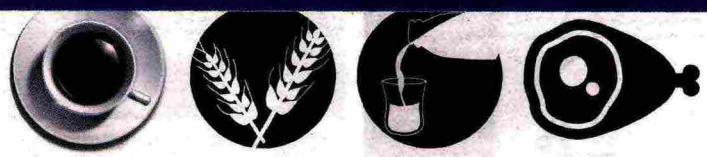
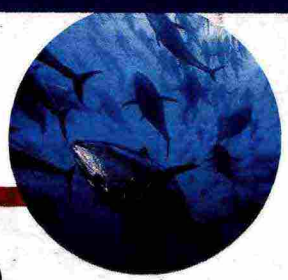
IL CORRIERE VINICOLO

Settimanale

Data 21-12-2015
Pagina 18
Foglio 1 / 2

L'AGROALIMENTARE ALLA SFIDA DELLA SOSTENIBILITA'





ASDOMAR

C'È TONNO E TONNO

Esempio virtuoso, è l'unico a seguire una metodologia produttiva ecocompatibile e ad aver conseguito l'appellativo di sostenibilità nella classifica stilata da Greenpeace. Primo e tuttora unico marchio ad avere la certificazione per la sicurezza SA 8000 rilasciata da Friends of the Sea

di NICOLA DANTE BASILE

Nei mesi caldi è l'ingrediente principe di un piatto freddo tra i più gettonati. Non lo è da meno anche in altri periodi dell'anno, specie nelle occasioni in cui c'è poco tempo a disposizione per preparare un pranzo completo, senza rinunciare a gusto e salubrità. Consumato fresco lo troviamo in mille-e-una ricette nella cucina della tradizione da nord a sud, ma è il preparato in scatola combinato con vegetali di stagione a dare il meglio di sé. Per questo una sua confezione è sempre a portata di mano, sia in casa che fuori.

Motivo di tanta attenzione è il tonno in scatola, ovvero una proposta alimentare che la gastronomia descrive come di pesce dalla carne magra e compatta, sapida, di buona digeribilità. Una proposta dall'ottimo rapporto prezzo-qualità, di cui gli italiani sono ghiotti consumatori, tanto da essere i maggiori utilizzatori per quantità totale in Europa (130 mila tonnellate l'anno) e secondi per domanda pro-capite (2,2 kg), dopo la Spagna che veleggia sopra i tre chilogrammi.

Che il *Thunnus* della famiglia *Scombridae* faccia parte della tradizione culinaria nazionale non è una novità, tanto antico è il costume di fare pesca nel Mare Nostrum. Dove però l'uso della mattanza ha perso l'aura di una volta in quanto considerato metodo di cattura tutt'altro che sostenibile e, laddove la si pratica ancora, sa di azione folcloristica riservata come attrazione turistica. Le stesse tonnare, una volta assai diffuse lunghe le coste si sono ridotte a meno di una decina; per giunta ciascuna con quote di produzione Ue troppo esigue per giustificarne l'attività lunga un intero anno. Di qui la chiusura di impianti e perdita di occupazione, a tutto vantaggio di altri Paesi confinanti.

Invertire la rotta e tornare a produrre in Italia

Il problema è molto serio per l'economia del settore, sicché le istituzioni competenti e la politica di Roma farebbero bene a riflettere su ciò che sta accadendo alla marineria commerciale italiana. Tanto più che vi sono esempi di imprenditoria virtuosa che dimostrano che è possibile invertire la rotta. E tornare a produrre in Italia, come ha fatto **Vito Gulli**, presidente della società Generale Conserve di Genova (550 dipendenti e 200 milioni di euro di fatturato) dalla fondazione titolare del marchio AsdoMar e, più di recente, anche di Manzotin (carne in scatola) e DeRica (conserve).

Personaggio schivo ma schietto, Gulli è di quelle persone che *si sono fatte da sé*. Dopo avere lavorato una vita da manager in aziende di largo consumo, a inizio millennio e insieme a un pugno di altri soci ha rilevato il marchio lusitano AsdoMar (Dio del mare), trasferendo successivamente la produzione in Italia. Esattamente a Olbia, in Sardegna, dove nel 2008 Generale Conserve ha acquisito uno stabilimento che già lavorava tonno in scatola, ma che per problemi gestionali era in fase di smantellamento. "Con questa acquisizione - dice Gulli - siamo riusciti da un lato a ridare occupazione in una terra già provata per mancanza di lavoro e, dall'altro, abbiamo recuperato una professionalità che altrimenti sarebbe andata perduta".

Il processo di recupero non è stato facile, ma grazie alla qualità del prodotto e a un'incisiva politica di comunicazione e marketing, in tre soli lustri AsdoMar è diventato il marchio del tonno in scatola più acquistato del Paese, dopo il leader Rio Mare. Ma è l'unico a seguire una metodologia produttiva ecocompatibile e a conseguire l'appellativo di sostenibilità, come ha confermato la recente classificazione stilata da Greenpeace, organizzazione indipendente nota per le sue battaglie contro lo sfruttamento dei mari e la lotta allo spreco alimentare. Alle sue spalle, una coda di altri marchi "rimandati a settembre", per usare una terminologia che dice di studenti intelligenti, che però non si applicano a dovere per la causa della sostenibilità. Causa che il vertice dell'azienda genovese sostiene di perseguire da tempo non sospetto, visto che quell'appellativo "ci è stato già assegnato una prima volta qualche anno fa e ora viene riconfermato. D'altra parte - aggiunge Gulli - la sostenibilità è l'elemento centrale della nostra strategia di sviluppo".

Certificazione per la sicurezza SA 8000

Se a questa unicità si aggiunge il fatto che AsdoMar è stato il primo e tuttora unico marchio ad avere la certificazione per la sicurezza SA 8000, rilasciata dalla Friend of the Sea, vien spontaneo pensare che sul mercato c'è tonno e tonno. Dove le differenze non si limitano al fatto che in una scatola di tonno possano esserci le carni di pesci come i delfini o, ancora peggio, a rischio estinzione come il bluefin a pinna blu, altrimenti detto tonno a carne rossa. Ma anche a opzioni relative al modello di pesca (a canna, reti di circuizione, palamiti ...), all'utilizzo degli scarti, al processo di lavorazione, alla tracciabilità della filiera. Temi a cui il presidente Gulli ha

Codice abbonamento: 109850

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

IL CORRIERE VINICOLO

Settimanale

Data 21-12-2015
Pagina 18
Foglio 2 / 2

pronta la risposta, sostenendo l'approccio seguito da AsdoMar nell'utilizzare "esclusivamente tonni adulti a pinna gialla e capi striati pescati a canna. Prerogativa di cui siamo assolutamente certi, in quanto non ci limitiamo a mettere il prodotto in scatola ma acquistiamo il tonno intero sul luogo dove viene pescato; dopo di che lo portiamo in stabilimento, dove si compie l'intero processo di lavorazione, separando le parti nobili della materia prima, avviate alle linee di produzione in scatola, mentre gli scarti (stomaco, testa, coda, pinne, spine e ossa), vengono lavorati in un impianto a parte che abbiamo realizzato in azienda, per farne farina di pesce destinata alla zootecnia".

Come a sottolineare il fatto che se del maiale non si butta via niente, del tonno non si scarta nulla. Ma quanti ne sono consapevoli?

Vito Gulli, presidente della società Generale Conserve, titolare del marchio AsdoMar

L'AGROALIMENTARE ALLA SFIDA DELLA SOSTENIBILITA'

ASDOMAR

C'È TONNO E TONNO

WINE NUMBERS

Codice abbonamento: 109850

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.