Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2
39100 Bolzano
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

Pesce - (ness)una buona pesca

Situazione al
8/2014

Far attenzione all'origine quando si acquista

Il pesce è sempre più gradito come arricchimento della nostra tavola. Ma mangiando o meglio già acquistando del pesce bisogna essere consapevoli che anche sott'acqua i tempi sono cambiati e che pure il pesce di mare non è più quello di una volta. L'enorme inquinamento che negli ultimi decenni ha colpito i mari riguarda anche i loro abitanti. Più grande il pesce più lunga la catena alimentare che ha alle spalle e più inquinata la sua carne. Nel frattempo tutti i rifiuti che l'uomo produce li ritrova poi nel pesce. L'ecosistema della terra è in sé chiuso...

Colture acquatiche - un brodo di antibiotici e sostanze fecali

Ma ciò non è tutto. Visto che i mari dopo decenni di sfrenato sfruttamento ormai sono quasi privi di pesci, l'industria del pesce negli ultimi anni ha cominciato ad allevare i pesci come si fa con altri animali. Ciò avviene secondo i metodi dell'allevamento di massa. I pesci sono allevati in cosidette colture acquatiche. Si tratta di giganteschi bacini che lungo le coste si estendono nel mare, nei quali le diverse speci di pesce sono costrette a spazi strettissimi e ingrassano fino al "raccolto". In questo modo si alleva per esempio il salmone. Chi si ritrova del salmone in tavola dovrà presumere che si tratta di un animale proveniente da allevamento di massa in coltura acquatica. Perché si può sì trovare del salmone proveniente dalla libertà del mare aperto, ma questo ha un prezzo molto elevato.

Gamberi - (ness)una leccornia

Un frutto di mare che negli ultimi anni ha trovato una sempre maggiore richiesta è il gambero. Per allevarlo nel sudest asiatico vengono abbattuti centinaia di chilometri di boschi di mangrovia. A

dicembre 2004 la rivista Ökotest ha pubblicato un test inerente i gamberi. Nel corso di tale test sono stati acquistati 20 gamberi –crudi/cotti- di cui parecchi provenienti da acquicolture e quindi spedite in laboratorio; la bella notizia è che in nessuno dei campioni il laboratori ha trovato residui di pesticidi. Tali sostanze vengono impiegate in acquicolture di gamberi al fine di decimare le alghe ed i parasiti.
Mentre in libertà su un metro quadrato di fondo marino vivono uno o due gamberi, negli allevamenti di massa vi troviamo fino a centocinquanta. Questa densità di popolazione provoca stress e rende gli animali malaticci. La conseguenza sono infezioni di massa e queste devono essere combattute con grandi quantità di antibiotici. Questo non è soltanto una catastrofe per le persone che mangiano i gamberi ma anche per i mari, con i quali le colture scambiano l'acqua.
Quali inizi di un mondo nuovo e molto promettente sono le accquicolture semi-intensive e li programma "Naturland" per una produzione ecologiacamente corretta di gamberi .

Mangiare il pasto dei bambini poveri

C'è un altro problema nato dall'enorme richiesta di gamberi: per produrre un chilo di carne di gambero ci vogliono da tre a quattro chili di farina di pesce. "Warentest" avverte che questo spreco di proteine è una catastrofe, visto che la farina di pesce proviene quasi esclusivamente dal Perù, un paese nel quale il pesce potrebbe contribuire a combattere la carenza di proteine nei bambini. Dunque i consumatori sono un'altra volta chiamati ad essere responsabili nei loro consumi.

Verificare l'origine

Agli innumerevoli scandali riguardanti il pesce ed i frutti di mare, specialmente quelli provenienti da colture acquatiche, la legislazione europea ha reagito con un rigoroso obbligo di dichiarazione. Dal gennaio 2002 esiste un decreto che impone l'indicazione dell'origine su tutti i prodotti di pesce. In questo modo i consumatori sanno da dove proviene il pesce.