

SONO SPARITI I PESCI

Sessanta specie estinte. 1.700 in pericolo. Ecco perché scompaiono cernie e tonni, squali, dentici e corvine

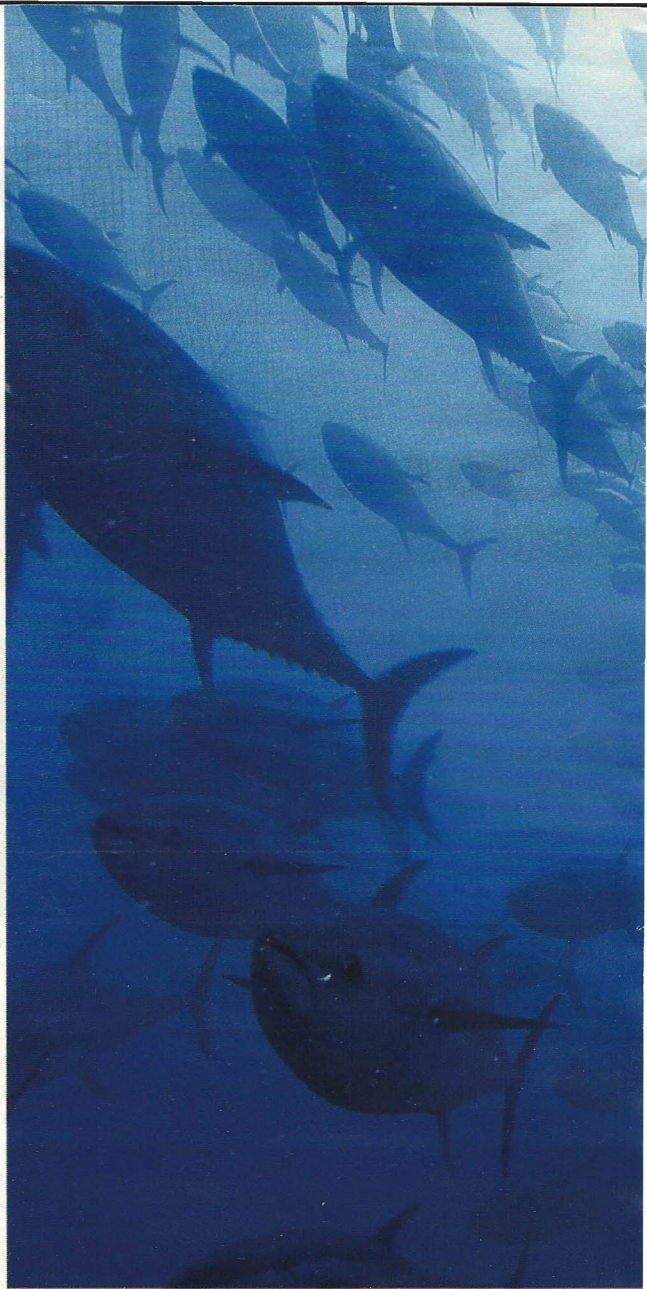
DI MICHELE SASSO

A Favignana se lo ricordano ancora quell'animale da mezza tonnellata, un tonno di 550 chilogrammi. Era il 1957, erano gli anni delle mattanze record con centinaia di esemplari extra-large. I vecchi ne parlano, ma da dieci anni a questa parte è il deserto: nel Mediterraneo si tirano su pochi tonni e mai superiori ai 200 chili. Perché in 60 anni, e non solo nel Mediterraneo ma in tutto il mondo, ci siamo giocati il 90 per cento dei grandi pesci. Finiti in tavola.

L'impatto umano sulla vita di mari e oceani ha preoccupato per decenni scienziati e ambientalisti di ogni latitudine. Ma oggi la FaO quantifica il fenomeno nel rapporto "Lo

Stato mondiale della pesca e dell'acquacoltura", che fotografa fedelmente lo stato della popolazione ittica dal 1994. E ribadisce col peso dei dati scientifici che troppi micidiali pescherecci stanno riducendo la popolazione degli oceani: il 57 per cento delle riserve marine è al limite della sostenibilità, ma un terzo di esse è già sfruttato ai limiti massimi. Poi, gli scarichi di centinaia di città costiere, la perdita di habitat naturali, il disturbo umano di yacht e motoscafi. Il risultato è che più dell'80 per cento delle riserve di pesce è svanito. Il che fa male all'ambiente ma fa male anche ai pescatori che vedono la loro raccolta diminuire ad una velocità mai vista. E fa malissimo alle popolazioni del sud del mondo, che si affidano al pesce per quasi un quarto delle loro proteine animali.

Oggi le specie in pericolo nelle acque del pianeta sono quasi 1.700: 1.141 considerate vulnerabili, 486 in pericolo e 60 già estinte secondo la Lista Rossa stilata dall'International Union for Conservation of Nature (Iucn), network di organizzazioni per la difesa dell'ambiente. E in grande pericolo è anche il mare Mediterraneo, considerato un gioiello di biodiversità: contiene circa il 7 per cento delle specie marine sul totale mondiale, animali tipici dei climi temperati così come specie tipicamente tropicali. Animali dal futuro incerto: delle 519 specie autoctone e sottospecie monitorate dagli scienziati, oltre l'8 per cento (43) è sotto minaccia. Quindici sono a rischio di estinzione come il pescespada e la cernia gigante, tredici in grave pericolo come il piccolo scorfano rosso e il gambe-



retto rosa, sedici sono considerate vulnerabili come il dentice e la corvina. E non c'è da stupirsi sapendo che il Bacino è percorso in lungo e in largo da 113 mila pescherecci.

«Questi dati sono incontrovertibili. E a determinarli è certamente l'overfishing, ma è anche l'inquinamento costiero che uccide le uova dell'80 per cento dei pesci che le depone, fino a 100 metri di profondità», dice Silvio Greco, biologo marino dell'associazione Slow fish. Così i pescatori catturano animali sempre più piccoli e i cicli di riproduzione sono sempre più brevi.

Greco parla del Mediterraneo, ma il dato è comune. E il risultato è uno stravolgimento della vita nei mari e negli oceani del pianeta. Con inevitabili conseguenze sia sui prezzi del pesce in pescheria, sia sulla diversità delle

TONNO

Diffuso in tutte le acque tropicali, subtropicali e temperate dell'Oceano Atlantico, nel mar Mediterraneo e nel mar Nero meridionale. Non abita acque a temperature inferiori ai 10 gradi. A causa della pesca intensiva è a rischio estinzione

specie che finiscono sulle nostre tavole. Tonni, salmoni, pescispada aumentano di prezzo: un esemplare di tonno rosso è stato venduto a Tokyo quest'anno per la cifra record di 736 mila dollari. E proprio questa varietà, apprezzata da milioni di amanti del sushi, è già al centro di un caso internazionale: è molto richiesto, soprattutto in Oriente, e quindi è estremamente raro, così il prezzo schizza alle stelle spingendo sempre più pescherecci a tentare le catture illegali, che impoveriscono ulteriormente il mare.

Ma se il tonno rosso è superstar, a scomparire dalla scena sono anche animali un

tempo comunissimi, come le corvine. Le famiglie degli squalotti - come il gattuccio, il palombo, lo smeriglio, e il pesce vacca - un tempo erano grandi clan, oggi sono diventate piccoli gruppi. Minacciati costantemente dal cosiddetto "finning": i pescatori tagliano solo pinna e coda e ributtano tra le onde gli animali morenti. Le cernie, si sono ritirate a 100 metri di profondità, idem il dentice e il pagro. I gamberi rosa e rossi sono scomparsi dal Tirreno meridionale. Il vitello di mare è diventato una rarità per i nostri pescatori, tutta la famiglia della squalina è a rischio estinzione. E non se la passano bene neanche le specie di grande taglia, come lo squalo e la razza: con l'aggravante che loro si riproducono relativamente di rado e quindi fanno fatica a recuperare ►

Chi rischia di più



ANGUILLA

È diffusa nelle acque dolci, salmastre e marine dell'Atlantico e del mar Mediterraneo. In Europa la sua sopravvivenza è messa grandemente a rischio. E sarebbe necessario imporre il fermo assoluto della sua pesca



BALENA BLU

Il più grande animale del mondo, quasi spazzato via dalla caccia intensiva delle baleniere. Protetta in tutto il mondo dal 1966, la sua popolazione sembra in crescita, ma è ancora considerata in pericolo



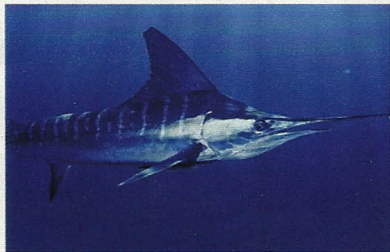
CAVALLUCCIO MARINO

Tutti i cavallucci marini sono protetti ma sono spesso catturati accidentalmente. Il suo habitat è spesso degradato dalle attività umane che lo mette a rischio di estinzione



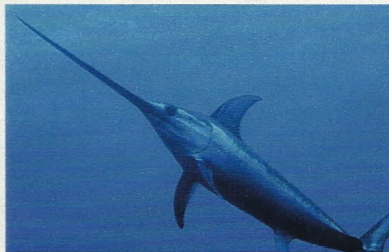
CERNIA

È oggetto costante di overfishing e nel Mediterraneo la popolazione



BLU MARLIN

È spesso vittima di catture accidentali di pescherecci con palangari. Talvolta i pescatori lo rilasciano dopo la cattura, ma gli ambientalisti spingono per una maggiore protezione. È considerato vulnerabile



PESCESPADA

Vive nelle zone tropicali, subtropicali e temperate di tutti gli oceani, nonché nel mar Mediterraneo, nel mar Nero, nel mare di Marmara e mar d'Azov, dove gli animali si concentrano quando sono presenti correnti marine o oceaniche



PESCE CHITARRA

È abbastanza comune nel Mediterraneo settentrionale, può raggiungere fino a 2 metri di lunghezza e nuota lentamente sul fondo del mare. Spesso è preso di mira per le sue pinne grandi e preziose ed è quindi in via di estinzione



SCORFANO ROSSO

Vive in habitat rocciosi. È un piccolo pesce dalla carne gustosa, usata

terreno una volta che le popolazioni iniziano a diventare sempre più esigue.

Da un lato una catastrofe ambientale di queste dimensioni, dall'altro una domanda alimentare sempre crescente: il pesce fa bene, molti piatti sono entrati nei menù di tutto il mondo e sempre più persone lo portano in tavola. Inevitabile correre ai ripari e molti supermercati e ristoranti richiedono standard di sostenibilità sempre più stringenti, fissati da organismi di certificazione internazionali. Molti paesi hanno introdotto riserve marine al largo delle loro coste che permettono alle specie di recuperare grazie a cicli di riproduzione più lunghi: stiamo comunque parlando dell'1 per cento di protezione delle acque, rispetto al 15 per cento delle aree territoriali. Ma non è sufficiente. E non può esserlo se, come spiega Alessandro Gianni, direttore delle campagne di Greenpeace, «la maggioranza dei pescatori continua a fare abbondante uso delle reti a strascico che distruggono i fondali e impoveriscono il

mare e nei pochi pesci rimasti l'inquinamento entra nella rete alimentare».

Ma è un circolo vizioso: il consumo di pesce è praticamente raddoppiato negli ultimi 30 anni, e i pescatori cercano di tenergli dietro, per lo più senza violare le leggi ma spolpando i mari: sistemi industriali per la pesca che non tengono in considerazione i costi ambientali e sociali, incremento del potere d'acquisto nei paesi emergenti che permette un più ampio accesso a quest'alimento. Così il settore si è trasformato in una

INQUINAMENTO DELLE COSTE. CONSUMI ALIMENTARI. POI BARCHE E YACHT. LA FAO DENUNCIA LE RAGIONI DEL DISASTRO

colossale industria che, sebbene non conti più di qualche migliaio di navi, è in grado di modificare radicalmente l'equilibrio naturale degli ecosistemi marini, privando la natura della capacità di rinnovare le proprie risorse. Perché è in funzione il doppio dei pescherecci rispetto a quelli che consentirebbero uno sviluppo sostenibile e armonioso del settore. E alcune imbarcazioni sono vere e proprie fabbriche che utilizzano sonar, aerei e piattaforme satellitari per individuare i banchi, su cui si calano poi con reti lunghe parecchie chilometri o lenze dotate di migliaia di ami. A bordo gli uomini sono poi in grado di trattare tonnellate di pescato, congelarlo e imballarlo. Le imbarcazioni più grandi, che arrivano a 170 metri di lunghezza, hanno una capacità di stoccaggio equivalente a diversi Boeing 747. Le navi più grosse sono quelle della flotta della Russia e dell'Ucraina, quelle che navigano sotto bandiere ombra come Belize o Panama, o ancora gli scafi pirata senza bandiera registrata.



CORVINA

È diminuita del 95 per cento. È considerata una specie a rischio

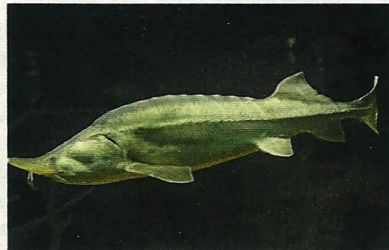
Vive nel Mediterraneo e si riproduce nella tarda primavera e in estate. È carnivora di piccoli crostacei e di molluschi. È classificata come vulnerabile

DENTICE

È una specie fortemente sfruttata. Non si riproduce in fretta e questo lo mette maggiormente a rischio. Oggi è classificato come vulnerabile

GAMBERO ROSA

Diffuso in tutta Italia, è tra i gamberi più venduti. Viene catturato insieme ai naselli (vivono nello stesso ambiente sabbioso) con le reti a strascico



SQUALO BALENA

per la celebre "bouillabaisse", la zuppa tradizionale della Provenza. È in via di estinzione

È innocuo, docile, lento e prezioso. La sua pinna è molto apprezzata dai consumatori asiatici e per questo è oggetto di pesca intensiva anche se la specie è classificata come minacciata ed è protetta in molti paesi

STORIONE BELUGA

Le sue uova sono il caviale tra i migliori al mondo, ma la pesca eccessiva e la perdita di terreno dove deporre le uova ha decimato le popolazioni del 90 per cento in 30 anni, nonostante sia protetto dalle quote commerciali

VERDESCA

Appartiene alla famiglia degli squali, vive in acque profonde nel Mediterraneo ma finisce nelle reti ed è una specie vulnerabile

E le autorità costiere dei diversi paesi non possono farci granché: al di fuori delle prime 12 miglia nautiche che si snodano lungo il litorale di un paese (zona di esclusività dei suoi pescatori), l'accesso alle risorse non è regolamentato. Così chiunque può superare facilmente questo limite, calare le reti e sfruttare le risorse marine. Per frenare l'invasione delle flotte italiane, spagnole e francesi, ad esempio, la Mauritania ha imposto dal 1 agosto scorso il divieto di cattura dei polipi giganti e limiti severi per i crostacei. Mentre la numerosa flotta di Mazara del Vallo che una volta inseguiva i banchi solo nel canale di Sicilia ora si sposta verso le coste della Libia, Egitto, Cipro, sempre più ad est inseguendo rotte sempre più scarse di pescato e macinando centinaia di miglia. Una folle corsa per inseguire l'ultimo pesce. E andando avanti di questo passo rischiamo di vedere il tonno spostarsi dalle peschierie ai musei di storia naturale che testimoniano di specie antiche, dal T-rex al tonno rosso. ■

Qui ci vuole un'oasi

Per promuovere un sistema di pesca sostenibile portato avanti da piccoli gruppi di pescatori e valorizzare le specialità gastronomiche quasi dimenticate, Slow Food si è inventata i presidi dedicati ai prodotti ittici. Oasi che coniugano la tradizione gastronomica locale, lo sfruttamento selettivo che non uccide altre specie e i ritmi di riproduzione naturali.

Sono 23 in tutto il mondo, quattordici le realtà italiane. Dalle acque delle lagune costiere dello Stato di Sergipe, nel nord-est brasiliano, progetti di ripopolamento dei granchi, passando per l'isola di Robinson Crusoe (Cile) dove dopo lo tsunami si riparte grazie alla pesca tradizionale e l'allargamento dell'area protetta. E ancora: salvaguardare la produzione artigianale di baccalà dalle selvagge coste norvegesi di Sunnmøre ottenuto esclusivamente da skrei, il pesce innamorato pescato con i metodi tradizionali. In Bretagna è nato il presidio locale che garantisce ostriche nate in mare e condizioni di allevamento rispettose per combattere la crisi virale che colpisce i molluschi. Nel nostro Paese abbiamo la pesca a basso impatto ambientale della pregiata e minacciata tellina del litorale romano, i moscioli di Ancona: le cozze o mitili "selvaggi" che si riproducono naturalmente e vivono attaccati agli scogli sommersi della costa del Conero. Più a Sud si trova la "colatura" di Cetara, Pisciotta e Pollica con le sue regole semplici e tempi precisi: la materia prima sono le alici pescate con la tecnica della lampara esclusivamente nel golfo di Salerno durante la primavera. Una leccornia così pregiata conosciuta fin dai tempi di Marco Gavio Apicio, raffinato gastronomo della Roma imperiale che dedicò tutta la sua vita ai piaceri della buona cucina.