

Il consumo eccessivo di pesce mette in ginocchio il mare

[tvsvizzera.it/tvs/il-consumo-eccessivo-di-pesce-mette-in-ginocchio-il-mare/49062758](https://www.tvsvizzera.it/tvs/il-consumo-eccessivo-di-pesce-mette-in-ginocchio-il-mare/49062758)

tvsvizzera.it

La televisione svizzera per l'Italia

[Qui Svizzera >](#)



Il consumo di pesce pro capite in Svizzera è ancora lontano da quello in Italia (nell'immagine il Mercato orientale di Genova), dove raggiunge quasi 30 chili all'anno. Ma il dato è in forte crescita anche nella Confederazione. Keystone / Martin Ruetschi

Oltre un terzo degli stock ittici è sovra sfruttato: i criteri per consumare in modo sostenibile esistono, ma non sembrano fare breccia tra i consumatori. Il reportage della trasmissione d'inchiesta della RSI Falò.

Questo contenuto è stato pubblicato il 17 dicembre 2023 - 09:00 17 dicembre 2023 - 09:00

Paola Santangelo, Falò, RSI

Il consumo di pesce e frutti di mare è in crescita ed ha raggiunto i 16 chili a testa all'anno in Svizzera. In crescita però anche le preoccupazioni degli ambientalisti. "La situazione nei mari è drammatica: il 35% di tutti gli stock ittici del mondo è sovra sfruttato", afferma Catherine Vogler, esperta in materie ittiche di WWF Svizzera.

Insomma, si pesca troppo e con i metodi sbagliati. Le conseguenze? Le possiamo già vedere: oggi tre specie di tonno su otto, per esempio, sono in pericolo. E noi, che pesci troviamo in commercio? "Nel mio computer ci sono quasi tutti pesci del mondo" ci confida Gianfranco Cadenazzi, che cura la ricerca del pesce per un grossista in Ticino. Al **mercato ittico** di Milano, il più grande d'Italia, l'abbondanza dell'offerta è evidente: qui si vendono 10'000 tonnellate di pesce di mare all'anno. Ed è proprio qui che ci rendiamo conto che il tema di una pesca eccessiva è più che attuale. Come nel caso del pesce spada, un esemplare che vediamo esposto in vendita come un trofeo. In realtà, trent'anni di anni di catture eccessive hanno messo a rischio la specie, tanto che - per permettere alla popolazione di riprendersi - da gennaio a marzo non può essere pescato.

Contenuto esterno

Nel Cantone Argovia, un'impresa a conduzione familiare, giunta alla quinta generazione, ci confida di essersi ingrandita proprio vendendo pesce, e raggiungendo così un fatturato di oltre 100 milioni di franchi. "Per noi la sostenibilità è molto importante", ci dice Luca Bianchi, uno dei proprietari. "Per il tonno - aggiunge - il 90% delle nostre offerte proviene dalle Filippine", un'origine approvata dal WWF.

La provenienza e il metodo di pesca, più o meno selettivo, sono infatti i due fattori cruciali per capire se uno stock ittico è sotto pressione. Usando questi criteri il WWF ha costruito una guida online, da utilizzare quando si va a fare la spesa o al ristorante.

Consumare in modo diverso

Peccato che i consumatori non si facciano troppe domande quando acquistano del pesce. "Penso che se lo vendono sia in ordine", ci dice una signora sotto i portici a Lugano. Invece, anche noi, quando proviamo a fare un acquisto di tonno fresco in tre diversi supermercati in Ticino, dobbiamo constatare che in nessuno troviamo il pesce sostenibile, secondo i criteri del WWF.

Una soluzione potrebbe essere consumare pesci diversi dai soliti che sono salmone, tonno, gamberetti e bastoncini di merluzzo. Ma le abitudini sono difficili da cambiare. Al ristorante, chi prova per esempio a proporre il pesce azzurro, si scontra con una certa diffidenza dei clienti. Eppure, la soluzione è proprio nelle mani di noi consumatori. Ne è convinta Catherine Vogler, pensando al boicottaggio del tonno rosso negli anni '90, che ne ha salvato la specie: "Siamo noi a dare il segnale e spero che tutti si rendano conto del potere che abbiamo e che imprimano un cambiamento".