

Sempre meno pesce nel Mediterraneo, allarme di Slow food

► GENOVA

Un tempo il Mediterraneo possedeva una quantità di stock ittici superiore alle necessità, che supportava intere comunità e forniva un elemento chiave della famosa dieta salutare mediterranea. Dal polpo al tonno rosso, dai gamberi di acque profonde al pesce spada, tutto il pescato proveniva dal nostro mare. Oggi, invece, il pescato che finisce sulle tavole europee è importato, e per la maggior parte proviene dai paesi in via di

sviluppo.

«La situazione varia da specie a specie e se per le sardine e le acciughe ci affidiamo a pesce interamente pescato localmente – fanno sapere da Slow Food che al recente Slow Fish a Genova ha ospitato la presentazione del nuovo report Wwf “Gusti locali, mercati globali. Le risorse ittiche e il Mediterraneo” – Nel caso di tonni e pesci spada il pescato locale costituisce appena il 25% e in quello dei cefalopodi i prodotti di importazione costituiscono addirittura l’82%».



L'ultima edizione di Slow Fish a Genova

Nel Mediterraneo, però, il 93% degli stock ittici sono minacciati dalla pesca eccessiva. L'analisi del report, però, non si focalizza solo sui numeri, ma anche sul potere dei consumatori che, attraverso le loro scelte, possono contribuire a invertire la rotta. Ecco dunque il consiglio, quando si consulta un

menù: «La base di tutto è la consapevolezza. Informarsi sull'origine del pesce; privilegiare specie locali; qualora si acquistino dei prodotti industriali affidarsi a quelli provvisti di certificazione; rispettare le taglie minime; scegliere animali a ciclo vitale breve ed alzare il livello di biodiversità dei nostri piatti».

