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

Tonno – quasi estinto e molto inquinato

Situazione al
8/2014

Chi va al mare, di solito mangia volentieri del pesce. Anche i tirolesi più convinti dimenticano i loro canederli, se nella lista dell'albergo sul Adriatico trovano del pesce fresco. Ma il fatto di mangiare pesce comporta due problemi. Da un lato molti pesci sono inquinati da veleni ambientali e dall'altro non ci sono più abbastanza pesci, visto che quasi tre quarti di tutte le speci sono minacciate, perché l'uomo pesca più pesci di quanti i mari ne producano.
Chi mangia pesce dovrebbe valutare meglio, quali pesci si possono ancora mangiare e quali sarebbe meglio lasciare in mare, o perché sono inquinati o perché sono vicini all'estinzione.

Tonno – conserva e sushi

Il pesce più amato nella cucina italiana è il tonno che da queste parti si trova soprattutto sotto forma di conserve, in acqua salata o in olio. Ultimamente però si è diffusa anche la tradizione giapponese del sushi, nella quale il tonno è mangiato crudo. In Giappone grandi quantità di pesce viene consumato in questo modo.

Entrambe le cose, il nostro massiccio consumo di tonno in scatola e il sushi dei giapponesi hanno fatto sì, che tutte le specie di tonno siano minacciate. Tra l'altro il nostro tonno in scatola arriva soprattutto dai mari delle Filippine, delle Seychelles e della Thailandia. Visti i mari ormai poveri di pesci e la costante enorme richiesta i tonni ora vengono allevati anche in gabbie nelle colture acquatiche. Ma le colture acquatiche comportano gli stessi problemi che si incontrano con gli allevamenti di massa sulla terra ferma.

Barbarie nella pesca

La pesca degli ultimi tonni rimasti in libertà nonostante la minaccia della specie, è malamente controllata. Soltanto gli USA dopo un massiccio boicottaggio dei consumatori hanno introdotto misure protettive più severe.

La tecnica con la quale viene pescato il tonno è dal punto di vista ecologico, una catastofe. Con questo metodo infatti c'è circa il 40% di pesca d'occasione: sono milioni di squali, tartarughe ed uccelli acquatici, ma anche delfini ed innumervoli pesci più piccoli. Vengono pescati involontariamente e sono considerati rifiuti.

L'organizzazione per la protezione dell'ambiente Greenpeace considera la situazione della pesca del tonno catastrofica. Meglio evitare questo pesce, secondo Greenpeace, visto che da un lato la specie è minacciata e dal altra gli effetti della sua pesca sull'ambiente sono pesantissimi.
Eliminare dunque il tonno dalla lista della nostra spesa sarebbe una di quelle decisioni con le quali noi consumatori possiamo influenzare il mercato e i suoi sviluppi.
Ulteriori informazioni sui pesci comestibili e la loro situazione ecologica sono offerte da Greenpeace Greenpeace (in lingua tedesca).