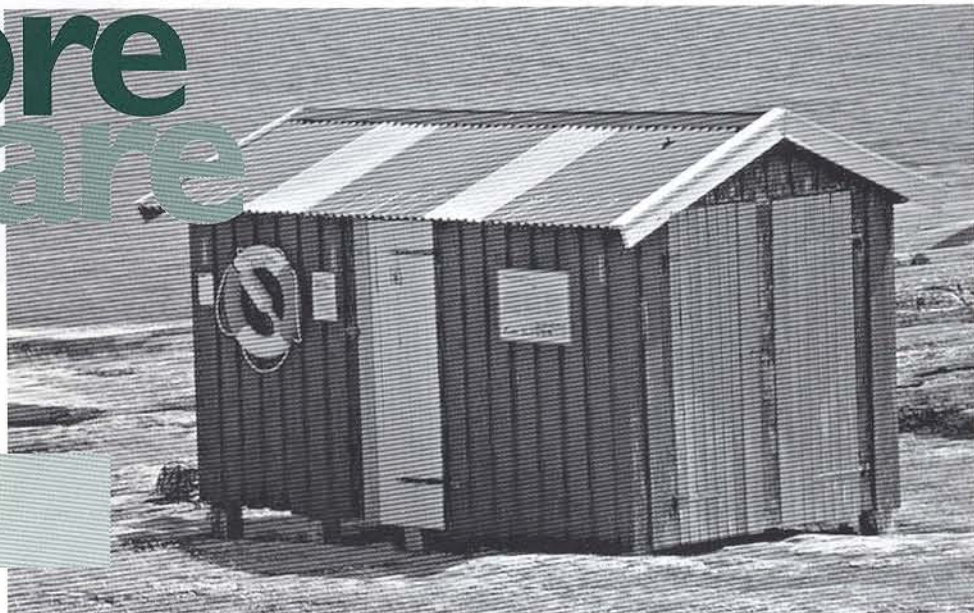


Sapore di mare

di Rino Vaccaro

Pesca e acquacoltura a Genova



Scoprire i gusti autentici dei cibi non è sufficiente per prepararsi ad affrontare questioni quali l'esaurimento delle risorse ittiche e il deterioramento delle condizioni del mare.

Parola di Slow Food, tra gli animatori della manifestazione a Genova "Sapore di mare", che ha avuto il merito di affrontare temi di grande attualità e rilevanza

Sapore di mare" a Genova è stato un appuntamento importante per la rilevanza dei temi trattati nei vari convegni, per la qualità dell'area espositiva e per la partecipazione di Università, industria e ricerca. L'iniziativa si è articolata in tre eventi diversi: *fishing-prof* con le associazioni di categoria della pesca, l'anima *business slowfish* sui problemi della sostenibilità in collaborazione con la nota associazione Slow Food e, infine, *arte d'amare* con un programma di iniziative culturali collaterali. Tra i promotori: ministero delle Politiche agricole, Regione Liguria, Federpesca, Confcooperative, Legapesca e Slow Food (associazione ricca di idee e proposte qualificanti che meritano di essere meglio conosciute e discusse).

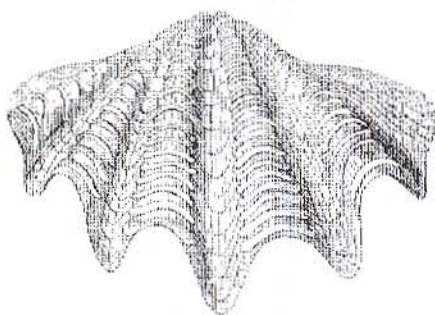
È stata Slow Food stessa a sostenere che assaporare e scoprire i gusti autentici dei cibi, che è indubbiamente meglio del *fast food*, non è purtroppo una dimensione culturale sufficiente ad affrontare il limite grave dell'uso delle risorse naturali del mare e i fenomeni di inquinamento che appaiono quasi irreversibili. Il dominio dell'uomo sui pesci si esercita da sempre con l'inganno (l'amo, la rete) o la violenza (la mattanza delle tonnare, la cattura delle balene, ecc.). Oggi tutto si evolve ulteriormente con una tecnologia devastante cosicché la pesca industrializzata può contare su attrezzature di potenza inaudita: grandi navi stabilimento assistite da satelliti, sonar e aerei; reti di dimensioni enormi, anche a maglie strette; pesca di tutto quello che c'è in

un mare sempre più povero; a scapito dei paesi poveri, distruggendo la pesca artigianale e le fragili economie locali, alterando gli ambienti marini e fluviali.

Nei mari del nord si profila un esaurimento della pesca dello stoccafisso e nel Mediterraneo la situazione è forse peggiore per molte specie ittiche e, nonostante tutto, si continua a pescare anche il novellame e si chiedono con insistenza deroghe alla Comunità europea alle limitazioni di pesca.

A proposito di acquacoltura

Il prof. Nylor, in un articolo su *Nature*, definisce l'acquacoltura un paradosso perché può diventare il fattore responsabile del collasso degli stock ittici mondiali per la distruzione degli habitat, i reflui inquinanti, la diffusione di organismi patogeni, la domanda crescente di farine e oli di pesce per l'allevamento (anche se c'è il tentativo, sperimentale, di introdurre mangimi vegetali). Intanto, si presenta preoccupante il ruolo degli Ogm nei mangimi. La moratoria, come è noto, è stata cancellata dalla Ce aprendo alle produzioni non ogm free con il solo obbligo di etichettatura; ben poca cosa quando si raggiungono nella produzione percentuali del 70 per cento per mais e soia mettendo il consumatore nella sostanziale impossibilità di scegliere prodotti ogm free. In assenza di barriere protettive, poi, l'inquinamento genetico appare ormai irreversibile, con conseguenze drammatiche sull'altare del business. Molti impianti di maricoltura dichiarano di non allevare pesci geneticamente modificati senza riferimento



Riportiamo alcuni stralci del documento presentato da Slow Food al convegno di Genova in difesa della diversità acquatica per una pesca, un'acquacoltura e un "pesce sostenibile"

Si afferma anzitutto che l'acqua è l'origine e l'essenza stessa di tutti gli esseri viventi. Fonte di cibo, di valori culturali... Il mare e le acque interne custodiscono buona parte della biodiversità del pianeta così come si è evoluta nei millenni, regolano il clima e garantiscono il ciclo delle sostanze nutritive. L'attività dell'uomo ha profondamente turbato gli equilibri del mare e dei fiumi e dei laghi.

L'inquinamento e lo sfruttamento eccessivo delle risorse biologiche hanno rapidamente degradato gli ecosistemi e messo in crisi specie ittiche che hanno, per secoli, garantito l'alimentazione e la vita di intere popolazioni.

La tecnologia moderna permette di applicare uno sforzo di pesca eccessivo: navi sempre più grandi, con motori più potenti, dotate di attrezzature di pesca più efficienti, consentono di dilatare il periodo di attività e di operare anche in caso di condizioni atmosferiche avverse. L'impatto ecologico della pesca industriale può raggiungere un'intensità paragonabile ad altri impatti di origine antropica (inquinamento e cambiamenti climatici). Slow Food ritiene indispensabile l'adozione rapida di politiche di pesca responsabile e l'introduzione di modelli di consumo più consapevoli... condivide la preoccupazione e le iniziative delle associazioni ambientaliste e concorda con il *Codice di condotta per la pesca responsabile* della Fao.

Slow Food denuncia inoltre la grave minaccia che incombe sui pesci che vivono nelle acque dolci interne. L'alterazione degli habitat, l'inquinamento, la pesca eccessiva o illegale, l'introduzione di specie aliene e l'inquinamento genetico hanno messo in crisi la sopravvivenza stessa di molte specie. La scomparsa di tali risorse biologiche determina anche l'estinzione delle culture e delle tradizioni a esse collegate. Il divario tra l'offerta di pesce selvatico e la domanda potrà essere colmato dall'acquacoltura; Slow Food considera inevitabile il contenimento dell'attività di pesca con la conseguente espansione delle attività di allevamento. Deve essere promossa la ricerca al fine di valutare con ogni precauzione l'esistenza di rischi associati all'utilizzo delle proteine di origine animale nell'alimentazione di pesci allevati. Oggi questi composti sono destinati alla distruzione e costituiscono uno spreco enorme di risorse. Una itticoltura sostenibile riduce l'utilizzo di antibiotici attraverso buone pratiche di gestione e prevenzione; non utilizza mangimi contenenti Ogm pericolosi per l'ambiente e dannosi per l'agricoltura tradizionale; alleva i pesci in spazi adeguati per dimensioni e qualità dell'acqua in modo da evitare stress e malattie; non accelera il processo di accrescimento a scapito della qualità e del benessere del pesce.



Slow Food è un Movimento Internazionale a sostegno della cultura del cibo e del vino nato nel 1989. Si contrappone alla tendenza alla standardizzazione del gusto e difende la necessità di informazione da parte dei consumatori nel mondo.

Dopo quasi 15 anni di attività i soci di Slow Food sono oltre 70.000 sparsi per tutto il mondo: sedi nazionali sono state aperte in Germania, Svizzera, Stati Uniti e, più di recente, a Barcellona.

Tra i progetti più importanti vi è quello dell'Arca del Gusto e dei Presidi Slow Food che, a partire dal 1996, ha previsto un lavoro di ricerca e catalogazione di prodotti del patrimonio enogastronomico italiano che rischiavano di scomparire. L'ideazione dei Presidi internazionali prende le mosse da un'altra grande iniziativa del movimento della chiocciola: il Premio internazionale Slow Food per la Difesa della biodiversità.

"Ragionare sul piacere che questo mondo ci può dare non può prescindere dal ragionare sulla necessità di mantenere un equilibrio di rispetto e di scambio con la natura, con l'ambiente. Ecco perché - sostiene Slow Food - ci piace definirli "ecogastronomi". Siamo sicuri che il nostro piacere non può non essere legato al piacere degli altri, ma allo stesso modo è legato all'equilibrio che sapremo mantenere (e in molti casi ritrovare) con l'ambiente che ci ospita".

ai mangimi ma non si capisce perché la normativa italiana e comunitaria non introducano un espresso divieto.

Sembra che il trattato più antico di itticoltura sia cinese e risalga a 475 aC (molto antico in Cina l'utilizzo delle deiezioni dei polli per la crescita delle

alghe nei laghetti per l'alimentazione delle carpe), mentre oggi si assiste a uno sviluppo intensivo della itticoltura; LegaCoop parla di due milioni di kg anno venduti, con un tasso di crescita del 30 per cento! La soluzione sembra dunque quella dello sviluppo della maricoltura, peraltro in forte crescita in tutto il mondo.

Di fronte all'esaurimento delle risorse ittiche, ed è questo il secondo aspetto del problema, desta invece perplessità il sostegno agli allevamenti intensivi dell'acquacoltura. I pesci di allevamento sono infatti carnivori, allevati con proteine animali e farina di pesce derivante dal pescato: è per questo che la maricoltura non fa diminuire le catture. In aggiunta, si teme in alcune situazioni anche l'utilizzo di scarti di carne e grassi di macelleria molto pericolosi nella catena alimentare.

Se il primo dato che emerge è l'esaurimento delle risorse ittiche, il secondo è lo spreco del pescato con percentuali oltre il 30-40 per cento: l'utilizzo del pescato per mangimi per acquacoltura rappresenta un vero assurdo. In Cile viene usato anche merluzzo e altro di pesce pregiato di taglia medio grande: le stime divergono tra 1 e 4 kg di mangime per 1 kg di pesce allevato; considerata la forte dispersione nell'acqua dei mangimi (e i processi di

eutrofizzazione dei fondali) sembra più credibile la seconda valutazione.

Gli allevamenti intensivi in acquacoltura producono stress, malattie e vere e proprie epidemie, controllate con massicce dosi di antibiotici; è certo poi l'uso di ormoni per la crescita. Si valutano fino a 600.000 pesci in un unico allevamento e fino a 25 kg di trote in un metro cubo d'acqua (anche se l'indice di affollamento va messo in relazione alla qualità dell'acqua in entrata e in uscita); in Norvegia laghi e corsi d'acqua sono esclusi dall'allevamento.

Il quadro normativo di riferimento è molto complesso e inadeguato e le direttive comunitarie in larga misura non attuate, con forti pressioni per deroghe.

Infine, una doverosa precisazione concettuale in merito alla parola sostenibilità, spesso abusata e non solo nel convegno di Genova, sovrapponendo un discorso meramente esigienzialistico a uno reale. In altri termini, perché si dovrebbe portare l'uso e consumo delle risorse a situazioni limite appunto di sostenibilità e non considerare invece centrale l'equilibrio degli habitat e più in generale l'equilibrio nel rapporto uomo-natura, abbandonando ogni delirio di potenza antropocentrica?

Fra l'altro, qualcuno studia da tempo il comportamento dei pesci e le varie forme di comunicazione e di intelligenza, non solo dei delfini, e le sorprese non mancano: come per gli animali terrestri si tratta di esseri viventi e non di macchine alimentari.