



IL PESCE È FINITO

Il consumo pro capite di prodotti ittici a livello globale è in costante aumento. Ma non solo stiamo pescando troppo, lo facciamo anche male: il 35% di tutte le catture non arriva sulle tavole. E l'acquacoltura non rappresenta sempre una soluzione al problema

Gabriele Bertacchini

Secondo uno studio della *New Economics Foundation*, se noi italiani dovessimo mangiare solo pesce proveniente dalle "nostre" acque non ne avremmo più a disposizione, approssimativamente, intorno alla fine di marzo di ogni anno; un cittadino dell'Unione europea intorno all'inizio di luglio.

Come accade per altri indicatori che misurano il consumo di risorse naturali (pensiamo al più famoso *Earth Overshoot Day*) questo giorno si sta verificando sempre prima. Secondo la Fao, il consumo pro capite di prodotti ittici a li-

vello globale è in costante aumento. Se nel 1961 era di soli 9 kg annui, oggi si sono superati i 20 kg. Un italiano, nel 2003 ne mangiava circa 21 kg, nel 2018 ne ha consumati in media 29 kg. Nel corso del Novecento, del resto, si sono perfezionati i sistemi di conservazione (pensiamo a quando sono comparse le celle frigorifere) e i trasporti. Il consumo di pesce, così come accade per altri generi alimentari, non è quindi più legato alla sola territorialità quanto ad una domanda basata su mode, idee e possibilità economiche. Le proiezioni dicono che la produzione combinata di pesca e acquacoltura crescerà ancora, se voglia-

mo essere precisi, entro il 2030, di circa il 18% rispetto i valori attuali. Quando si parla di risorse naturali, tuttavia, la parola crescita non può funzionare così come è stata pensata nei modelli. È una questione "vecchia", ma che ritorna attuale ogni volta che si guarda lo stato di salute del nostro pianeta e delle risorse in esso contenute. Per certi versi, è come se non fossimo più in grado di "controllare" il sistema che abbiamo costruito, in quanto è il sistema stesso che sta guidando le nostre azioni. Per citare Luca Mercalli: "Il modo che abbiamo di interpretare i consumi è il nostro cavallo di Troia. Si preferisce il dono di oggi,

anche se è truccato, invece che riflettere e andare a vedere dentro per capire quali possono essere i pericoli".

TROPPO E MALE

I mari si sviluppano lontano dai nostri occhi, lì dove è più difficile vedere. Per questo è necessario conoscere i dati, affinché questi non restino solo una Cassandra moderna, una sacerdotessa di sventura. Secondo la Fao, il 34,2% degli stock ittici di tutto il mondo è sovrasfruttato, e secondo il Wwf il 60% lo è pienamente. Nel Mediterraneo vi peschiamo dalle due alle tre volte al di sopra di quello che la natura è in gra-

do di sopportare. Pochi prodotti ittici, considerati principali, coprono la maggiore parte dei consumi complessivi, con ovvie conseguenze per le specie dalle quali si ricavano. Il pesce spada, secondo l'Ong Oceana, dagli anni Ottanta ad oggi, nel Mare nostrum è diminuito del 70%. Secondo uno studio internazionale, le catture di tonno, a livello globale, negli ultimi sessant'anni, sono aumentate del 1000%. Secondo il Wwf, dal 1970 la popolazione di tonni, sgombri e palamite, a livello globale è crollata del 75%. In tutto il mondo, su 163 specie di cernie, 20 sono a rischio di estinzione e altre 22 sono quasi a rischio di estinzione. Le attività di pesca dell'uomo, negli ultimi cinquant'anni, hanno ridotto del 90% le popolazioni di pesci di grandi dimensioni, che possiedono cicli riproduttivi più lunghi. In un articolo pubblicato su *Science*, alcuni biologi marini stimano che, se le catture dovessero continuare secondo i ritmi at-

tuali, entro il 2048 si riuscirà a pescare solo il 10% dei pesci "principali" rispetto a quanto si faceva negli anni Ottanta. Difficilmente, tuttavia, possiamo avere piena consapevolezza di come poteva essere una volta. La mente dell'uomo, si sa, tende a considerare normale quello che vede, nel presente o che ricorda con la propria memoria. Ma quelle che stiamo osservando sono già delle forme di vita più piccole e sopravvissute. Stiamo pescando troppo e lo stiamo facendo male, se è vero che, secondo la Fao, contemplando anche il deterioramento lungo la filiera, il 35% di tutte le catture non arriva al nostro piatto. Al di là dei numeri, a causa delle attuali politiche, una parte significativa di quanto si pesca non è visibile, in quanto non viene commercializzata.

CATTURE ACCESSORIE

Gli inglesi usano il termine *bycatch*, gli italiani "catture accessorie", che altro

non sono se non tutti quegli animali che non corrispondono alla specie per la quale si è usciti in mare, che in alcuni casi possono essere anche il doppio rispetto il "prodotto" target. Secondo il Wwf, per 1 kg di gamberetti pescati con le reti si possono catturare ben oltre 5 kg di animali non desiderati. Secondo la Iucn (*International Union for Conservation of Nature*), la prima causa di minaccia per i vertebrati marini acquatici italiani è la mortalità accidentale. Solo per fornire dei dati, secondo uno studio del 2014 del progetto *TartarLife* dell'Ue, nel Mediterraneo, annualmente, vengono catturate circa 70.000 tartarughe marine con i palangari. Secondo il Wwf, annualmente, vengono uccisi circa 300.000 tra delfini e piccole balene. Gli attrezzi di cattura che vengono utilizzati, spesso, arrecano anche importanti danni agli ecosistemi marini. Le reti a strascico, ad esempio, rimuovono i sedimenti, distruggendo così l'habitat degli

organismi che ci vivono sopra e dentro. Per mezzo della loro azione, vengono liberati carbonio e altri inquinanti che erano rimasti "imprigionati" sotto il fondale marino. Le draghe turbosofianti, impiegate per pescare in modo professionali vongole e cannolicchi dai fondali sabbiosi, fanno perdere la consistenza originaria agli stessi, alterando di fatto la fertilità del mare. Come se non bastasse, l'Unione europea stima che il 20% delle attrezzature da pesca usate in Europa venga disperso in mare, dando vita alla pesca fantasma, una pesca che nessuno vede ma che continua ad avvenire sotto la superficie dell'acqua.

ACQUACOLTURA

L'acquacoltura non rappresenta sempre una soluzione al problema. Fornisce attualmente più del 50% di tutto il pesce consumato dagli esseri umani.

"Nulla si crea, nulla si distrugge", diceva il biologo e chimico francese Antoine-Laurent de Lavoisier. La natura non può essere fregata con dei giochi di prestigio, seppure ben eseguiti.

Tralasciamo per un istante l'aspetto etico, comunque non di poco conto, essendo i pesci, da un punto di vista numerico, gli animali più sfruttati al mondo: quando si parla di allevamento bisogna tenere in considerazione l'efficienza con cui, in termini di peso equivalente, l'acquacoltura converte un'unità di pesce selvatico in un'unità di pesce allevato (*FIFO, fish in: fish out*). Seppure la ricerca stia facendo passi da gigante e stia cercando di modificare le diete di alcune specie rendendole maggiormente vegetariane, per alcune specie di grandi dimensioni (pensiamo al salmone) non è ancora possibile ottenere un rapporto 1:1. Il che vuol dire che si prelevano dai mari pesci considerati di minore importanza solo per avere specie più in voga, in quanto solo una parte dei mangimi

e delle farine si ottiene dai prodotti di scarto della filiera ittica, quali i filetti. Uno studio pubblicato dall'Università della Columbia Britannica ha stimato che tra il 1950 e il 2010, una media del 27% del pescato di tutto il mondo è stato ridotto o trasformato in farina o qualcosa di simile (di certo anche per allevare polli o suini, essendo l'industria della carne una grande divoratrice di fauna marina). Secondo una logica piuttosto diffusa, le risorse naturali vengono prelevate dai Paesi più poveri per essere trasportate in quelli più ricchi, a beneficio di quest'ultimi. Non a caso, la cattura di piccoli pesci pelagici, principalmente alacce e alose, per la produzione di farine, ha portato a un calo di queste risorse in Africa, dove rappresentano una importante fonte di sostentamento per i pescatori di Senegal e Gambia.

Negli allevamenti in mare, le sostanze inquinanti rappresentate da mangime non consumato, feci o farmaci, possono poi compromettere l'equilibrio della fauna bentonica. Dagli allevamenti a rete aperta si possono diffondere virus, parassiti e malattie, che finiscono per minacciare la salute degli esemplari selvatici presenti in zona. Per fare spazio alle gabbie di alcuni prodotti, ci si può inoltre impossessare di luoghi che sono adatti allo scopo. Nel 1990, in tutto il mondo si producevano meno di mezzo milione di tonnellate di gamberetti; oggi circa quattro milioni di tonnellate. Secondo il Centro internazionale ricerca forestale, a livello globale, negli ultimi cinquant'anni è stato perso il 40-50% di tutte le mangrovie; l'acquacoltura, secondo *Slow Fish*, ne è la principale causa.

REWILDING

I dati evidenti di cui disponiamo, rischiano di essere messi da parte in nome di enormi interessi di natura economica

e dei modelli che abbiamo costruito. Ed è qui che entrano in gioco anche i consumatori. I pensieri possono contribuire a disegnare il mondo di domani.

Non c'è nulla di particolare che dobbiamo fare per consentire alla vita dei mari di esprimersi. Dobbiamo solo permettere agli ecosistemi di rimettersi in moto in modo naturale, dando loro la possibilità di ricollegare gli anelli che abbiamo disgiunto. Le aree marine protette, e quanto si è visto durante i periodi di lockdown, ci dicono e ci insegnano questo.

Con gli anni Novanta, si è iniziato ad usare il termine inglese *rewilding*, ovvero rinaturalizzazione, rigenerazione. Alleggeriamo la presa, fidiamoci della natura e sentiamoci parte di qualche cosa di più grande. Lasciamoci condurre dalle diverse forme di vita che popolano i mari al di fuori del tunnel che abbiamo intrapreso.

IN LIBRERIA



IL PESCE È FINITO

lo sfruttamento dei mari per il consumo alimentare è il nuovo saggio del naturalista bolognese Gabriele Bertacchini, uscito di recente in libreria per *infinito edizioni* e patrocinato da *Oceanus onlus*.

