

Le specie dimenticate: eccellenze da riscoprire

04/06/2021

QUANTO PESA LA BONTÀ DEL PESCE?

I cittadini europei consumano in media 24,33 kg di pesce all'anno e in Italia attorno ai 31,1 kg. Le rilevazioni di mercato, effettuate annualmente da *Eumofa*, mostrano che nel 2018 il trend è aumentato un po' in tutta Europa (+3% rispetto al 2015) e in particolare in Italia (+4% rispetto al 2015).

Tutto questo ha un significato ben preciso: sulle nostre tavole c'è più pesce, cosa buona per la nostra salute, ma ce n'è anche molto di più di quanto ce ne possiamo effettivamente permettere, cosa non buona per la sopravvivenza degli ecosistemi marini.

C'è poi un altro dato che emerge: il 73% dei prodotti ittici che consumiamo in Europa sono riferiti a 15 specie, di cui 5 soltanto rappresentano il 43% dei consumi totali (tonno, merluzzo, salmone, pollock e gamberetti).



Pesce fresco in cassetta. Fonte: archivio interno.

LO SFORZO DEL MARE E LE NOSTRE ABITUDINI

È vero, quindi, che domandiamo più pesce di quanto se ne possa pescare nei mari o allevare negli impianti di acquacoltura, ma è anche vero che abbiamo consolidato l'abitudine a domandare sempre le stesse specie, dimenticando che le nostre acque sono piene di eccellenze che escludiamo dai nostri consumi.

Inoltre, la pesca artigianale nel Mediterraneo stenta a sopravvivere a causa della concorrenza sleale della pesca illegale, ma soprattutto per i consumi che si orientano solo su poche specie pregiate.

Le nostre scelte contano, molto di più di quanto possiamo immaginare.

Se acquistassimo prodotti meno noti favoriremmo una riduzione delle importazioni di dubbia provenienza e sostenibilità, avremmo una maggiore produzione di prodotti nostrani e ridurremmo l'impatto negativo della pesca industriale sugli ecosistemi marini e sulle specie.

Ecco a cosa ci riferiamo quando parliamo di specie dimenticate e della loro importanza!

CONSUMI RESPONSABILI PER UNA BONTÀ SOSTENIBILE

Per cambiare basta poco: quando siamo al banco del pesce, scegliamo insieme i prodotti locali e artigianali a "miglio zero". Scopriremo tante specie dimenticate eccellenti, che solo fino a qualche decennio fa appartenevano stabilmente alla nostra tradizione culinaria!

Quali sono?

Molte, e tutte gustose: acciuga, sardina, cicerello, sgombro, palamita, tombarello, tonno alletterato, alalunga, alaccia, boga, cefalo, sugarello, zero, lampuga, pesce sciabola, aguglia, leccia, menola, mostella, potassolo, razza, torpedine, tracina, moscardino bianco.

Scegliendo questi prodotti freschi di origine locale, favoriremo inoltre i nostri pescatori riducendo i costi inutili legati al trasporto, alla lavorazione e

all'immagazzinamento dei prodotti ittici.



Un pescatore artigianale ritira le sue reti. Fonte: archivio interno.

Acquistare le specie dimenticate e i prodotti di acquacoltura certificata, significa fare scelte responsabili e sostenibili che non intaccano esaurendo o depauperando gli stock.

Bastano poche e piccole azioni quotidiane per consentire alle generazioni future di avere quella disponibilità di pesce di cui noi possiamo godere ancor oggi: noi consumatori siamo ancora in grado di cambiare le cose.

Dimenticate non vuol dire meno pregiate: tuffati nella bontà sostenibile!

Scopri di più sulle specie dimenticate digitando il loro nome sul nostro sito nella sezione Specie