Regole per un consumo sostenibile di pesce

17/04/2019

Secondo un recente studio pubblicato dalla FAO (22 febbraio 2019), il futuro dei nostri alimenti è a rischio: il 24% di quasi 4.000 specie di cibo selvatico sta diminuendo in 91 Paesi. Si tratta principalmente di piante, pesci e mammiferi che sono alla base dei nostri sistemi alimentari. Secondo lo studio, tra gli alimenti più a rischio ci sarebbero proprio i prodotti ittici. Molte specie ittiche sono a rischio estinzione: quasi un terzo degli stock ittici è sovrasfruttato e più della metà ha raggiunto il limite di sostenibilità.

Il pesce non è una risorsa inesauribile, lo sappiamo. Più dei tre quarti degli stock ittici sono sovrapescati o pescati al limite dell'esaurimento e che i nostri mercati sono invasi da pesci catturati con metodi non sostenibili. L'aumento della popolazione mondiale e il progresso tecnologico hanno trasformato il settore della pesca in una macchina industriale in grado di modificare l'equilibrio naturale degli ecosistemi marini e di mettere a repentaglio la sopravvivenza di molte specie. Oltre 3 miliardi di persone domandano e consumano abitualmente prodotti ittici, con consumi in costante crescita. Il consumo annuo pro capite di prodotti ittici si attesta oggi attorno ai 19,2 kg: il doppio rispetto a 50 anni fa.

Gli effetti di questi eccessi si riverberano sulla disponibilità di pesce. Il 93% delle risorse marine del mediterraneo è minacciato di estinzione, mentre 34% della popolazione delle specie commerciali del mediterraneo è in drastico calo.

Per quanto possa sembrare strano, il futuro dei nostri mari non dipende solo da chi sfrutta i mari senza riserve: il futuro dei nostri mari e delle risorse ittiche dipende anche da noi e dalle nostre scelte di consumo. Possiamo contrastare gli effetti della pesca non sostenibile e invertire la rotta, imparando a fare scelte di consumo responsabili e consapevoli.

Quando compriamo il pesce, scegliamo la qualità e la freschezza dei prodotti locali, di stagione, non in declino e fuori dai cicli di riproduzione (Guida al consumo). Controlliamo il metodo di produzione e scegliamo i prodotti catturati o allevati con metodi sostenibili.

Ci sono operatori della pesca che, quotidianamente, dimostrano che è possibile

mantenere un equilibrio virtuoso tra le risorse marine e le attività della pesca. Sono gli operatori della piccola pesca artigianale. Lo sforzo di questa comunità di pescatori, la più vasta all'interno del settore, rappresenta una via per vincere la sfida della sostenibilità e contrastare la pesca industriale. Il 74%

della flotta da pesca europea è costituita da imbarcazioni della piccola pesca. In Italia, le imbarcazioni della piccola pesca realizzano complessivamente 296 milioni di ricavi su base annua. Appena il 27% dei ricavi complessivi del settore per una flotta che rappresenta il 67% della flotta nazionale. Questo accade perché la loro pesca non è indiscriminata e distruttiva. La piccola pesca artigianale preleva dai mari solo ciò che serve, utilizzando attrezzi selettivi. Gli attrezzi della piccola pesca artigianale consentono di catturare solo specifiche specie bersaglio, della taglia desiderata. Questa caratteristica consente alla piccola pesca artigianale di minimizzare le catture accidentali e di ridurre al minimo gli scarti, ma comporta anche meno ricavi complessivi: il prezzo che la piccola pesca artigianale paga per avere un profondo rispetto dei mari.

Oltre alla piccola pesca artigianale, esiste un'altra via per rendere sostenibile il consumo di prodotti ittici: l'acquacoltura. L'acquacoltura copre ogni anno la metà del fabbisogno mondiale di pesce ed è uno dei settori alimentari in maggiore espansione. Senza l'acquacoltura, oggi non vi sarebbe abbastanza pesce per nutrire il mondo. L'acquacoltura contribuisce ad alleggerire la pressione della pesca sugli stock di pesci selvatici presenti in natura. Inoltre, i prodotti di acquacoltura, in particolare quelli europei, sono prodotti di indubbia qualità e salubrità, tra i più sicuri in termini sanitari.

Pesca sostenibile e acquacoltura di qualità possono assicurare la sopravvivenza dei nostri mari. Ma molto dipende anche dalle nostre scelte di acquisto e consumo. Scegliere pesce sostenibile significa assicurare alle generazioni future quell'integrità di mari e risorse di cui noi abbiamo goduto fino ad oggi.

Scopri le specie ittiche a rischio estinzione

Scopri di più sul sito Hello Fish: piccola pesca artigianale, acquacoltura, guida al consumo