



- [Contatti](#)
- [Chi siamo](#)



- [Home](#)
- [Sicurezza Alimentare »](#)
- [Etichette & Prodotti »](#)
 - [Supermercato](#)
 - [Prezzi](#)
 - [Packaging](#)
 - [Tecnologia e Test](#)
- [Pubblicità & Bufale](#)
- [Nutrizione](#)
- [Pianeta »](#)
- [Recensioni & Eventi](#)
- [Lettere](#)

[Etichette & Prodotti](#)

Il pregiato tonno rosso è scomparso dalla tavola degli italiani. Grazie alla quote pesca e alla certificazione obbligatoria si può ricominciare a consumare

Pubblicato da [Roberto La Pira](#) il 8 luglio 2013



Il tonno rosso (Thunnus thynnus) è la specie più pregiata, ma raramente si

trova nelle pescherie dei supermercati e solo pochi ristoranti lo utilizzano per preparare il menu. Il motivo? Diverse associazioni ambientaliste hanno giustamente focalizzato l'attenzione sui pericoli di estinzione della specie e solo da pochi anni il problema è stato affrontato dall'Ue. L'ICCAT (Commissione Internazionale per la Conservazione del Tonno Atlantico) nel 2009 ha stabilito regole precise, per ridurre lo sforzo di pesca e permettere il riequilibrio tra le quantità di tonno rosso pescato e la capacità riproduttiva.

Oggi però una parte significativa del tonno rosso in commercio arriva da allevamenti, proprio come accade per il salmone norvegese o cileno, per le orate ed i branzini cresciuti in Croazia, Grecia e in Italia, i rombi in Spagna e Portogallo, le sogliole in Spagna, la tilapia in Brasile, il pangasio in Vietnam, i gamberi in Thailandia... Questo sistema permette di verificare meglio il rispetto delle regole e la tracciabilità del pescato.



La particolarità del sistema di allevamento dei tonni è che, non riproducendosi in vasca, i pesci vengono catturati durante la migrazione dall'oceano Atlantico al Mediterraneo. La seconda fase prevede la selezione degli esemplari (quelli di peso inferiore a 40-50 kg vengono liberati) e il trasferimento in grandi vasche situate in mare aperto per l'ingrasso che può durare anni. In genere ogni esemplare incrementa il peso del 35% l'anno e la macellazione avviene quando si superano i 250 kg. Tutti i pesci dopo la macellazione sono identificati e monitorati dalle autorità di controllo per verificare il rispetto delle quote assegnate dall'ICCAT. Ogni tonno per legge deve essere accompagnato lungo la filiera da una sorta di carta di identità (BCD) per controllare il luogo di cattura, l'origine, la specie.

Grazie alla politica delle quote di pesca che poteva essere adottata da diversi anni adesso la situazione degli stock ittici sta migliorando. «Il controllo del tonno rosso in Italia è molto serrato – spiega Valentina Tepedino, veterinario e direttore di [Eurofishmarket](#) – e il certificato BCD è indispensabile. La norma è chiara, commercianti e ristoratori non possono acquistare tonno rosso privo della documentazione in grado di certificare la tracciabilità e il rispetto delle quote di pesca. Capita però di trovare tonno rosso pescato al di fuori delle quote, spacciato come il meno pregiato tonno a pinna gialla che può essere venduto senza attestato di provenienza e origine, ma i controlli sono severi».



La prova si ha sfogliando su internet le notizie sulle sanzioni assegnate nei mercati del pesce quando si cerca di vendere il tonno rosso del Mediterraneo pescato casualmente, come tonno indiano o di altre specie come l'alalunga o il pinna gialla di valore commerciale inferiore e utilizzato soprattutto per le scatolette. «Premessa la necessità di utilizzare solo canali

regolari per l'approvvigionamento del pesce – continua Tepedino – va detto che il tonno rosso rappresenta un'eccellenza per la nostra tradizione gastronomica e meriterebbe di essere presente almeno nel circuito della ristorazione medio-alta, per essere memorizzato dalle nuove generazioni che ormai hanno dimenticato la tipicità». È paradossale sapere che gli italiani mangiano abitualmente le scatolette (1) di tonno a pinna gialla pescato nell'oceano Indiano, mentre all'estero nei migliori ristoranti si mangia il pregiato tonno rosso pescato nel Mediterraneo e spedito poi in tutto il mondo.

La nota dolente del discorso riguarda il prezzo, stiamo parlando di un pesce che al dettaglio costa almeno 60 €/kg!

(1) Sulle confezioni di tonno inscatolato in genere non è obbligatorio indicare la specie, così come il tipo di pesca e l'area di cattura, anche se in Italia alcune aziende forniscono volontariamente queste informazioni.

Roberto La Pira

© Riproduzione riservata

Foto: Photos.com

Tags: [allevamento](#), [EUROFISHMARKET](#), [Iccat](#), [pinna gialla](#), [thunnus thynnus](#), [tonno alalunga](#), [tonno allevamento](#), [tonno in scatola](#), [tonno rosso](#), [Valentina Tepedino](#)

- [Tweet](#) 3
- [Inverti](#)
- 1

2 Commenti



1. [fabio](#) hatto detto:
[9 luglio 2013 alle 08:24](#)

Roberto il problema alla radice e' secondo me di comodita' e di moda. Mi spiego meglio di comodita' perche' tantissima gente dice che il pesce lo mangia ma solo se non ha le spine quindi (gamberi, totani, tonno, spada), mettendo da parte pesci sostenibili e decisamente migliori sia nel gusto che nel costo come sgombrì, sardine, acciughe. Di moda perche' con l'avvento di tutti questi programmi sulla cucina si tende sbagliando a promuovere sempre piu' il tonno, lo spada e il salmone che di sostenibile hanno ben poco. E' poi diciamoci la verita' con tutto rispetto i pesci d' allevamento per chi conosce bene quelli pescati non sono proprio il massimo. Tu Roberto cosa ne pensi?

[Rispondi](#)



2. [Giovanni](#) hatto detto:
[9 luglio 2013 alle 13:29](#)

Come giustamente sottolineato, quello del tonno rosso è uno pseudoallevamento, perché lo sforzo di pesca insiste sulle popolazioni selvatiche, dal momento che gli esemplari vengono catturati in mare e poi chiusi in vasche galleggianti in alto mare, alimentati con cibo di scarsa qualità. Inoltre il problema della pesca illegale è ancora molto forte, alcuni allevamenti abusivi per esempio, sono stati scoperti grazie alle immagini satellitari, alcuni pescatori sportivi escono di notte con piccole e veloci imbarcazioni prive di riflettore radar per sfuggire ai controlli ecc...ecc...!!!

E poi non mancano le pressioni delle associazioni di categoria, che fanno di tutto per alleggerire le quote e riaprire la pesca, come avvenuto recentemente in Liguria, "accusando" i pochi tonni presenti di far danni incalcolabili, tanto che alcuni (LegaCoop Liguria) hanno addirittura proposto di chiedere lo stato di calamità naturale.

Ultima considerazione, il tonno rosso manca in Italia da tanti anni, per ragioni esclusivamente economiche, chiunque preferiva venderlo agli agenti giapponesi presenti in ogni porto piuttosto che ai commercianti locali.

[Rispondi](#)

Rispondi

L'indirizzo email non verrà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *