

La fabbrica dei pesci

Salmoni, orate, branzini di allevamento. In tavola ne arrivano sempre di più. Un modo di compensare la crisi delle risorse naturali della pesca. Con buoni prodotti, garantiti da severi regolamenti e controlli. Ma restano ancora dubbi e interrogativi.

TESTO **MARIA TATSOS**



Un pesce san piombo o le sardine? No, è meglio un trancio di salmone o un filetto di orata... E le mazzancolle, per il sugo. Scene di ordinaria quotidianità al reparto pescheria di un supermercato. La fretta o la scarsa conoscenza influenzano le nostre scelte d'acquisto. Usciamo convinti di avere nella borsa della spesa un alimento selvaggio, invece abbiamo appena comprato un prodotto di allevamento. Ma non è un imbroglio: basta leggere l'etichetta.

Sempre più pesce allevato in tavola

Ogni anno un cittadino europeo mangia 22 chili di pesce, i cinesi ci superano con 26,5 chili annui a testa. A questo trend contribuiscono anche gli allevamenti. L'acquacoltura sta infatti vivendo un boom mondiale: secondo la Fao nel 2010 il 48% del pesce consumato proveniva da allevamento e nel 2020 si supererà abbondantemente la metà. Certo, nell'Unione Europea la pesca continua ad

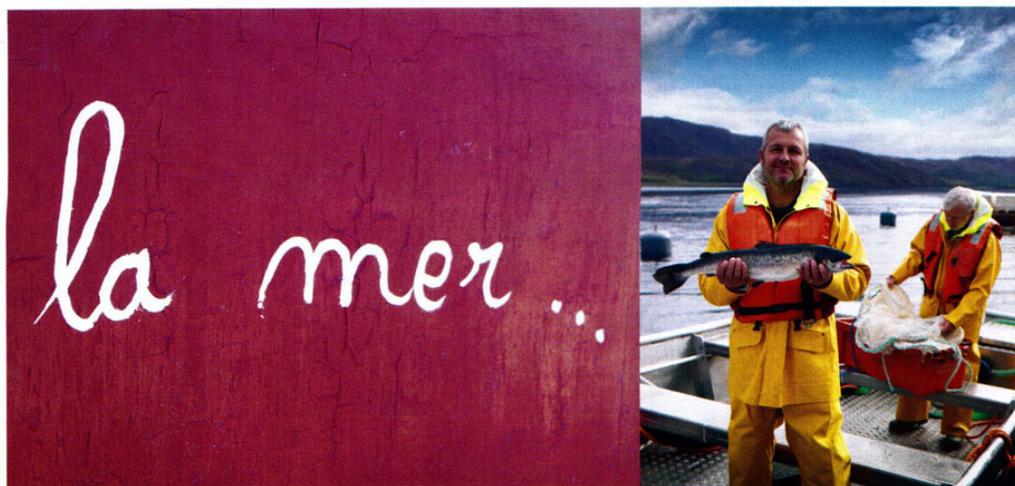
avere un ruolo importante (l'80% del pesce consumato è pescato), ma anche sulla nostra tavola il peso del pesce allevato cresce rapidamente.

Norvegia, produttore leader di salmoni

“L'acquacoltura è una delle attività per le produzioni alimentari che ha avuto una delle crescite più rapide negli ultimi 40 anni”, commenta Stefano Cataudella, docente universitario e presidente della Commissione Generale Fao per la Pesca per il Mediterraneo e il Mar Nero. “Il punto di forza? La disponibilità di alimenti di origine acquatica dall'elevato pregio nutrizionale sta compensando in parte la crisi delle risorse naturali della pesca”. Insomma, grazie agli allevamenti possiamo portare più spesso sulle nostre tavole salmoni (il cui produttore leader mondiale è la Norvegia con il 65% nel 2012, seguita dal Cile con il 19%), trote, orate, branzini, cozze e vongole, che sono i principali pesci e molluschi allevati in Italia,

A destra
Personale al lavoro
in uno stabilimento
francese
di acquacoltura.

A sinistra
Stazzi di allevamento
in acqua alta.



ma anche spigole, mazzancolle, gamberi e gamberetti d'importazione. E il pangasio, il pesce del Mekong che importiamo dal Vietnam e che finisce soprattutto nelle mense e nella ristorazione collettiva.

Etichette e controlli evitano confusioni

Il rischio che il pesce allevato venga spacciato per selvaggio non esiste. "La normativa italiana, che si rifà a quella europea, è rigorosa", spiega Valentina Tepedino, veterinaria e direttore di Eurofishmarket, società di consulenza nel settore ittico. "Gli stabilimenti che vogliono esportare in Europa per avere il bollo CE devono rispettare precisi requisiti igienico-sanitari. Ci sono diversi livelli di controllo, a partire dall'allevamento fino al punto vendita in Italia".

Per sapere cosa si compra, occhio all'etichetta. "Deve indicare se il pesce è pescato o allevato, il paese d'origine, se è fresco o congelato e gli eventuali additivi", precisa la veterinaria.

Oggi i pesci sono per lo più allevati in grandi gabbie in mare. Una delle critiche più frequenti è che la concentrazione elevata in uno spazio ristretto provochi malattie e dunque l'esigenza di somministrare antibiotici, che rischiano di finire nelle carni che consumiamo. "L'allevatore ha un armadio controllato dei farmaci", continua Tepedino. "I quantitativi usati sono monitorati e deve rispettare un periodo di sospensione prima della macellazione, perché le sostanze siano smaltite".

L'annoso problema dei farmaci

Andrea Pezzana, medico specialista in Scienze dell'Alimentazione all'Ospedale San Giovanni Bosco di Torino, puntualizza: "Il nostro sistema di allerta e vigilanza è invidiabile. Il vero rischio è che residui di farmaci finiscano nell'ambiente attraverso le acque".

Questa è una dolente nota in tema di acquacoltura. L'allevamento può essere inquinante: i residui fecali generano eutrofizzazione, i loro parassiti possono colpire le specie libere e l'uso di ormoni, quando avviene, contamina gli altri animali.

"Inizialmente, l'allevamento dei salmoni nei fiordi norvegesi in gabbie galleggianti ha distrutto la biodiversità", commenta Silvio Greco, biologo marino e presidente

del Comitato scientifico di Slow Fish. "Oggi l'allevamento è al largo, in mare. Resta il problema della fuga di esemplari: i salmoni sono predatori e si immettono nella catena alimentare. Succede per esempio in Cile, dove non esistevano liberi in natura e non hanno nemici".

"I norvegesi nel frattempo si sono dotati di leggi severe", spiega Merete Nygaard Kristiansen, direttore in Italia del Norwegian Seafood Council. "Lavoriamo per un continuo miglioramento nel rispetto dell'ambiente, collaborando con l'industria del pesce, i ricercatori e gli ecologisti". Quanto alle "fughe" di salmoni, non sono sottovalutate. "Il rischio è che il salmone selvatico, frutto di migliaia di anni di evoluzione, mischiandosi con i geni di quello allevato non riesca più a sopravvivere nel suo habitat. Stiamo cercando il modo di bloccare il problema all'origine".

Il pesce che mangia pesce depreda il mare

Un'altra critica all'acquacoltura riguarda l'alimentazione delle specie allevate, nutrite con mangimi composti da un mix di vegetali (soia), oli vegetali e di pesce, altri pesci e sostanze nutritive (vitamine, minerali). Secondo il Worldwatch Institute servono 15 chili di pesce per ricavare 1 chilo di carne di tonno, ma si scende a 1,7 chili per 1 chilo di salmone. Stiamo saccheggiando gli oceani per ricavare i pesci foraggio. Ma poi la carne è comparabile per qualità a quella del pesce selvaggio? "Difficile generalizzare: dipende dai mangimi", commenta Pezzana. "Il pesce concentra proteine ad alto valore biologico grazie agli acidi grassi Omega 3 che sviluppa mangiando altro pesce, che a sua volta ha consumato krill, plancton, alghe. Gli esemplari allevati possono essere meno ricchi di Omega 3 per via della loro alimentazione. Ma non sono dannosi per la salute".

L'acquacoltura, insomma, offre pesce di qualità a prezzi contenuti. Ma la fame mondiale di pesce potrebbe essere soddisfatta anche con le ricchezze dei nostri mari. "Le specie commestibili e pescabili sono 500, mentre noi alleviamo una decina di pesci, tre tipi di crostacei e sei di molluschi", dice Silvio Greco. "Spetta a noi consumatori dare un segnale", aggiunge Pezzana. "Ci sono un'infinità di pesci poveri e gustosi in cerca di compratori: chiediamoli". Si chiamano sugarello, lampuga, zerro, aguglia.

BARRAMUNDI, PESCE ALLEVATO IN ALTRI MONDI

Se il palato europeo richiede soprattutto salmoni, orate, branzini e trote, altrove punta anche su altri gusti. È il caso del pesce barramundi, la cui produzione è in continua crescita. È un pesce originario delle coste settentrionali dell'Australia e del Sud Est asiatico, dove è molto apprezzato, soprattutto nella cucina thailandese. In Australia ci sono oltre 100 aziende che lo allevano. È molto adattabile, vive in acque sia salate sia dolci e ha una dieta flessibile. Il filetto di barramundi è ricco di omega 3 ed è gustoso come il branzino.