



## Portale ufficiale del Gastronomata, alla scoperta di prodotti tipici della cucina italiana [www.gastronauta.it](http://www.gastronauta.it)

### Taccuino - Editoria e Multimedia



### Pesce italiano, scatta il Dependence day

*Secondo una recente indagine dal 21 aprile il pescato made in Italy è tecnicamente esaurito*

*Publicato da Elena Maccone, il 24/04/2013 in Radio 24*

Il 21 aprile. Segnatevi bene questa data in agenda, perché è stato un giorno spartiacque secondo la *New economics foundation* (Nef). E di acqua, o almeno di mare, si parla nel rapporto che la fondazione inglese ha stilato in materia di pesca europea. Stando a questa indagine, sabato scorso era per l'Italia il *Fish dependence day*, cioè il giorno in cui il nostro Paese inizia a essere dipendente dalle importazioni per coprire il proprio fabbisogno di pesce. La notizia eclatante è che siamo autosufficienti per appena il 30 per cento del pesce che consumiamo.

**E il resto allora? La Coldiretti sostiene per esempio che buona parte delle vongole** proviene dalla Turchia, mentre i gamberetti, che rappresentano quasi la metà del pesce importato in Italia, sono spesso targati Cina, Argentina o Vietnam. Il consiglio è di controllare bene l'etichetta al momento dell'acquisto, perché per legge deve indicare la provenienza del pescato. Per intenderci, se volete decifrare le sigle astruse riportate sulla vaschetta, il Mediterraneo è indicato come "zona Fao 37". La cosa inquietante è che l'importazione extraeuropea porta con sé il rischio di sonore truffe come nel caso del pangasio del Mekong venduto come cernia, l'halibut atlantico al posto delle sogliole o lo squalo smeriglio venduto come pesce spada.



**Ritorna allora d'attualità la questione del pesce povero e dimenticato**, quello non ancora inflazionato dal consumo di massa come orate, branzini e tonni. Alcuni cuochi shanno già iniziato a dare il buon esempio. Il sardo Roberto Petza di S'Apposentu a Siddi ha rinunciato a mettere in menù il tonno, Giuseppe Ricchebuono del Vescovado di Noli propone numerosi piatti a base di sugarello, palamita e acciughe. Un'altra via è allora possibile? Lo chiede il Gastronomata ad alcuni esperti, chef, biologi durante la trasmissione di sabato 27 aprile, alle 11 su Radio24.

Intervengono:

**DANIELA BORRIELLO** | Impresa Pesca Coldiretti di Savona

**CORRADO PICCINETTI** | Biologo marino, Professore associato di Ecologia all'Università di Bologna

**VALENTINA TEPEDINO** | Direttore di EuroFishmarket.it

**ROBERTO PETZA** | S'Apposentu, Siddi Medio Campidano

**GIUSEPPE RICCHEBUONO** | Vescovado di Noli (SV)

**GILBERTO FERRARI** | Federcoopesca-Confcooperative

**SILVIA GAMBACCINI** | Coop Aplysia di Livorno, coordinatrice del progetto "pesce dimenticato: dalle rete alla cattedra"

**GIUSEPPE GALLINA** | Stand n° 2, banco del pesce al mercato di Porta Palazzo, Torino

**LUCIANO ZAZZERI** | La Pineta a Marina di Bibbona (LI)