

14.07.2003

Plancton e meduse, il cibo del futuro

di **Daniel Pauly**

È difficile non essere pessimista sul futuro della popolazione del mare. La pesca mondiale, che è cresciuta rapidamente a partire dalla seconda guerra mondiale, alla fine degli anni Ottanta è rimasta stazionaria e, da allora, ha subito un declino. Sarà difficile fermare questo declino.

Il rapido impoverimento delle riserve di pesce è il risultato inevitabile di una tecnologia industriale sofisticata che è stata utilizzata sulla popolazione del mare quando la domanda di pesce è aumentata, a causa della crescita della popolazione umana e della sua ricchezza. Nei paesi ricchi, il declino finora è stato mascherato dalla comparsa di prodotti ittici che prima non erano disponibili, ad esempio il salmone di allevamento, e dall'importazione massiccia di pesce dai paesi in via di sviluppo. Ma l'eccesso di pesca è diventato un problema grave anche nei paesi in via di sviluppo. L'attività peschereccia in tutto il mondo dovrà cambiare nel prossimo futuro. Un'indicazione chiara del problema è il fatto che si tende a pescare sempre più in basso nella catena alimentare marina, ovvero si tende a pescare pesci e molluschi spesso preda di quei pesci che un tempo erano l'obiettivo del pescatore.

Questa tendenza fornisce sostituti di bassa qualità ai pesci di alta qualità a cui eravamo abituati un tempo. E ci porterà inesorabilmente a pescare plancton e meduse. Le meduse erano una volta una specialità dell'estremo oriente, oggi vengono catturate nell'Atlantico, ma esportate in tutti i continenti. L'industria ittica è di per sé incapace di modificare la tendenza a pescare sempre più in basso nella catena alimentare.

Nel suo libro «L'ambientalista scettico», il danese Bjorn Lomborg citava dei dati della Fao secondo cui la quantità di pescato mondiale stava aumentando. Lomborg usava questi dati per sostenere che se il pescato aumenta, allora l'ecosistema deve essere in buona salute, a

Editoriale
Nicola Tranfaglia
 L'immoralità del silenzio

Pietro Greco
 Ricerca tre passi nel buio

Le interviste de l'Unità

Claudio Petruccioli
 Annunziata ha fatto bene

Gianni Rivera
 «Altro che sport. È uno spot. L'invasione della tv pubblica»

Idee per la sinistra
Gloria Buffo
 Dire no al Governo, dire sì all'Onu

Enzo Siciliano
 Discutere non significa dividersi

dispetto di tutti gli allarmi degli esperti. Ma Lomborg si sbaglia. Sappiamo che l'aumento apparente del pescato mondiale negli anni Novanta era dovuto ai dati sovrastimati che la Cina forniva alla Fao. E sappiamo che la quantità di pescato può rimanere alta anche se le riserve collassano, come è stato dimostrato dal caso del merluzzo del Canada orientale. La caccia a questo pesce ha dato ottimi risultati per anni, finché ha dovuto chiudere perché non c'era letteralmente più pesce.

Ma la pesca eccessiva non è l'unico problema. Molte tecniche per la pesca che vengono usate oggi distruggono l'habitat da cui i pesci dipendono. Come risultato, le riserve che vengono consumate sembra non possano ricostituirsi, nonostante si stabiliscano quote o altre forme di regolamentazione della pesca.

L'acquacultura, l'allevamento di pesci e di altri organismi acquatici, potrebbe in linea di principio fare fronte alla carenza che verrà. Tuttavia, con acquacultura ci si riferisce due tipi di allevamento differenti.

Un tipo di acquacultura è quella che riguarda l'allevamento di bivalve, come ostriche o cozze, o di pesci di acqua dolce come le carpe. Alla base dell'alimentazione di questi animali ci sono le piante (plancton a cui in alcuni casi si aggiungono sottoprodotti dell'agricoltura). Questo tipo di acquacultura si pratica soprattutto nei paesi in via di sviluppo (in Cina, ma anche nelle Filippine nel Bangladesh). Il risultato è quindi di fornire proteine animali a basso prezzo laddove ce ne è bisogno.

Il secondo tipo di acquacultura consiste, invece, nell'allevamento di pesci carnivori come i salmoni e nell'ingrassamento dei tonni selvatici in cattività. Questi pesci mangiano carne, in termini ecologici possiamo dire che sono i leoni e i lupi del mare. Quando vengono nutriti solo con alimenti

vegetali, come la soia, i salmoni non crescono bene e finiscono per avere l'aspetto e il sapore del tofu. Non c'è motivo neppure per provare a dare al tonno qualcosa da mangiare che non sia pesce. La conseguenza, però, è che più si sviluppa l'acquacultura di questo tipo, meno pesce a buon mercato come sardine, aringhe, alici e maccarelli arriverà sul mercato. Allevare i pesci carnivori, in effetti, aumenta piuttosto che diminuire la pressione sulle riserve naturali. E questa pratica ha già portato a massicce importazioni nei paesi sviluppati di alimenti a base di pesce catturato ed allevato nei paesi in via di sviluppo.

È tempo di salvare la nostra pesca, ma questo avverrà solo se viene «reinventata». Non come la fonte di una scorta di pesce senza fine per una popolazione umana che cresce senza fine, ma come qualcosa che


può fornire un complemento salutare a una dieta principalmente a base di cereali. Questa pesca reinventata sarà di dimensioni ridotte e riguarderà il pesce che esce dalle riserve marine, le aree protette dell'oceano che dobbiamo creare per ricostruire gli ecosistemi marini e ricreare almeno in parte l'abbondanza di specie che esisteva nel passato.

**University of British Columbia, Vancouver*

Copyright: Project Syndicate, July 2003.

Traduzione di Cristiana Pulcinelli

[Il pesce predatore scompare dagli oceani](#) di c.p.

 MANDA QUESTO
ARTICOLO A UN AMICO

TOP