aerei è evidente. Il problema semmai è sul surgelato, un altro mondo. Dal mercato cinese arrivano seppie, totani e calamari trattati e sbiancati a prezzi ridicoli. Io mi preoccuperei a mangiare pesce sbiancato e trattato con conservanti. Nessuno ha niente contro la globalizzazione, ma bisogna porsi interrogativi anche rispetto al lavoro:

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

Ogni volta che si va in peschiera dunque, dopo aver controllato che il pesce sia fresco (“non deve avere odore, il pesce non puzza e deve essere colorato: triglie e pagelli sono rossi, non grigi”) può essere utile chiedersi anche dove sia stato pescato.

**Ipse dixit**



**SILVIO GRECO/1**  
**BIOLOGO MARINO**

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



**SILVIO GRECO/2**  
**BIOLOGO MARINO**

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



**SLOWFISH**



**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

