

GLI SCIENZIATI LANCIANO L'ALLARME: I TONNI ROSSI SONO IN PERICOLO

# Tutta colpa de

I giapponesi li catturano con tecniche crudeli spingendosi fino nel Mediterraneo. E mentre cresce anche in Italia la moda del pesce crudo, uno studio svela perché le politiche della pesca vanno cambiate.

■ di LUCA SCIORTINO

«**L**o ricordo come fosse ieri. Credo si trattasse di un consulente di una società giapponese, la cui nave, appena giunta nel Mediterraneo, aveva ormeggiato a qualche miglio da noi. Salì sulla nostra barca, salutò freddamente e con passo sicuro si avvicinò a uno dei tonni da poco pescati. Aprì un coltellino. Lo affondò appena nel

basso ventre del pesce, lo girò a forare il mare un cerchio e tirò verso di sé, lasciando un foro quasi perfetto. Poi cavò dalla tasca una boccettina di olio di soia, bagnò appena quel boccone e lo portò alla bocca. Qualche momento di attesa, poi un segno di assenso. Di lì a poco, tutti i tonni furono caricati dai giapponesi sulla loro nave».

Questa la storia emblematica raccontata da Ernesto Giaccione, fotografo

# sushi



OLYMPIA

## PECCATI DI GOLA ORIENTALI

I ristoranti giapponesi richiedono sempre più tonno rosso per i loro piatti tipici.

elance, che nella primavera del 1985 raccoglieva testimonianze fotografiche della caccia al tonno nel Mediterraneo. «Da quando il mercato del sushi è cresciuto vertiginosamente, i giapponesi sono venuti con le loro navi nel nostro mare» aggiunge Ninni Ravazza, giornalista e per vent'anni sommozzatore per il controllo delle reti nella tonnara di Bonagia (Trapani).

per individuare e catturare al largo i branchi di tonni. E così nessuno si meraviglia se nella tonnara di Favignana un secolo e mezzo fa si pescavano 10 mila tonni a stagione contro le poche centinaia del 2004».

Pio Solina, da 25 anni «vicerais» della tonnara di Bonagia, non lontano da Trapani, rincara: «I tonni enormi che pescavamo una volta sono solo un lontano ricordo. In stagione il peso com-

plessivo del pescato si riduce». Lo si ascolta dalle loro parole, lo si legge nei libri, *Tonnara* di Giò Martorana (Sellerio), lo si vede nelle documentazioni fotografiche, *L'isola di sale e di sangue* di Ninni Ravazza (Ireco): la popolazione di tonno rosso, la specie ricercata dai mercanti del sushi, sta rapidamente declinando. E se non bastano i racconti di chi ha alle spalle anni di esperienza sul campo, ci sono i dati offi-

# ARCHIO PER LA VITA

*I ricercatori hanno applicato marcatori sul ventre e sul dorso di circa 800 tonni e hanno seguito via satellite il loro tragitto attraverso l'oceano Atlantico*

## PREPARAZIONE

scienziati eseguono velocemente numerosi compiti prima di marcare il tonno.

pesce è misurato  
vengono prelevati campioni  
da una pinna



Per calmarlo gli vengono coperti gli occhi con un panno

un tubo che pompa acqua  
mare viene messo nella bocca  
per ossigenare l'animale

## INSERIMENTO DEL MARCATORE GALLEGGIANTE

Un piccolo arpione viene inserito alla base della seconda pinna dorsale, alla profondità di 10 cm. Ad esso viene poi attaccato un marcatore che sale in superficie.

Etichetta galleggiante

Seconda pinna dorsale



Viene praticata un'incisione di 2-3 cm sotto la pinna anale. Il marcatore è inserito nella cavità e l'incisione viene ricucita.

## MARCATORE PER LA MEMORIZZAZIONE

Serve a raccogliere i dati sui movimenti del tonno e a trasmetterli dopo un numero programmato di settimane.

A un tempo prestabilito i marcatori galleggianti si staccano dal tonno, vanno in superficie e trasmettono i dati via satellite



Il marcatore d'archivio inserito nel corpo del tonno può essere recuperato e i loro dati letti una volta che il pesce viene catturato.

ciali: gli studi pubblicati nel 1998 dall'International Commission for the Conservation of Atlantic Tunas) già valutano che lo stock di pesce si fosse ridotto a meno di un quinto rispetto al 1970. Paolo Guglielmi, biologo marino e responsabile per il Wwf della politica per il Mediterraneo, dice: «Da allora non c'è stata alcuna riduzione della pe-

sca, dunque vi è un'alta probabilità di collasso della specie in pochi anni». Finora sia i governi sia l'Iccat, che stabilisce le quote di pesca del tonno per ciascun paese, non prendevano provvedimenti obiettando che non esistevano studi quantitativi e statistiche dettagliate per prendere decisioni davvero drastiche. E che dunque occorre

semplicemente attenersi alle regole stabilite: a est del 45° meridiano (una linea immaginaria che divide in due l'Atlantico) si possono pescare 32 mila tonnellate di tonno rosso, a ovest 3 mila. Regola che si basa sul seguente assunto: esistono due popolazioni distinte, una più minacciata che depone le uova in prossimità del Golfo del Mes- ▶

## Il pesce crudo? Una moda troppo cara

*Nelle grandi metropoli crescono i sushi bar. E per far fronte alle richieste si ricorre a espedienti*

Il sushi è ormai entrato nella dieta italiana, soprattutto nelle metropoli. In origine la parola definiva un metodo per la conservazione del pesce utilizzato nelle montagne del Sud-Est asiatico. Il pesce, crudo, veniva affondato nel riso bollito, che permetteva una conservazione anche di due mesi. Oggi sushi significa cucina alla moda e giro d'affari.

Nelle grandi città italiane i sushi bar o ristoranti sono in aumento, favoriti dal rito del pranzo consumato durante la pausa del lavoro. Anche i ristoranti cinesi si sono ade-

guati e hanno aggiunto la scritta «cucina giapponese» sulla loro insegna. A fronte di questo aumento dei consumi, in Italia la pesca di tonno rosso, uno dei pesci preferiti dai cuochi giapponesi, è costante. La flotta italiana ne ha pescate 4.504 tonnellate nel 2003, 9 meno del 2001. Mai, almeno ufficialmente, più di quanto previsto dalla Ue, che per il 2005 ha fissato il limite a 4.888 tonnellate.

Cifre che dai pescatori vengono considerate troppo basse. La Federpesca afferma che la capacità di produzione

italiana potrebbe raggiungere 12 mila tonnellate senza alcuna conseguenza sull'equilibrio ittico del Mediterraneo. Per soddisfare le crescenti richieste, aggirando i limiti di pesca, i tonni vengono ora catturati e fatti ingrassare, a discapito della qualità.

Tullio Galli, segretario nazionale della federazione pubblica esercizi della Confesercenti, dice che il fenomeno sushi è tanto in crescita da costituire un'alimentazione alternativa. Ma le tendenze passano. «E la moda del sushi è condizionata soprattutto dai



costi» continua Galli. Una famiglia normale quante volte può permettersi di andare a mangiare sushi, se una sola portata si avvicina a 20 euro?

**Giorgio Sturlese Tosi**

## Quando la pesca al «rosso» diventa folclore

Le tonnare lungo le coste italiane vanno scomparendo. E per sopravvivere scoprono il turismo

Alla tonnara di Favignana, nelle due mattanze del 30 maggio e 5 giugno, di tonni ne sono stati presi pochi, un centinaio. In compenso non sono mancati i turisti, oltre un migliaio, accorsi per ammirare lo spettacolo del rais Gioacchino Cataldo e della sua ciurma vestiti in abiti settecenteschi.

A Bonagia le invocazioni prozioratorie ai santi dei tonnari risuonano ancora, sono però registrate nel museo della settecentesca torre saracena. Per il secondo anno le reti della tonnara, gestita fino alla scorsa estate dalla famiglia Castiglione (una legge regionale ha modificato i regolamenti to-

gliando le vecchie concessioni), non verranno calate.

Delle 74 tonnare attive lungo le coste siciliane nella seconda metà dell'800, l'unica a continuare l'antico rito della pesca al tonno rosso è quella di Favignana: «Vogliamo tenere viva la tradizione millenaria» dice Chiara Zarlocco, presidente della cooperativa La mattanza. «Per calare una tonnara servono 800-900 mila euro l'anno, non riusciremmo a sopravvivere senza i finanziamenti regionali». Anche la pesca in costume aiuta.

«Con la mattanza in vesti d'epoca però si snatura il vero significato della pesca, tra-

sformandolo in fenomeno folcloristico» sostiene Maria Guccione, favignanese doc, dando voce a chi, fra gli abitanti dell'isola, non approva.

Quest'anno, per la prima

volta, i tonni pescati nelle Ega di non andranno ai giapponesi, ma a una società palermitana. Anche a Carloforte, la sola tonnara sarda ancora in attività, il «rosso di corsa» è stato tutto acquistato da aziende italiane. Una piccola, forse inutile, rivincita.

Anna Jannello



### LA MATTANZA

Un rito più simile a un raccolto che a una pesca.

co (cioè a ovest) e va a nutrirsi in un oceano, e un'altra che fa altrettanto ma deposita le uova nel Mediterraneo (cioè a est). Ora uno studio pubblicato su *Nature* dimostra che questo punto è falso e fornisce importanti dati statistici, mai rilevati, sulle abitudini degli stessi pesci.

Barbara Block, della Stanford University e il suo gruppo hanno marcato 800 tonni rossi e hanno seguito via satellite i loro spostamenti nell'oceano per tre anni e mezzo. Scoprendo che non è del tutto corretto parlare di due migrazioni distinte, perché nelle loro

migrazioni esse si mescolano e alcuni tonni che depositano le uova a est attraversano il 45° meridiano e vengono pescati a ovest, come parte delle quote dell'est (e viceversa).

La speranza adesso è che questi risultati invitino a ripensare le politiche della pesca del pregiato tonno rosso. Due i fattori di rischio per questa specie: raggiunge molto tardi la maturità

sessuale (tra i 5 e gli 8 anni) ed è molto longeva, tanto che molti esemplari superano i 20 anni di età, arrivando a pesare anche 650 chili. In più, specialmente lungo le coste degli Stati Uniti, molti tonni rossi finiscono nelle reti dei pescatori di tonni «pinna gialla» (un'altra specie sfruttata dalle industrie delle scatolette). Ma la vera minaccia per questi giganti del mare è arrivata ▶

## LUNGO VIAGGIO PER ANDARE A DEPORRE LE UOVA

gli marinai hanno fatto importanti scoperte sulle migrazioni dei tonni. Scoprendo la profondità di immersione, tragitti di migrazione. Scoprendo le quote di pesca e per legge si sono conosciute le zone che vanno a pescare. Nel frattempo le restrizioni





GRANATAIMAGES



NORBERT WU / MINDEN PICTURES

GIGANTI DEI MARI

il tonno rosso, *Thunnus thynnus* (nelle foto), può arrivare a 3 metri di lunghezza e 650 chili di peso. Raggiunge la maturità sessuale tra i 5 e gli 8 anni e percorre migliaia di chilometri alla ricerca di cibo.

## E in scatola com'è?

**Altroconsumo ha svolto un'indagine per valutarne la qualità**

Chi non si è mai chiesto di che qualità è il tonno in scatola? L'associazione Altroconsumo ha svolto una indagine su tutte le marche di tonno inscatolato più vendute in Italia: 16 sott'olio e 10 a vapore. I test hanno riguardato l'etichettatura, il confezionamento, l'igiene e la prova gusto.

La valutazione emersa convince a inserire il tonno in scatola, sempre quello di qualità «pinna gialla», nella nostra dieta? Se tutte le aziende produttrici hanno superato l'esame igienico-sanitario, non altrettanto positivo è stato il giudizio per il sapore e per il prezzo. Molta importanza è stata data, nella valutazione, alla pezzatura del pesce, solo in alcuni casi il trancio è risultato intero.

Ma la notizia più rassicurante riguarda la freschezza al momento dell'inscatolamento. La ricerca di ammine biogene, composti organici derivati dalla degradazione delle proteine la cui presenza nei pesci è legata all'azione di microbi, si attesta su livelli bassi: meno ammine ci sono e maggiore è la qualità del prodotto.

Giorgio S. Tosi



OLYMPIA

► circa 15 anni fa. La bolla economica giapponese si espanse improvvisamente e la richiesta di sushi salì alle stelle. È stata la tecnologia a venire in aiuto dei mercanti di tonni. Navi superveloci, che raccolgono informazioni da aerei e satelliti, individuano i branchi, li inseguono e li intrappolano con un'enorme rete circolare.

**Una volta catturati, i tonni vengono trasferiti in un'enorme gabbia al traino di un'altra barca. E inizia un lungo viaggio terribile. La velocità è bassa, meno di 3 nodi: serve a evitare lo stress del trasporto che altrimenti non li farebbe sopravvivere. Dopo settimane i tonni arrivano finalmente nelle «tuna farm», allevamenti in gigantesche gabbie fisse sott'acqua dove vengono ingrassati con pesci, calamari e crostacei congelati. Circa sei mesi dopo sono macellati e portati in Giappone per finire nei sushi bar. I grandi profitti hanno aumentato sempre più il numero di tuna farm e sono nate potenti società giapponesi con partecipazione internazionale.**

Le fattorie della morte, così vengono chiamati questi allevamenti, si sono estese a Croazia, Spagna, Italia, Turchia, Tunisia, Libia, Grecia e Marocco. Nel 2001 si producevano 11 mila tonnellate di tonno da allevamento, quasi esclusivamente destinati al mercato giapponese. Dalle quantità presenti sul mercato orientale è chiaro che si superano

perché, per evitare controlli, molti tonni congelati sono spediti prima a «paesi amici» e da lì, una volta lavorati, sono mandati in Giappone con diverse denominazioni. «Il Wwf ha proposto di mettere osservatori sulle navi di pesca e nelle gabbie» dice Guglielmi.

Proposte respinte. Eppure, l'Icrpa avrebbe il potere di imporre sanzioni se le quote sono superate, la stessa cosa potrebbero fare anche i governi. «La verità» osserva Guglielmi «è che l'Italia subisce le pressioni delle grandi società commerciali e che i governi chiudono occhi e orecchie». Una politica miope, perché un rapido guadagno in pochi anni, che porta però all'estinzione commerciale della specie, è meno conveniente in termini economici di una pesca compatibile con la risorsa naturale e duratura.

**Questo mese l'Unione Europea adotterà nuove regole in materia di pesca.**

Sergio Greco, biologo marino dell'Icrpa (Istituto centrale ricerca tecnologica applicata al mare), spiega: «Forse si rivideranno alcune regole sulla gestione degli stock. Ma se non vengono coinvolti gli altri paesi del Mediterraneo, questo fuori dell'Unione Europea, è tutto inutile. La gestione di queste risorse condivise dovrebbe coinvolgere l'intero pianeta, come dimostra il lavoro pubblicato su *Nature*. Per i tonni non vedo novità: sarebbe auspicabile l'istituzione di aree protette nelle zone di deposizione delle uova e la limitazione delle catture attraverso convenzioni internazionali». Prima che sia troppo tardi.