



COREY ARNOLD

Natale, Pasqua, la stagione estiva... le tradizioni ittiche che abbiamo perso L'IMPATTO CHE LA PESCA ECCESSIVA HA SU TUTTI NOI - 2



OCEAN2012 è una coalizione di organizzazioni unite dalla volontà di trasformare la Politica europea della Pesca per fermare la pesca eccessiva, mettere fine alle pratiche di pesca distruttive e conseguire un giusto ed equo utilizzo di stock ittici in buona salute.

OCEAN2012 è stata promossa ed è coordinata dal Pew Environment Group, il ramo del Pew Charitable Trusts che si occupa di tutela dell'ambiente, un'organizzazione non governativa e che ha tra i suoi obiettivi la fine della pesca eccessiva nelle acque di tutto il mondo.

I membri fondatori di OCEAN2012 sono: Coalition for Fair Fisheries Arrangements, Ecologistas en Acción, The Fisheries Secretariat, **nef** (new economics foundation), The Pew Environment Group e Seas at Risk.

www.ocean2012.eu



OCEAN2012
Trasformare la pesca
europea

Questo documento pubblicato da OCEAN2012 mostra gli impatti della pesca eccessiva sulle abitudini alimentari in Europa e le conseguenze sulle comunità e gli ecosistemi marini provocate dal prelievo eccessivo di milioni di tonnellate l'anno di risorse ittiche.

È chiaro quello che sta accadendo?

Da est a ovest, da nord a sud, gli Europei hanno assaporato piatti tradizionali di pesce che stanno scomparendo dalle nostre tavole. La scarsità di quello che una volta era pesce comune, alla base di molte ricette popolari e stagionali, sta facendo lievitare i prezzi in tutta Europa, oltre le possibilità economiche della gente. Se cambiamo il destino degli stock ittici gestiti dall'UE, potremo salvare anche i nostri piatti tradizionali.

Pesce, sostegno vitale?

Lo storione atlantico è classificato come specie gravemente minacciata.¹ Un tempo abbondava nelle acque europee, incluso il Mar Baltico, ma a causa della pesca eccessiva è quasi scomparso. In Polonia un piatto tradizionale natalizio era il "Jesiotr Pieczony" (storione cotto in panna acida).²

Il *Taramosaláta*, da secoli piatto tradizionale della Quaresima in Grecia, consumato soprattutto dalla classe operaia e dai ceti medi, è conosciuto in tutta Europa per il suo caratteristico colore rosa e il sapore di pesce. Ora viene preparato con uova di carpa e colorante alimentare rosso al posto delle uova di merluzzo, sempre più costose e difficili da trovare, che a loro volta avevano sostituito le uova di muggine. Il baccalà o "bacalíaros", tradizionalmente consumato in Grecia in occasione della festa dell'Annunciazione e la Domenica delle Palme perché relativamente poco costoso, è diventato un lusso.³



COREY ARNOLD

¹ <http://www.iucnredlist.org/apps/redlist/details/230/o>

² <http://www.californiamall.com/holidaytraditions/traditions-poland.htm>

³ Kurlansky, M. (1997) 'Cod: a biography of the fish that changed the world', London: Jonathan Cape, 294pp. <http://www.historyofgreekfood.org/?paged=6> Accessed 26 August 2011.



FRANC & JEAN SHOR/NATIONAL GEOGRAPHIC STOCK



COREY ARNOLD

La scarsità di quello che una volta era pesce comune - alla base di molte ricette popolari e stagionali - sta facendo lievitare i prezzi in tutta Europa, oltre le possibilità economiche della gente

Il salmone selvaggio è ormai raro nelle acque europee. In Germania il salmone era chiamato 'pesce pane' proprio perché se ne trovava in abbondanza. Si dice che i camerieri richiedevano la garanzia contrattuale che non avrebbero dovuto mangiare salmone più di due volte a settimana.⁴ Il salmone oggi è allevato in grandi quantità in allevamenti a mare e il salmone selvatico è un lusso fuori dalla portata della maggior parte della gente.

Una ricetta tradizionale della Liguria (Italia) che rischia di scomparire sono le cosiddette "Acciughe di Noli" o "ciciarelli", che vengono fritte come i bianchetti e poi conservate in olio d'oliva e aceto. I ciciarelli vengono catturati da pescatori artigianali con il tradizionale metodo di pesca della rete a "sciabica", ovvero due barche che lavorano insieme circondando il pesce con una rete a forma di ferro di cavallo. I ciciarelli sono attualmente al centro di una disputa sulla sostenibilità nata tra i funzionari di Bruxelles, i pescatori italiani e i rappresentanti regionali.⁵ Nonostante sia catalogato dal movimento Slow Food come prodotto regionale tradizionale, rappresentativo di uno stile di vita di antica tradizione, le ricette a base di acciughe di Noli potrebbero andare perse se la specie non sarà pescata in modo sostenibile.⁶

Ma forse la specie che sta velocemente scomparendo dalle tavole di tutta Europa, dal Mar Nero al nord dell'Atlantico, è l'anguilla europea. Generazioni di Europei hanno goduto di piatti come la zuppa "Aalsuppe" di Amburgo, le "anguille in gelatina" di Londra, l'anguilla in salsa verde delle Fiandre o la dolce "anguilla all'uvetta"

4 <http://www.myheimat.de/burgdorf/kultur/frueher-arme-leute-essen-und-heute-d394972.html>

5 FLASH24news 19 July 2011, <http://www.ivg.it/2011/07/pesca-di-bianchetti-rossetti-e-ciciarelli-bagarre-in-consiglio-regionale/> Accessed 11 August 2011.

6 Baldereschi, F. et al. (2010) *Slow Food Presidia*. Slow Food Foundation for Biodiversity. www.slowfoodfoundation.com 116pp.



PICTURE POST/GETTY



ROBERT B. GOODMAN/NATIONAL GEOGRAPHIC STOCK



COREY ARNOLD

ALCUNI DATI SULLA PESCA ECCESSIVA

Nel 2011, a causa della carenza di dati, lo stato di conservazione del 64% degli stock ittici nelle acque europee, era sconosciuto. Il 63% degli stock ittici conosciuti era considerato sovrasfruttato, paragonati ad una media globale del 28%. Nel Mediterraneo, una sconcertante cifra - pari all'82% - era considerata sovrasfruttata.

I limiti di cattura del Mare del Nord, decisi dai Ministri della pesca dell'UE per il 2011, risultavano superiori in media dell'11% rispetto a quelli raccomandati dagli scienziati, mentre i limiti per il Mare d'Irlanda, il Mar Celtico e la Scozia occidentale erano più alti del 42% rispetto alle raccomandazioni scientifiche.

Nonostante le riduzioni dei sussidi pubblici alla pesca, la flotta europea esercita una pressione di pesca da due a tre volte superiore il livello di sostenibilità.

Fra il 2007 e il 2013, il Fondo Europeo per la Pesca (FEP) concederà sussidi per la pesca e le industrie ad essa collegate, per un totale di 4.3 miliardi di euro. Il carburante utilizzato

dai pescherecci è esente dal pagamento delle tasse e gli aiuti di Stato e gli accordi di partnership fra le flotte che ricevono sussidi dall'UE e i Paesi extra europei, rappresentano un ulteriore sussidio per le flotte e l'industria della pesca in tutta Europa.

Fonte: COM(2011)298 Consultazione sulle opportunità di pesca, 25 maggio 2011. Foglio informativo della Commissione Europea sulla Politica Comune della Pesca (PCP), 2008.

di Venezia. Dalla Lituania - dove venivano utilizzate anguille di mezzo metro di lunghezza per un popolare aperitivo - alla costa portoghese, dove anguille della lunghezza di una matita diventavano abbondanti stuzzichini - l'anguilla sta per scomparire del tutto dalle nostre tavole.⁷

Cosa sta succedendo?

La maggior parte degli stock ittici europei sono soggetti a sovrasfruttamento. Storicamente, i Ministri europei della pesca hanno stabilito limiti di pesca superiori a quelli raccomandati dagli scienziati. Nel caso delle anguille europee, la comunità scientifica continua a mettere in guardia l'UE sulle scorte ittiche, ormai sull'orlo del collasso, tanto che la situazione attuale richiederebbe il fermo di tutta la pesca. Un tentativo dell'ultima ora di negoziare un divieto di pesca sulle anguille, che aiuterebbe il recupero degli stock di anguille a livello europeo, è stato portato avanti dall'UE a fine 2010, ma non ha trovato un accordo con la Francia. Così la pesca delle anguille continua tuttora nel Golfo di Biscaglia per soddisfare il remunerativo mercato cinese.⁸

7 Ames, P. 'Eels slip away from Europe's dishes'. Wall Street Journal online, 30 October 2009. Accessed 26 July 2011. <http://online.wsj.com/article/SB125686426408917629.html>

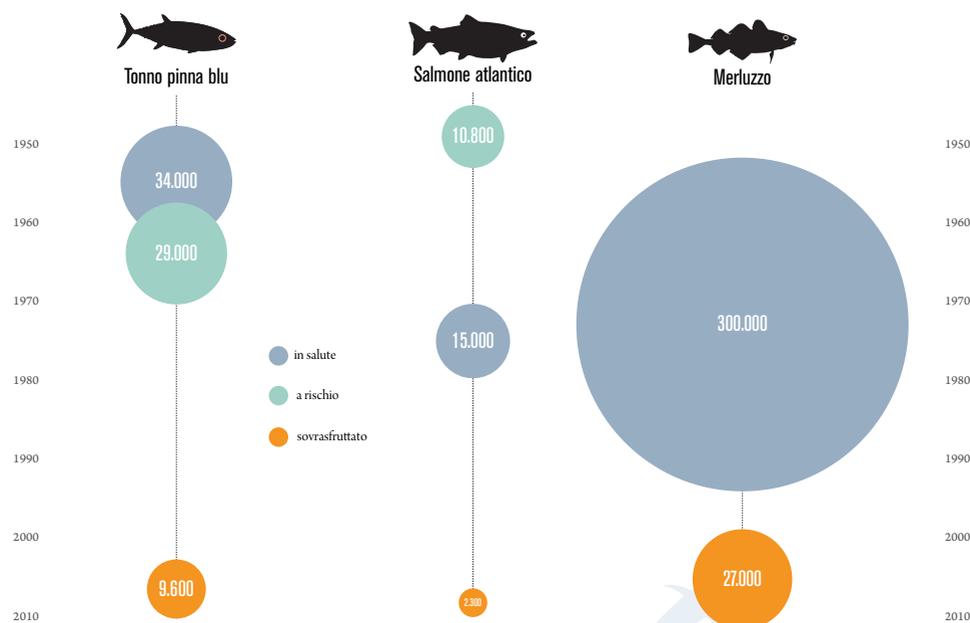
8 Taylor, J. and Smith, L. (2010) 'France signs death warrant for the eel.' The Independent, 11 November 2010. www.independent.co.uk/life-style/food-and-drink/news/france-signs-death-warrant-for-the-eel-2130869.html?origin=internalSearch Accessed 2 August 2011.

Questo si è ripetuto in tutta Europa per altri stock ittici eccessivamente sfruttati e utilizzati per la preparazione di piatti tradizionali, come ad esempio il merluzzo, alcuni squali e razze, la sogliola e la platessa e anche il polpo, quest'ultimo apparentemente abbondante e per il quale la Spagna ha speso nel 2007 189 milioni di euro per l'importazione di scorte a causa della diminuzione degli approvvigionamenti provenienti dalle sue acque.⁹

Cosa si può fare?

Come possiamo fermare la pesca eccessiva? I politici hanno la responsabilità di prendere le opportune decisioni affinché si fermi il sovrasfruttamento delle risorse; i cittadini hanno la responsabilità di scegliere ciò che mangiano e di incoraggiare e sostenere i loro politici a prendere delle decisioni corrette. Potete aiutarci a fermare la pesca eccessiva parlandone e tenendo alta l'attenzione su questo problema, agendo insieme a noi affinché si possa raggiungere l'obiettivo di garantire la salute dei nostri oceani e la sostenibilità della pesca. La Riforma della Politica Comune della Pesca (PCP) rappresenta un'opportunità cruciale per assicurare la sopravvivenza di molte specie e un futuro sostenibile e di lungo periodo per gli ecosistemi marini e gli stock ittici, tale da garantire il sostentamento di centinaia di migliaia di Europei.

9 DG MARE (2009) 'Study on the supply and marketing of fishery and aquaculture products in the EU.' European Commission. 34pp. http://ec.europa.eu/fisheries/documentation/studies/study_market/fap_exec_summary_en.pdf



fonte: Agenzia Europea per l'Ambiente, ICCAT, Organizzazione per l'Alimentazione e l'Agricoltura delle Nazioni Unite (FAO)

Fig.1 Le catture nell'Atlantico in tonnellate

