

valori

Mensile di economia sociale, finanza etica e sostenibilità

**Continua
l'inchiesta
Ingredienti
made in Italy
a rischio:
il pesce
a pag. 50**



ISBN 978-88-88856-65-0



Dossier > L'Italia ha un ritardo di innovazione decennale. Serve una politica industriale

La bella economia

Finanza > Nulla di nuovo allo sportello: alti rischi dietro promesse di guadagni facili
Economia solidale > Dal "Villaggio della solidarietà" il diritto alla fuga per salvarsi
Internazionale > L'Islanda ha staccato la spina alle banche ed è risalita dagli inferi



Quante spine lungo la via del pesce

Troppi intermediari, punti di sbarco frammentati, imprese troppo piccole e prezzo del gasolio alle stelle.

Il settore della pesca italiana soffre. Un paradosso: con 8 mila chilometri di coste importiamo la maggior parte del pesce che mangiamo.

di Emanuele Isonio

CAMBIANO I SETTORI, I PRODOTTI analizzati, i problemi che si incontrano, ma c'è un filo conduttore che non manca mai in tutte le inchieste sulle filiere agroalimentari che *Valori* sta pubblicando dall'inizio dell'anno: ognuna ha un paradosso che fa a pugni col buonsenso. Quello della filiera del pesce è racchiuso in due cifre: l'Italia ha 8.350 chilometri di coste, ma il tasso di propensione all'import (in parole povere, la quantità di reddito destinata all'acquisto di pesce estero) è del 72,7%: un po' come se i francesi comprassero champa-

gne prodotto fuori dai confini nazionali o i tedeschi i crauti.

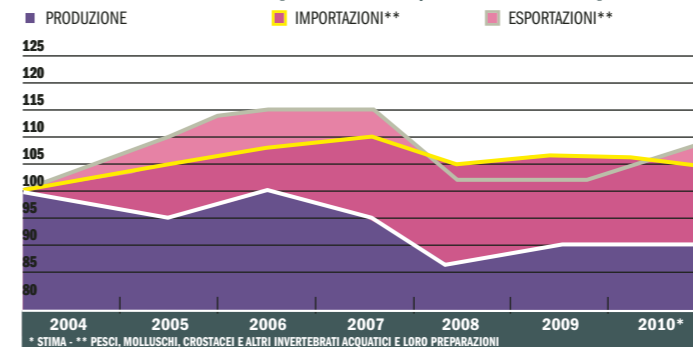
Le conseguenze di questa situazione sono facilmente intuibili: cooperative di pescatori in affanno, marinai e allevatori che faticano nella ormai celebre "quarta settimana", un'industria ittica fortemente condizionata dagli eventi internazionali e consumatori che finiscono per mangiare sempre e solo le specie di pesce imposte dalla grande distribuzione (con buona pace di biodiversità e qualità).

In Italia si contano 800 punti di sbarco: una situazione che rende difficile fornire i servizi adeguati e fa lievitare i costi

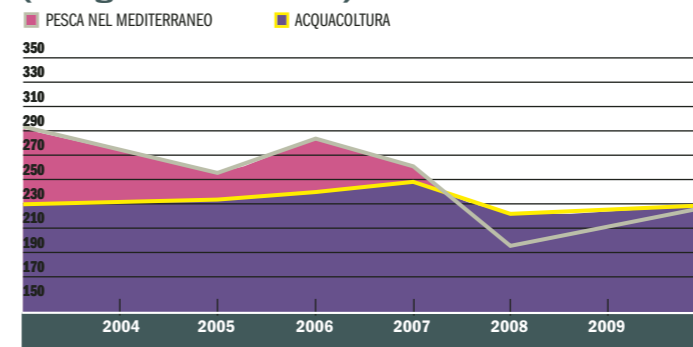
All'insegna della frammentazione

«La condizione del settore ittico italiano è a dir poco catastrofica», denuncia Ettore Iani, presidente di Lega Pesca, associazione che riunisce oltre 13 mila cooperative (soprattutto piccoli pescatori). Alla base di questa affermazione, pessimistica e *tranchant*, una serie di problemi storici e di ritardi infrastrutturali decennali. «I principali problemi si chiamano artigianalità e sottocapitalizzazione», prosegue Iani. «Il settore è caratterizzato da moltissime microimprese di tipo familiare che non sono in grado di resistere alla concorrenza estera e che spesso non hanno capitali adeguati». L'Ismea (Istituto di servizi per il mercato agricolo alimenta-

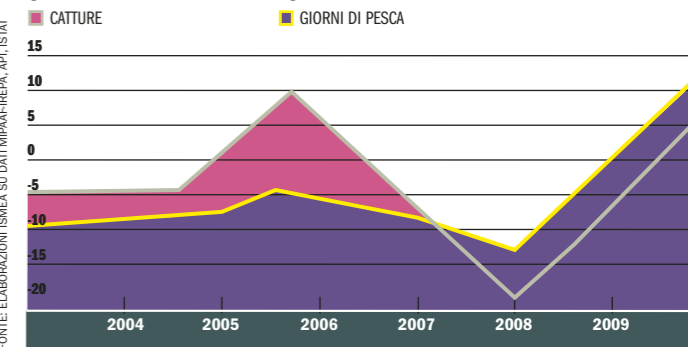
PRODUZIONE, IMPORTAZIONI ED ESPORTAZIONI DI PRODOTTI ITTICI (2004=100, dati in quantità)



DINAMICA DELLE CATTURE E DEI GIORNI DI PESCA (in migliaia di tonnellate)



DINAMICA DELLE CATTURE E DEI GIORNI DI PESCA (variazione % annua)



MADE IN ITALY A RISCHIO / QUARTA PUNTATA

IL VIAGGIO DI VALORI nel *made in Italy* agroalimentare a rischio continua. È la volta del pesce, cibo preferito per le nostre estati al mare. Anche questa filiera è a rischio. Sul prossimo numero, invece, parleremo di pollo.

SLOW FISH

GENOVA 27-30 MAGGIO Una specie in più: i pescatori. È questo il tema chiave dell'edizione di Slow Fish 2011. Senza dimenticare l'impovertimento del mare, focalizzerà l'attenzione sui suoi custodi. www.slowfish.it

Nella foto grande: barche di pescatori nel porto calabro di Cetraro. Sotto: uno degli stand dell'edizione 2010 di Slow Fish.



re) rivela che, nel 2009, su 13.301 pescherecci che compongono la flotta italiana, il 66% era dedito alla piccola pesca. Una condizione che azzerà il loro potere contrattuale nei confronti degli altri anelli della filiera (su tutti, grossisti e distributori) e del sistema creditizio.

A questo si aggiunge un'altra frammentazione: quella dei punti di sbarco. Lungo le nostre coste se ne contano oltre 800. Un numero spropositato, che rende più difficile fornire gli approdi di adeguati servizi (acqua, elettricità, rifornimento carburante) e influisce sulla vendita di quanto viene pescato ogni giorno, perché le filiere si allungano e la remunerazione dei pescatori si riduce. «Nella filiera del pescato – spiega Francesca Carbonari, ricercatrice dell'Ismea – operano moltissimi soggetti. Pescatori, addetti al confezionamento e al deposito, operatori dei mercati ittici, trasportatori, grossi-

sti, operatori dello stoccaggio, dettaglianti, ristoratori. I passaggi sono talmente tanti da rendere la commercializzazione notevolmente segmentata e spesso poco trasparente». Una filiera tortuosa che – rivela la Lega Pesca – nel percorso fino ai consumatori fa lievitare il prezzo dei prodotti ittici anche del 300%. Nulla di strano quindi se le stime relative al 2010 hanno previsto una flessione del 6% nella domanda di pesce fresco da parte delle famiglie italiane.

Tutto questo, mentre il pesce estero gode di una situazione opposta: «L'offerta – spiega Carbonari – è più concentrata, i grossisti coinvolti sono pochi. Il numero dei passaggi che il prodotto compie prima di raggiungere i consumatori è quindi inferiore». E il prezzo ne risente positivamente, rendendo la concorrenza ancor più pericolosa. «Se concentriamo l'attenzione sul settore dell'industria di trasformazione, vedremo che dipende ormai esclusivamente dall'attività di importazione».

Inevitabile, in queste condizioni, il calo di produzione italiana (-12% rispetto al 2004), la chiusura di tante ditte (il numero dei battelli è calato del 10%, gli occupati sono passati da 35 mila a 29 mila) e l'aumento delle importazioni (vedi **GRAFICO**).

Ricavi: dipende tutto dal gasolio

Sul fronte dei costi, parlando con gli operatori del settore, si scopre un fatto poco noto: i guadagni di chi opera nella pesca dipendono in buona parte dal costo del carburante. Negli anni scorsi, finché il gasolio ha avuto prezzi accettabili, i margini di profitto ci sono stati.

Ma ora la situazione è differente e incute più di un timore: «Nonostante non abbia accise, il gasolio – spiega Iani – incide fino al 60% sui costi di produzione. Oggi che il prezzo ha sfondato i 100 dollari a barile, le nostre attività sono in difficoltà. In una giornata di pesca a strascico si consumano circa duemila litri di gasolio. Nel 2005 ci costava 894 euro. Oggi se ne spendono 1.462». Una situazione resa ancor più esplosiva da un altro fattore: aumentare i giorni di pesca non aiuta i ricavi.

In media l'anno scorso ogni battello ha lavorato 141 giorni, contro i 133 del 2009 e i 118 del 2008. «Ma l'aumento dei giorni in mare non ha prodotto un aumento proporzionale della produzione», spiegano dall'Ismea (vedi **GRAFICO**). Su questo (apparente) controsenso incide il drammatico sovraffortamento dei nostri mari, da anni de-

LINK UTILI

- www.ismea.it
- www.legapesca.coop
- www.slowfish.it
- www.mediterraneo.coop
- <http://ec.europa.eu/fisheries>
- www.fao.org/fishery

SOS MEDITERRANEO: IL 90% DELLE SPECIE È SOTTO STRESS

SONO MOLTI I PROBLEMI che affliggono la filiera ittica in Italia e intanto il numero di pesci nel mare continua a calare. Se non si troverà soluzione a questo dramma, gli altri aspetti sembreranno questioni di lana caprina. I numeri sono davvero agghiaccianti, per quanto poco noti al grande pubblico: «Su 37 stock ittici, ben 34, pari a oltre il 90%, sono in sofferenza perché sottoposti a eccessivo sfruttamento», rivela Silvio Greco, presidente del comitato scientifico di Slow Fish. In pratica, non si dà ai pesci il tempo necessario a crescere e moltiplicarsi. Un fenomeno che riguarda da vicino l'intero bacino del Mediterraneo, ma che accomuna il *Mare Nostrum* agli oceani: un articolo pubblicato su *Science* a fine 2010 ha preconizzato il collasso della pesca commerciale entro il 2048.

Sul fenomeno incide la pesca illegale che attualmente rappresenta il 60% del prodotto immesso sul mercato mondiale e che spesso viene effettuata in ambienti vietati (fasce costiere e aree protette). Ma ha le sue responsabilità anche lo stile di pesca. «La pesca accidentale, nota come *bycatch* è una piaga enorme. Per pescare un certo pesce si coinvolgono specie non previste. Un problema che ha interessato cetacei e mammiferi marini, come i delfini. Le catture accessorie vanno ridotte usando tecniche innovative e abbandonando la pesca a strascico», spiega Silvio Greco.

La situazione è delicata. Anche perché la soluzione del problema non può passare attraverso le scelte di singoli Stati. «Si può intervenire solo tramite una perdita di sovranità popolare. Deve passare il concetto che le risorse rinnovabili del mare appartengono a tutti. Sono un bene comune e quindi devono essere preservate. Ogni Paese deve cedere una porzione di sovranità a un ente terzo. Magari alla Fao, al cui interno opera un *Fisheries Committee* al quale partecipano quasi tutti gli Stati mondiali».

nunciato da biologi marini e associazioni ambientaliste (vedi **BOX**).

Il futuro è nell'acquacoltura?

Un discorso a parte lo merita l'acquacoltura: il pesce (e i frutti di mare) d'allevamento rappresentano già oggi il 49% di tutto il pesce prodotto in Italia (260 mila tonnellate annue). Leader assoluti in questo caso, mitili, vongole, trote, spigole e orate. L'ec-

cessivo sfruttamento del mare e la concorrenza *low cost* degli Stati del Sud-Est asiatico fanno prevedere un futuro roseo per questo tipo di aziende: «L'analisi di medio periodo – si legge nell'ultimo *Check up ittico* di Ismea – mostra maggiori difficoltà per la pesca rispetto all'acquacoltura: i ricavi della prima sono diminuiti mediamente del 4,5%, quelli dell'acquacoltura sono aumentati del 3,6%».

volta uscito dall'impianto, il pesce è acquistato dai grossisti che lo rivendono a dettaglianti e ristoratori. «Diversamente dal prodotto pescato - spiega Francesca Carbonari - è assai frequente che le realtà della Gdo (grande distribuzione organizzata) abbiano rapporti diretti con le aziende di allevamento. Con l'effetto di accorciare sensibilmente il percorso del prodotto». E di far calare i prezzi. ■

Un trend positivo iniziato già negli anni '70. Analisi condivise da Marco Greco, del Comitato scientifico di Aiab: «L'allevamento di pesce e molluschi è una delle attività produttive a maggiore tasso di crescita, decisiva per il raggiungimento dell'autosufficienza alimentare e per lo sviluppo economico delle aree costiere e delle regioni più svantaggiate. Può inoltre sopperire alle grosse difficoltà occupazionali della pesca e può bilanciare il deficit che il settore sta mostrando».

Un vantaggio, in questo caso, è assicurato dal numero minore di intermediari che intervengono nella filiera: una

CON I PESCI DIMENTICATI UN RISPARMIO DEL 35%

PALAMITA, SUACE, TOMBARELLO, ZERRO. Sono solo alcune delle tante, prelibate specie di pesce che i nostri mari ci donano e che la cucina degli Italiani sembra aver dimenticato. Vittima di una grande distribuzione che punta a vendere prodotti standardizzati. I 20 chili di pesce pro capite che mangiamo ogni anno sono infatti composti sempre più da pochissime specie, molto spesso importate dall'altro capo del mondo. Una scelta tre volte miope: perché così facendo si condannano a morte i tipi di pesce più utilizzati; perché i pescatori buttano via questi pesci che finiscono accidentalmente nelle reti, ma non hanno mercato; perché orientarsi verso queste specie farebbe risparmiare un sacco di soldi. «I pesci dimenticati sono altrettanto gustosi e nutrienti delle spigole e delle orate, ma costano molto meno. Il consumatore può risparmiare fino al 35%», spiega Ettore Iani di Lega Pesca. «La valorizzazione di queste specie potrebbe finalmente rompere il circolo vizioso che vediamo da troppo tempo: i consumatori non le conoscono, i pescatori le gettano via, i consumatori continuano a non provarle e quindi a non apprezzarle».



Sopra: il lanzardo. Sotto, da sinistra: alcuni esemplari di pesce boga, tombarello e musdea. In basso: la composizione delle cassette destinate alla vendita.

carico», racconta Mugnano. Un impulso all'economia locale, ovviamente. Ma anche una garanzia di tutela ambientale: «Abbiamo un protocollo molto rigido. Per lavorare con noi e vendere ai Gas, i pescatori devono usare solo reti a maglia europea (più larghe, ndr), non pescare esemplari sotto misura o specie a rischio. E devono rispettare il fermo biologico di un mese all'anno imposto dalla Ue per far "riposare" i mari e dare tempo alle specie di riprodursi». Il fatto di vendere solo ai gruppi d'acquisto è in questo senso un incentivo a fissare paletti rigorosi: un modo per orientare il mercato verso scelte più sostenibili. «Il nostro sogno è di arrivare ad appaltare barche che lavorino a tempo pieno solo con i "gasisti". Potremmo incidere ancor più sulle regole del mercato».

Gas e bandi verdi

Ma il rapporto tra Gas e pesce, per quanto più difficile di altri prodotti, non si esaurisce tra Termoli e Roma. Anzi. Di buone iniziative, piccole e grandi, se ne trovano parecchie: a Pavia, ad esempio, le 120 famiglie del Gas locale hanno avviato un rapporto con la Blue Valley di Caposile nella laguna veneta, per l'acquisto di pesce di valle biologico. «Per abbattere i costi di spedizione, abbiamo allargato gli ordini ai Gas vicini e l'idea si è sparsa a macchia d'olio fino a Milano», spiega Cristina Coglitore del Gas di Pavia. «Abbiamo contribuito a mantenere un settore tradizionale e posti di lavoro, abbiamo tutelato un territorio e incentivato un tipo di pesca sostenibile. Per contro, possiamo contare su pesce di qualità». A Milano, è attivo anche il progetto "Pesce d'Apri-

le", ideato da Intergas, rete che riunisce numerosi gruppi della città. In questo caso il pesce arriva direttamente dal Parco naturale della Maremma tra Porto Santo Stefano e Talamone. Un sistema che ha dimostrato le molte potenzialità del rapporto diretto.

«Quella della filiera corta – commenta Marco Greco, del Comitato scientifico di Aiab (Associazione agricoltura biologica) – è una strada molto efficace, soprattutto per le produzioni locali e per il sostegno che riceve il territorio. Ma per coinvolgere le aziende di maggiori dimensioni serve un salto di qualità». Ad esempio, inserendo l'acquisto di pesce nei "bandi verdi", i *Green Public Procurement*. In Friuli, hanno fatto da apripista con dei bandi per fornire prodotti ittici alla ristorazione collettiva (mense di uffici pubblici, scuole e ospedali). «Questo tipo di bandi può far fare il salto di qualità alla filiera corta. E, come l'intervento dei Gas, sono essenziali per condizionare il mercato, imponendo criteri di sostenibilità. Sono un potente strumento di trasformazione», spiega Marco Greco.

Non solo "pesci bistecca"

Ma per ottenere davvero un cambio di paradigma, tutti gli addetti ai lavori concordano su un punto: è indispensabile cambiare stili di consumo e tornare a consumare i "pesci dimenticati" (vedi **BOX**). «Il mercato oggi spinge solo pesci bistecca come tonno e pesce spada. Sulle tavole italiane troviamo 5-6 specie. Anche le famiglie più attente non superano le dieci specie. Mentre nei nostri mari potremmo contarne oltre trecento».

Così facendo, influiamo sugli ecosistemi, mandando in sofferenza le specie che utilizziamo». Senza contare la perdita delle tradizioni culinarie. «I consumatori hanno sempre meno voglia di perdere tempo – commenta il presidente di Lega Pesca, Ettore Iani – e preferiscono quindi il pesce sfilettato, che tra l'altro è il più soggetto a rischi di truffe come nel caso del pangasio venduto al posto del merluzzo. Dobbiamo invece recuperare il gusto di provare le decine di varietà che i nostri mari offrono. E che, tra l'altro, costano molto meno perché hanno minore mercato». ■



Nei nostri mari vivono oltre trecento tipi di pesce. Ma sulle tavole ne finiscono al massimo una decina. E va sempre più di moda comprare filetti già pronti

Le armi vincenti: rapporti diretti ed educazione ai consumi

Anche nel settore ittico iniziano a diffondersi **i progetti di vendita ai Gruppi d'acquisto**

e i bandi verdi per rifornire le mense collettive. Una soluzione contro le storture della filiera del pesce italiano.

Ma i consumatori devono cambiare stili di alimentazione.

di Emanuele Isonio

A PARLARE CON LORO SI PERCEPISCE la passione per il progetto che stanno portando avanti da oltre un anno. Si sente che sono «cresciuti a pane e pesce», ultimi rappresentanti di generazioni di abruzzesi vissuti a contatto con il mare e i suoi abitanti. Ogni giorno, da oltre un anno, Daniele Mugnano e Roberto Lanzone han-

no trasferito sulle coste di Termoli il sistema delle *Community Supported Fishery*, alleanze tra pescatori e gruppi di consumatori: si concordano periodicamente quantità e prezzo dei prodotti disponibili, eventualmente pagandoli in anticipo, e i produttori consegnano il pesce secondo una cadenza stabilita. La Fishbox di Daniele e Roberto fa da tramite tra le due "anime" della filiera: acquistano dai pescatori direttamente sulle banchine il pesce dell'ultima "ca-

lata" (a tarda sera) e lo distribuiscono entro 12 ore, all'interno di confezioni ermetiche da 2 chili, ai gruppi d'acquisto solidale di Roma, che da tempo cercavano di estendere al pescato la filosofia già sperimentata con verdure, frutta, carne e formaggi.

Dalla Capitale si sono poi spinti anche in Emilia Romagna, Toscana fino a Milano per un totale di quasi due tonnellate a settimana. «Solo a Roma serviamo 20-25 Gas, 120 box a ogni