

Buono, sicuro e rispettoso dei mari a frontiera è il pescato con la canna

ELVIRA NASELLI

S

e scegliere un prodotto alimentare è sempre più un atto di consapevolezza, la nuova frontiera - per consumatori attenti anche all'ecosistema - è il tonno in scatola pescato con la canna. Un sistema un po' romantico, un uno-contro-uno che garantisce posti di lavoro in zone del mondo dove la pesca è praticamente l'unica risorsa, e che ha il vantaggio di impedire le tante catture accidentali degli altri sistemi, invise ai protezionisti. Una fetta di mercato che è ancora nicchia ma che può rivelarsi estremamente interessante se l'azienda leader di mercato, la Bolton, con il suo marchio Rio Mare, ha già in assortimento un tonnetto striato (skipjack) pescato con questa modalità nelle isole Solomon, nel Pacifico del Sud, dove sta investendo per riattivare altre imbarcazioni per la pesca tradizionale. Hanno un prodotto simile As do mar e Mareblu, mentre Coop è a giorni sugli scaffali con un tonno pinne gialle pescato a canna nella linea a marchio proprio. Costo circa 10-15% in più.

L'Italia è il secondo produttore di tonno in scatola in Europa, dopo la Spagna, e siamo anche discreti consumatori con 2,3 chili annui a testa. Un consumo costante per un alimento versatile e facilmente utilizzabile in insalate veloci, panini o paste fredde fornendo proteine e apporto calorico contenuto, se si scola bene l'olio della scatola. Non solo. «Il contenuto di grassi - precisa Pietro Mi-

ANATOMIA DI UN GIGANTE

Lunghezza massima

458 cm
Tonno rosso

108 cm
Tonnetto striato

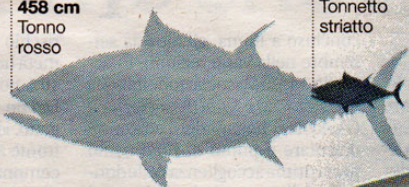
Peso massimo

20g

Tonno rosso

700 kg

Tonno Atlantico



parte scura ventrale). Con velocità e precisione - perché questo lavoro è fatto a mano - si ricavano i filetti che vengono poi impacchettati in film plastico, congelati e trasportati in container frigo fino in Italia, dove si succedono le fasi di inscatolamento, aggiunta di sale e liquido (olio o acqua che sia) e chiusura della scatola, sottoposta poi a sterilizzazione. Infine l'etichettatura. In mezzo, tanti controlli (vedi accanto).

Ma la qualità di un prodotto è fatta di tante cose, a cominciare dalla specie utilizzata. «La più pregiata in assoluto è il tonno rosso - premette Valentina Tepedino, direttrice di Eurofishmarket - ma è proprio una nicchia di mercato, anche sconosciuta alla maggioranza dei consumatori. Ci sarebbe anche l'alalunga, un tonno dei nostri mari, eccellente quasi quanto il tonno rosso ma poco richiesto per il colore chiaro, quasi bianco delle sue carni. Il tonno in scatola più consumato è il pinne gialle, che non vive nel nostro mare, e ha carni meno compatte che si tagliano con un grissino, cosa che un'astuta pubblicità ha trasformato nel pregio numero uno del tonno. Il meno diffuso da noi, ma il più inscatolato al mondo, è il tonnetto striato, specie meno pregiata, insieme al tonnetto obeso».

Tornando al metodo di pesca, tra tonni pescati diversamente non ci sono differenze nutrizionali o di gusto anche se è fondamen-

tale ridurre al massimo lo stress del pesce alla cattura per ottenere un prodotto migliore per colore e durata commerciale. Diverso, invece, l'impatto sull'ambiente, tanto che tutti i grandi marchi inglesi si sono impegnati ad utilizzare soltanto tonno da canna o da cattura senza Fad, aggregatori di pesci (vedi sotto) contestati dagli ambientalisti. «Non vogliamo bloccare la pesca - spiega Giorgia Monti di Greenpeace - ma regolamentarla nell'interesse di tutti, ed è fondamentale la collaborazione delle grandi aziende, che stanno cominciando a muoversi. Chiediamo il bando dei Fad e la chiusura della pesca per i grandi pescherecci a circuizione che, in una sola battuta, pescano quanto tre piccoli stati insieme». Tutto questo, poi, dovrebbe stare in etichetta: tecnica di pesca, provenienza della materia prima, specie utilizzata, data di cattura. Per avere consumatori più consapevoli bisogna fornire informazioni: sulla scatolaletta.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Le richieste di Greenpeace:
pesca senza Fad e no
alle grandi navi che prelevano
quanto tre piccoli Stati insieme**

gliaccio, presidente Sisa (società italiana scienza dell'alimentazione) - è importante per l'apporto di omega 3 e inoltre il tonno è ricco di iodio, potassio, fosforo e vitamine del gruppo B».

In Italia si inscatola soprattutto tonno a pinne gialle che arriva in loins, filetti precotti congelati direttamente nelle zone di pesca. Il processo di trasformazione è lungo e segue tappe precise, controllate termicamente: nel caso delle Solomon, subito dopo la cattura il pesce viene congelato a bordo delle navi. All'arrivo al centro di trasformazione viene scaricato e scongelato progressivamente in vasche apposite. Dopo una prima pulitura viene cotto a vapore e raffreddato a temperatura e umidità costanti per poter essere pulito più accuratamente (pelle, lisce,

TECNICHE DI PESCA

Queste sono le tecniche più comuni per pescare il tonno: gli ambientalisti criticano in particolare l'uso dei Fad

PALANGARO



Lenze con ami a cui sono agganciati calamari, sardine o altre esche

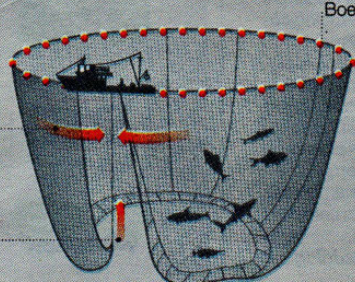
Si depongono in mare cavi lunghi chilometri con con boe, pesi e ami

Boe

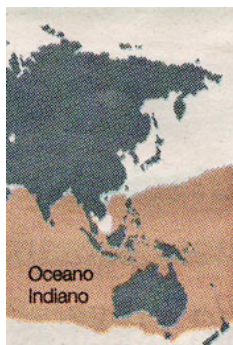
Pesi

RETE A CIRCUZIONE

- 1 Con una manovra di accerchiamento i due capi della rete vengono uniti
- 2 La rete viene poi chiusa verso il basso formando un sacco (Seiner)



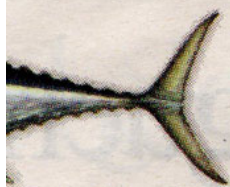
Boe



Oceano Indiano



Tonno rosso
Thunnus thynnus



Tonno Indopacifico
Thunnus tonggol



Tonno atlantico
Thunnus atlanticus

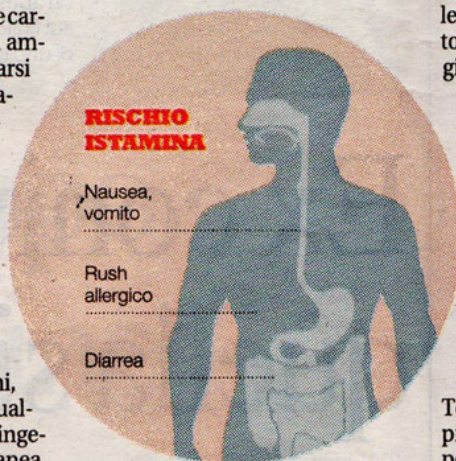
Tanti i controlli, persino quando i pesci sono già inscatolati
L'esperta: "Non comprate insalate o panini se non refrigerati"

Contro il rischio istamina esami e catena del freddo

Centinaia di ricoveri a Palermo per sindrome sgombroide da consumo di tonno. Il rischio di intossicazione alimentare da istamina non riguarda solo il tonno. «Sono coinvolte specie molto comuni - precisa Valentina Tepedino, direttrice di Eurofishmarket - come sgombero, palamita, sardina e alicia, lampuga, pesce sera, costardella, che hanno nelle carni elevati livelli di istidina, un aminoacido che può trasformarsi in istamina. L'effetto dell'istamina non si riduce con la cottura, l'affumicatura, la marinatura e neppure con i trattamenti di autoclavatura per fare il tonno in scatola. Il pericolo deriva anche dal fatto che non cambia né aspetto né sapore del pesce e dunque non ce ne accorgiamo».

Se non attraverso i sintomi, che possono comparire da qualche minuto a qualche ora dall'ingestione: reazione allergica cutanea, nausea, vomito, diarrea, cefalea, vertigini, fino a disturbi respiratori e ipotensione. Requisito fondamentale per evitare la formazione di istamina è il rigoroso rispetto della catena del freddo. Motivo per cui - nel settore del pesce in scatola - i controlli si succedono durante tutta la filiera. «Sono previsti in tutte le

fasi di produzione - precisa Simone Legnani, Quality Assurance Director di Bolton alimentari (Riomare e Palmera) - a cominciare dallo scarico del pesce dalla nave. I tre parametri: la forma del pescato, il contenuto di sale e la temperatura di scarico, di almeno -18 gradi. Se il pesce a bordo è stato congelato subito e



bene il pescato non deve avere ammaccature né schiacciamenti, se il congelamento è stato troppo lento, invece, il pesce non solo ha una forma più schiacciata ma tende ad assorbire sale dalla salamoia di congelamento. Questi esami si fanno per ogni vasca di congelamento, a

tre diversi livelli e, in caso di risultati sospetti, si procede con altri test. Ovviamente si procede con test rapidi per l'istamina, su ogni lotto e, in stabilimento, sui tempi di scongelamento, cottura e raffreddamento. Quando i container arrivano in Italia, facciamo altre analisi con il gascromatografo sui loins prima ancora dello scarico, ripetiamo poi le analisi per l'istamina su ogni lotto, insieme a controlli microbiologici e qualitativi. Per ultimo ci sono i controlli sul prodotto finito e chiuso, con test rapido per l'istamina, oltre a quelli su colore, consistenza, gusto. Con la tracciabilità completa del prodotto, si può risalire sempre al singolo lotto di pesce».

In ogni caso, soprattutto d'estate, il consiglio è di «evitare di comprare insalate o panini con tonno non conservati in banconi refrigerati - raccomanda Tepedino - e preferire scatolette piccole rispetto alle grandi latte perché le confezioni aperte sono più a rischio. L'eccedenza va comunque conservata in frigo, in barattolo chiuso, e consumata rapidamente». Il rischio mercurio è legato soprattutto al consumo di tonno fresco: i metalli si accumulano nei pesci di grossa taglia.

(e. nas.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA