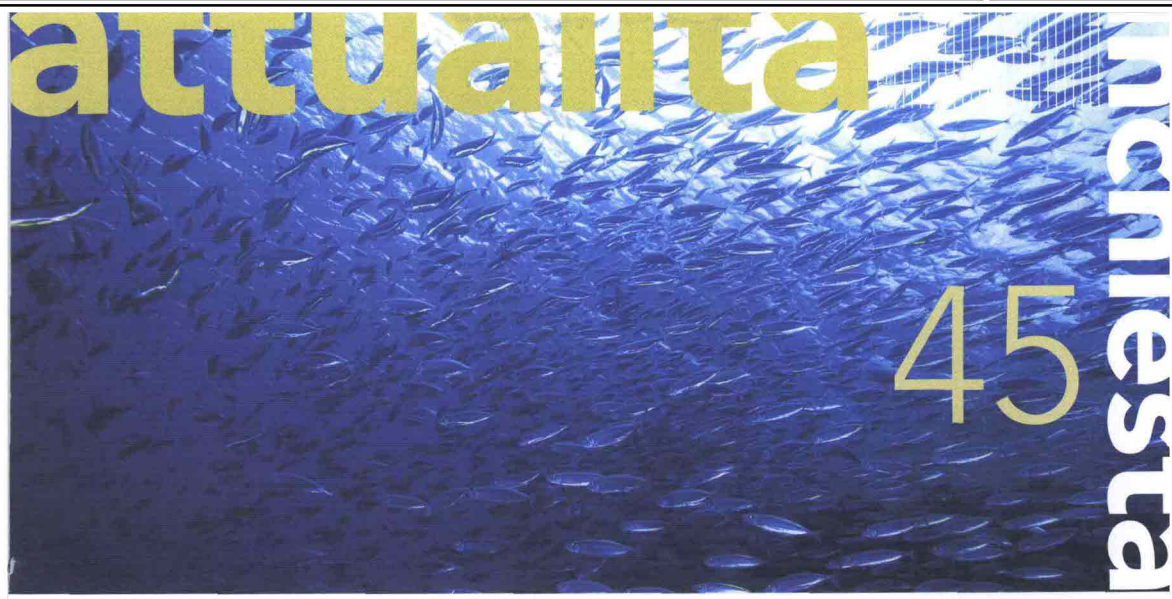
attualità



Mare dentro

Ogni anno nel mondo si consumano quasi 160 milioni di tonnellate di pesce, ma sovrasfruttamento e pesca indiscriminata stanno devastando le risorse ittiche del pianeta. E nel Mediterraneo la situazione è ancora più grave, nonostante il boom dell'acquacoltura. Ecco perché bisogna cambiare sistema.

Dario Guidi

Partiamo dall'ultimo dato, quello più recente, diffuso a fine giugno dalla Commissione Europea. Un vero e proprio grido d'allarme riferito al Mediterraneo perché le cifre dicono che nel mare di casa nostra il 96 per cento delle specie di fondale è soggetta a uno sfruttamento eccessivo, mentre per gli *stock* di acque intermedie (come sardine, acciughe ecc.) il sovrasfruttamento è del 71 per cento. Sovrasfruttamento di un *stock* significa che ogni pesce pescato non viene sostituito da un altro pesce e dunque progressivamente si va verso l'esaurimento di quella specie.

Il concetto è simile al tasso di natalità per gli umani. Se ogni coppia fa 2 figli la popolazione resta stabile. Se una coppia fa un figlio solo la popolazione cala, se i figli sono 3 aumenta.

Dunque, anche se mangiare pesce fa bene e il pesce sta sempre più entrando tra i consumi abituali degli abitanti del pianeta, il punto su cui occorre concentrare l'attenzione è che, come per altri tipi di consumi (alimentari e non solo), occorre porsi con forza il tema della sostenibilità di tutta la filiera che porta il pesce sulle nostre tavole, per evitare che le scelte che si fanno oggi si trasformino nell'impossibilità di mangiare le stesse cose per le generazioni future.

Rete d'informazione

Se il dato di un mare chiuso e relativamente piccolo come il Mediterraneo è quello che abbiamo visto, spostando lo sguardo su una dimensione globale occorre rifarsi ai dati della *Fao*, l'agenzia delle Nazioni Unite che si occupa proprio di cibo e alimentazione, che annualmente rileva lo stato di salute delle risorse ittiche del pianeta. Ebbene, nel rapporto del 2014, la *Fao* certifica come il livello di stock di pesce sfruttati in maniera eccessiva è del 28,8 per cento. Si tratta di una cifra che pur con andamenti non sempre lineari, vede una progressione molto rilevante rispetto al 10 per cento del 1974, nel senso che, da allora, è quasi triplicata. Il picco più negativo si è avuto nel

Codice abbonamento: 109850

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Sulla cresta dell'onda

Consumi mondiali di pesce crescono. Ma non in Italia.

I dati sul consumo di pesce segnano un costante aumento. Secondo la *Fao*, dai 9,9 chili a testa annui di fine Anni Sessanta si è passati ai 17,6 chili del 2007, sino ai 19,2 chili del 2012 (ultimo dato disponibile). Questa crescita è più forte nei paesi in via di sviluppo e risente del fatto che, per la sua importanza nel contribuire a un'alimentazione sana, il consumo di pesce è incoraggiato. In questo quadro, anche per colpa della crisi economica, il dato italiano è in controtendenza: sia l'*Ismea* che la *Coldiretti* confermano che nel 2013 siamo tornati sotto i 20 chilogrammi a testa. Ma soprattutto i tagli alla spesa delle famiglie hanno penalizzato il pesce fresco rispetto ai prodotti in scatola o conservati. In questo quadro spicca il dato in controtendenza dei negozi Coop dove, invece, il consumo di pesce fresco continua ad avere il segno più. A livello europeo i più grandi consumatori di pesce sono i portoghesi che spendono 264 euro a testa in un anno, seguiti dagli spagnoli con 245 euro. Al terzo posto gli italiani con 159 euro, seguiti dai francesi con 152 euro, svedesi con 143 e greci con 111, mentre la media *Ue* è di 105 euro.

Ma ne importiamo troppo. Il fatturato del settore ittico in Italia è in calo: meno 4,7 per cento nel 2013 su un 2012 che aveva segnato a sua volta un calo del 9,5 per cento rispetto all'anno precedente. Nel settore ittico abbiamo storicamente una bilancia commerciale in saldo negativo (nel 2013 per quasi 3 miliardi e 700 milioni di euro). L'Italia, infatti, esporta pesce e prodotti ittici per circa 550 milioni di euro, ma ne importa per 4 miliardi e 240 milioni. Per fare un esempio, riferito ad alcune specie e prodotti, l'Italia esporta tonno già inscatolato per 115 milioni di euro, ma ne importa per 465 milioni. Lo stesso schema si ripete per tanti altri casi: di calamari e calamaretti ne esportiamo per 10,5 milioni di euro, ma ne importiamo per 272 milioni; di gamberi e gamberetti ne esportiamo per 22 milioni e ne importiamo per 189 milioni; esportiamo orate per 10,6 milioni e ne importiamo per 110 milioni. Anche per mitili e cozze, dove vantiamo un'importante produzione, a fronte di un *export* di 9,8 milioni, c'è un *import* di 22,1 milioni. Dunque la probabilità che il pesce che mangiamo, a casa o al ristorante, venga da paesi stranieri (magari comunque del Mediterraneo, come Spagna o Grecia) è molto alta.

2008 con un 32,5 per cento di specie pescate in eccesso. Poi c'è stato un piccolo recupero, ma guai a pensare di abbassare la guardia. Oggi nel mondo si pescano ogni anno circa 91,3 milioni di tonnellate di pesce, di cui 82,6 milioni di tonnellate in mare e 11,1 milioni in acque interne come fiumi e laghi.

«Il re è nudo – spiega **Marco Costantini**, responsabile del programma mare del *Wwf* –, nel senso che le cifre degli organismi mondiali ci mettono davanti alla necessità di un impegno forte a tutti i livelli, di azioni coordinate che consentano di invertire la rotta». Perché, anche se la sensibilità dei consumatori è aumentata e tante campagne si sono sviluppate su questi temi, ancora molto resta da fare.

Cambio di rotta

Però deve esser chiaro che invertire la rotta è possibile perché, la stessa Commissione europea, assieme ai dati sul Mediterraneo, ha diffuso anche quelli su mar Baltico, mare del Nord e Atlantico nordorientale. Ebbene qui, grazie a piani rigorosi sulle catture possibili, che hanno coinvolto in primo luogo gli stessi pescatori e a controlli successivi, la quantità di specie sovrasfruttate è scesa drasticamente dall'86 al 41 per cento. Si tratta di calcoli complessi, non disponibili nella stessa misura su tutte le aree del pianeta, ma comunque frutto di un lavoro sempre più attento ed esteso, specie per i paesi europei e del nord America. Per completare il quadro e capire il livello di formidabile pressione che

Codice abbonamento: 109850

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

si sta esercitando sulle risorse ittiche complessive, è importante ritornare al quadro d'insieme fornito dalla *Fao*. Ma se per un 28,8 per cento dei tipi di pesce siamo al sovrasfruttamento, per un altro 61,3 per cento di specie siamo in pieno sfruttamento, il che significa una popolazione che resta stabile e dunque non consiglierebbe di aumentare i livelli di pescato. Solo per un 9,9 per cento delle specie il livello di cattura ha ancora margini per poter crescere.
Tutto questo rappresenta, però, solo la metà dei volumi relativi al consumo di pesce. Infatti, con una crescita davvero esponenziale, agli animali pescati in mare va sommata la quota di animali allevati con la tecnica dell'acquacoltura.

In piena regola

Quali norme servono e come farle rispettare.

Nonostante gli sforzi sul piano del rispetto delle regole e delle certificazioni degli *standard* di pesca, alcuni problemi rimangono soprattutto riguardo alle grandi flotte di pescherecci. Parliamo di barche di decine e decine di metri che consentono di lavorare e congelare in grandi quantità il pesce appena pescato. Queste navi possono stare in mare per diverse settimane e pescano spesso oltre le 200 miglia nautiche dalla costa. Se più vicino a riva valgono le norme fissate dai singoli paesi, quando si pesca fuori da queste zone, il problema del rispetto delle regole diventa molto più complicato, anche perché, nonostante la *Convenzione sul diritto del mare* del 1994, non esiste una autorità che possa far rispettare gli accordi internazionali.
Altri temi delicati le condizioni di lavoro degli equipaggi e le tecniche di pesca, in particolare quelle con reti a strascico o reti derivanti che distruggono i fondali e comportano la cattura di molti animali spesso uccisi inutilmente.
Uno degli allarmi, di cui gran parte dei consumatori avranno sentito parlare negli ultimi anni, è quello relativo al tonno rosso, una specie a rischio estinzione nel Mediterraneo per l'eccesso di catture effettuate. Dalla mobilitazione di tante associazioni e dall'impegno concreto di tanti soggetti (tra cui Coop che su questo ha sviluppato una specifica campagna) la cattura e poi la vendita del tonno rosso è stata in larga parte bloccata. «È una crisi su cui lavoriamo da 15 anni – sottolinea **Marco Costantini** del *Wwf* – e possiamo dire che un percorso molto positivo è stato fatto. A novembre del 2014 saranno disponibili i nuovi dati, ma quel che già ora credo si possa dire è che siamo vicini alla possibilità di uscire da una situazione di crisi».

Codice abbonamento: 109850

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

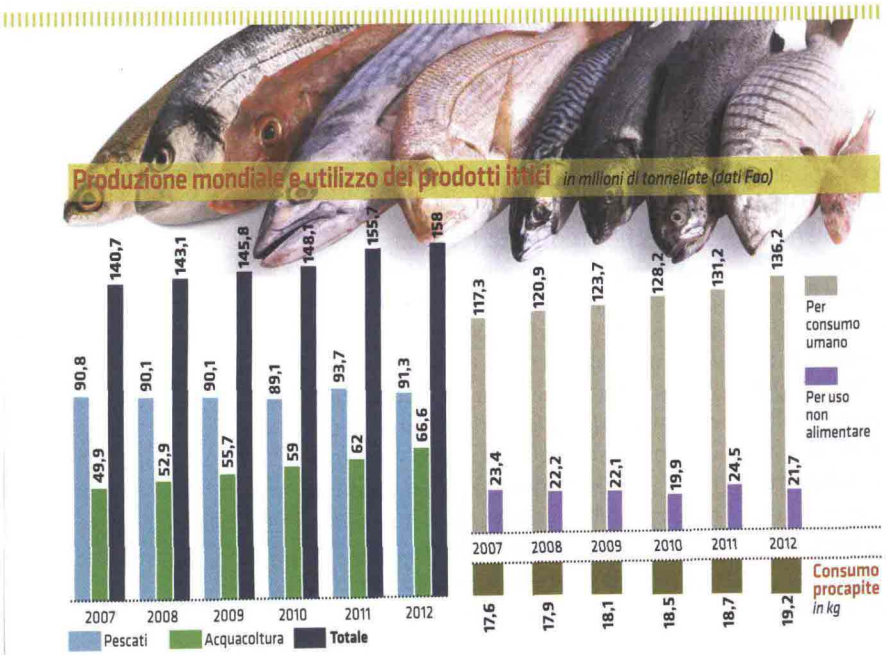
Un'ittica diversa

Nel 2012 dall'acquacoltura sono stati ricavati 66,6 milioni di tonnellate di prodotto di cui molto più della metà viene dalla Cina (seguita da Indonesia e India). Erano 49 i milioni di tonnellate prodotti nel 2007 (dunque un più 35 per cento in 6 anni). Acquacoltura significa specchi delimitati d'acqua, in mare vicino alla costa, ma anche in laghi o fiumi, in cui vengono allevati pesci, molluschi o crostacei. Lo sviluppo dell'acquacoltura è legato proprio alla ricerca di una maggiore sostenibilità della filiera legata al consumo di pesce nel mondo. Ma anche qui occorre fare attenzione. «L'acquacoltura è uno strumento che non può essere considerato comunque come una soluzione – sottolinea Costantini – perché ha un suo impatto e dunque occorre fare attenzione alla sostenibilità degli impianti, alle tecniche utilizzate, alla gestione su basi scientifiche dei progetti».

«È però indubitabile – afferma **Paolo Bray**, fondatore del progetto *Friend of the sea* – che, essendo l'acquacoltura una tecnica relativamente recente, nel giro di 20 anni si sono registrati passi avanti notevoli, riducendo gli impatti. E ancora molto si può fare». E di fatti anche per l'acquacoltura come per la pesca esistono certificazioni di qualità e sostenibilità sempre più diffuse. Uno dei problemi che si porta dietro l'acquacoltura è che, per nutrire i pesci, in larga parte si usano conserve e prodotti a base di pesce. Fatte le debite proporzioni, si ripropone un tema simile a quello degli impatti derivanti dal consumo di carne. Infatti nel 2012 su 158 milioni di tonnellate di prodotti ittici complessivamente prodotti nel mondo (91,3 pescati e 66,6 provenienti da acquacoltura) 21,7 milioni di tonnellate, cioè poco meno del 14 per cento, non è stato destinato all'alimentazione umana. A parte una quota destinata a oli e creme, il resto è diventato mangime per altri pesci. «Va detto – spiega ancora Bray – che la quantità di alimenti utilizzata nell'acquacoltura è stata ridotta progressivamente negli anni, grazie all'evoluzione delle tecniche e dei prodotti utilizzati». D'altro canto l'acquacoltura, possibile solo per alcuni tipi di pesci, elimina tutti i problemi derivanti dalle tecniche di pesca, come quella con le reti a strascico che danneggiano i fondali.

Che pesce sei?

Dunque la scatoletta di tonno che apriamo, così come la sogliola o la spigola che ci cuciniamo, raccontano problemi piuttosto complessi. Problemi nella cui gestione occorre cercare di tenere insieme le esigenze alimentari di buona parte dei 7 miliardi di abitanti del pianeta, il fatto che la pesca sia una potente industria, ma anche il lavoro e la fonte di sostentamento per milioni di persone specie nei paesi più poveri (sui 4,72 milioni di barche da pesca esistenti al mondo la *Fao* stima che il 79 per cento sia sotto i 12 metri). Poi, non certo da ultimo, viene il tema della sostenibilità, cioè del governare questi processi salvaguardando le risorse per il futuro e tutelando la biodiversità. «I pesci che nuotano nei mari sono davvero tanti, sono quantità difficili anche solo da immaginare – dice Costantini –. Per questo sembra difficile pensare al rischio di esaurire una risorsa come questa. Io, però, faccio un esempio partendo da mia figlia. Per lei sino a poco tempo fa contare sino a 10 era pensare a qualcosa di davvero grande. In poco tempo il limite si è spostato, è diventato 50, poi 100 e



Codice abbonamento: 109850

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

così via. Anche noi dobbiamo ricordarci quindi che una cosa che sembra enorme e lontana può presto diventare familiare. Non dico questo per spaventare, ma per dare stimoli a un impegno che deve essere di tutti, inclusi i consumatori, che devono guardare alle certificazioni, chiedere a chi vende loro un prodotto da dove viene, non comprare pesci di taglia troppo piccola, chiedere prodotti di stagione. Per capirci, informarsi vuol dire che a volte il pesce che mangiamo al ristorante e che pensiamo venga dal Mediterraneo è stato sostituito da pesce pescato magari nell'Atlantico, al largo delle coste africane o chissà dove. Magari è ottimo pesce, certificato e buono, ma è bene sapere tutte queste cose», conclude Costantini.

Certificato d'origine

L'ultimo tassello di questa nostra ricostruzione legata al mondo della pesca a livello mondiale contiene le note più positive. Perché, a fronte dei dati preoccupanti che abbiamo visto sul sovrasfruttamento di buona parte delle risorse ittiche, già da diversi anni si è sviluppata l'azione di associazioni ambientaliste e gruppi di cittadini, tesa proprio a promuovere e sollecitare una pesca più sostenibile. Una delle conseguenze di questo ampio movimento è lo sviluppo di una serie di certificazioni sulle modalità di pesca che si sono diffuse in tutto il mondo. Proprio l'italiano Paolo Bray, vent'anni fa fondatore di *Friend of the sea* e dirigente di *Dolphin safe*, è stato uno dei protagonisti di questa crescita positiva e importante: «Come *Friend of the sea* oggi certifichiamo oltre 400 aziende di 50 paesi diversi. I risultati ottenuti in questi decenni sono stati importanti e positivi. Oggi il 95 per cento delle industrie mondiali è certificata *Dolphin safe*, il che significa migliaia e migliaia di questi animali, che prima venivano uccisi perché finivano nelle reti durante la pesca di altre specie come il tonno, vengono ora salvati ogni anno – rivendica Bray –. La sensibilità verso la certificazione è più forte nei paesi occidentali dove anche catene della Grande Distribuzione come Coop esigono il rispetto di *standard* precisi. Ma anche nei paesi in via di sviluppo o emergenti, l'attenzione cresce. Dunque la strada imboccata può produrre ulteriori risultati e l'attenzione dei consumatori e dell'opinione pubblica è decisiva. Ma guai ad abbassare la guardia». ▮

La grande pesca 49

Col marchio Pesca sostenibile l'impegno di Coop a difesa delle risorse ittiche continua.

A raccontare l'impegno Coop per la tutela delle risorse ittiche nei mari di tutto il mondo, sarà d'ora in poi un unico logo, in cui alla *silhouette* di tre pesci in campo azzurro, si unisce la scritta *Pesca sostenibile*. Questo marchio, che comparirà tanto su etichette e confezioni, è il riassunto di un impegno Coop che dura ormai da anni e che ora compie un ulteriore passo avanti. «La decisione di introdurre questo marchio sulla pesca sostenibile – spiega **Claudio Mazzini**, responsabile sostenibilità, innovazione e valori di *Coop Italia* – vuole prima di tutto aiutare il consumatore a fare una scelta consapevole e informata su ciò che acquista. Da anni siamo impegnati su questo fronte e ci siamo trovati a collaborare con diversi enti di certificazione che garantiscono la sostenibilità dei processi di pesca, i cui loghi comparivano sui nostri prodotti. Penso a *Dolphin safe* o a *Friend of the sea*. Ma esistono anche altri schemi di certificazione importanti e qualificati con cui intendiamo collaborare. Si va dall'*Msc* (*Marine stewardship council*) che lavora sulla sostenibilità, all'*Aidpcp* (*Agreement on the international dolphin conservation*) sulla pesca del tonno, all'*Alaska seafood marketing institute* specializzato sulla pesca del salmone. In termini concreti, trovarsi di fronte a tanti marchi diversi che pur qualificati rischiano di essere poco comprensibili al consumatore che se li trova di fronte, ci ha indotto a fare un passo avanti. E cioè a realizzare un nostro marchio che riunifichi tutti gli altri, assumendoci così la responsabilità di un lavoro, iniziato ormai da 15 anni, per garantire la sostenibilità e la qualità dei prodotti che sono legati al nostro marchio». ▮

Codice abbonamento: 109850

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.