



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

Gamberetti

Situazione al
03/2018

Gioia del palato dal retrogusto amaro?

Le nostre abitudini alimentari si modificano molto rapidamente, da una distribuzione regionale, la moda di mangiar pesce ha portato prodotti ittici da tutto il mondo sulla nostra tavola. Il consumo di pesce in generale ed in particolare di gamberi non porta però solo vantaggi, come un notevole apporto proteico con pochi grassi, bensì anche alcuni svantaggi, che rendono insicuri i consumatori. Tre tipi di problemi dovrebbero far riflettere i consumatori in relazione al consumo di pesce e di gamberetti. Non solo la mancanza dell'indicazione del luogo di origine e provenienza del prodotto è un elemento di preoccupazione, bensì anche

- I metodi di pesca in grandi quantità (pesca industriale) e l'allevamento intensivo
- I riflessi ecologici e sociali di tali sfruttamenti intensivi
- La contaminazione da residui chimici e di batteri e germi dei prodotti immessi sul mercato

Metodi senza scrupoli nella pesca di gamberetti

Le quantità di pescato sono sempre minori, in contrapposizione ad impieghi sempre più massicci di flotte di pescherecci, che razziano il fondale marino con enormi reti a strascico. Le conseguenze di tale distruzione del fondale sono dapprima quasi invisibili, ma comportano la scomparsa o l'arretramento di danni irreparabili ad importanti spazi ecologici - importanti anche per la riproduzione di pesci, molluschi, rettili, crostacei, ma anche di altri organismi, come il corallo e le piante acquatiche, solo successivamente avvertibili.

L'enorme pescato di pesci, tartarughe, piante marine e conchiglie non viene utilizzato nelle pescherie di gamberetti. Accordi internazionali per l'impiego di reti, le quali offrono al pescato aggiuntivo una via d'uscita, vengono viste da molti pescatori solo come distorsioni del mercato. La concorrenza fra pescatori locali (pesca tradizionale) e grandi pescherie industriali è foriera di conflitti. I primi sono a ragione preoccupati per le loro aree di pesca, servono anche alla pesca industriale, ma non distruggono

il fondale. Con le loro piccole reti essi pescano in genere solo gamberetti giovani, in quanto quelli più vecchi e quindi più grandi vivono a profondità maggiori. È anche per questa ragione che i pescatori tradizionali vendono il prodotto a prezzi minori.

La soluzione è nell'allevamento?

L'allevamento di pesci, crostacei, e piante acquatiche, definita come "acquacultura" trae origine dalla cosiddetta "rivoluzione blu" avvenuta in tutto il mondo. Con questa forma di allevamento si mira a far fronte alle richieste del mercato, compensando contemporaneamente lo sfruttamento dei mari. I problemi ecologici che ne derivano, sono però inquietanti. L'installazione di impianti di "acquacultura" è la principale responsabile della distruzione di foreste di mangrovie, ambiente di crescita di molte specie ed importante biotopo contro l'erosione delle coste.

L'acquacultura, di per sé una vecchia tecnica adottata nelle risaie, è divenuta dannosa in seguito al suo utilizzo intensivo, finanche esasperato (impiego di vari agenti chimici, fertilizzanti artificiali, salatura del terreno circostante), che è causa di numerosi danni all'ambiente. I bacini vengono in parte installati sulla costa. Per mantenere sani gli animali allevati, è necessario il ricambio giornaliero di 1/3 dell'acqua del bacino (costituita al 50% da acqua di mare ed al 50% da acqua dolce). Quando i gamberetti raggiungono dimensioni adatte allo smercio, i bacini vengono svuotati (e questo causa l'accumulo di sale e residui organici sul fondo). Dopo numerose raccolte, il letto del bacino rimane ricoperto da resti organici e chimici in tale quantità da costringere gli operatori all'abbandono del bacino ed alla realizzazione di un nuovo impianto altrove. Lasciando però, in tal modo, foreste di mangrovie completamente distrutte ed il terreno salato e carico di agenti chimici, la cui bonifica risulta molto costosa. Risulta inevitabile che da questo sfondo scaturiscano anche problemi sociali. La concorrenza per il terreno, l'acqua potabile e la concorrenza per l'utilizzo di foreste di mangrovie (privatizzazione di strisce di terreno prima pubblico) alimentano problemi sociali. L'acquacultura intensiva necessita, infatti, di molto terreno e di molta acqua ma di relativamente poca manodopera, il che origina anche inevitabili ripercussioni sociali.

La situazione riguardo qualità del prodotto ed igiene

Purtroppo, la possibilità di individuare la provenienza dei prodotti ittici non c'è ancora e tarderà sicuramente a venire. Questo riguarda anche i commercianti, i quali si devono affidare ai grossisti, i quali a loro volta si devono "affidare" al pesce. Una certificazione trasparente e soddisfacente dei prodotti di produzione internazionale (metodi di allevamento, di pesca e di conservazione) è fortemente auspicabile. I controlli nel settore della pesca si limitano troppo spesso a test sull'odore e sul sapore, finalizzati all'individuazione di eventuale pescato non fresco. Metalli pesanti, pesticidi ed antibiotici vengono invece cercati solo in occasione di controlli a campione, quando si hanno dei sospetti oppure dietro richiesta di qualche commerciante. Gli uffici competenti a livello comunitario hanno carenze di personale che impediscono loro di garantire un controllo efficace e soddisfacente. Indagini condotte su richiesta dei privati, hanno individuato diverse sostanze vietate nell'Unione Europea, che oscillano dal "preoccupante" al "sicuramente dannoso per la salute", come ad esempio il chloramphenicolo - pericoloso per l'uomo e proibito in EU - rinvenibile nei gamberetti King's

Prawn.

Indagini condotte hanno riscontrato considerevoli quantità di microrganismi (batteri e germi), sia nei prodotti freschi che in quelli confezionati. Conseguenze per l'uomo: possibilità di malessere, vomito, diarrea, febbre e di intossicazioni alimentari.

Cosa può fare il consumatore?

Al momento poco, purtroppo: si può informare presso il suo pescivendolo riguardo origine, metodi di pesca e di produzione. Quanto tali informazioni possano però essere attendibili e quindi rassicuranti, è alquanto dubbio. Finché le autorità competenti faranno poco o nulla per rendere le condizioni di produzione ecologicamente e socialmente sostenibili, il lusso del consumo di gamberetti rimane irresponsabile, e molte organizzazioni non governative invitano al boicottaggio: rinunciate al consumo di gamberetti - specialmente di quelli di provenienza dalle zone tropicali - finché non verrà trovata un'alternativa sostenibile all'allevamento distruttivo (invito di Greenpeace). Vi sono progetti pilota, i quali permettono una metodologia sostenibile di allevamento. Prodotti provenienti da questi stabilimenti sono però al momento difficilmente reperibili (fin'ora solo nei mercati più importanti).