

The image shows a screenshot of the Garofalo website. At the top, the logo 'Garofalo' is displayed next to 'PASTA DI GRAGNANO IGP.'. Below the logo, there are navigation links: 'Contatti', 'Chi siamo', and social media icons for Facebook, Twitter, YouTube, and a search bar. The main header features the slogan 'BUONA PASTA NON MENTE.' on both sides. In the center, there is a red apple logo with the text 'il fatto alimentare'. To the right, there is an advertisement for 'NOVI' chocolate, described as 'IL GRANDE CIOCCOLATO ITALIANO'. Below the header, there is a navigation menu with options: 'Home', 'Sicurezza Alimentare', 'Etichette & Prodotti', 'Pubblicità & Bufale', 'Nutrizione', 'Pianeta', and 'Recensioni & Eventi'. The main content area shows an article titled 'SOS tonno: è allarme pesca insostenibile. Catture aumentate del 1000% negli ultimi 60 anni grazie ai sistemi industriali'. The article is by Agnese Codignola, dated 20 Ottobre 2019, and includes a comment link. Below the article title is a photograph of a plate of salmon sashimi with lemon and lime wedges. To the right of the article is a Divella advertisement with the text 'Passione. Mediterranean nel Mondo'. Below that is another advertisement for 'BIO SI NASCE BIO SI CRESCE' featuring a woman's face and a product bottle. The website footer includes a sidebar with 'Pasta di Gragnano IGP' and '500g e' packaging images, and a call to action: 'Clicca e scopri una qualità unica.'

Il tonno potrebbe presto diventare un alimento raro, da consumare saltuariamente, se non si metteranno in atto provvedimenti volti a proteggerlo e a permettere il ripopolamento dei mari. Negli ultimi decenni, infatti, la pesca è diventata sempre meno sostenibile, ha depauperato i banchi di tutto il mondo e oggi le diverse varietà sono quasi tutte a rischio. È questo il quadro allarmante che emerge da una delle prime analisi ad ampio spettro mai condotte, pubblicata su [Fisheries Research](#) dai ricercatori delle Università della British Columbia canadese e del Western Australia, entrambe aderenti all'iniziativa globale [Sea Around Us](#).

I dati sono impressionanti: negli ultimi 60 anni la pesca è aumentata del 1.000% grazie ai sistemi industriali, che sono arrivati a pescare sei milioni di tonnellate di tonno all'anno, e così hanno sistematicamente superato le soglie oltre le quali i nuovi nati non rimpiazzano il pescato. In più è aumentato il numero di paesi che hanno flotte dedicate: al momento sono un centinaio, e anche per questo non sarà possibile mantenere la quantità di tonno pescato e i posti di lavoro, se non si faranno programmi del tutto diversi, improntati alla sostenibilità del sistema a medio e lungo termine.

Di certo, però, coordinare le politiche ittiche tra quasi tutti i paesi del mondo è un'impresa titanica, ai limiti del possibile. Un primo passo in questa direzione lo hanno compiuto appunto gli aderenti a Sea Around Us con questo progetto, perché hanno dato vita a un grande database che raccoglie e soprattutto armonizza tutti i dati pubblici disponibili (in base alle cinque principali specifiche organizzazioni macroregionali, che coinvolgono ampie fasce di mare) sulla quantità e sulla localizzazione del tonno e dei

pesce di grandi dimensioni pescati dagli anni Cinquanta a oggi, nonché i dati sul pesce (sempre di grandi dimensioni, come gli squali e i delfini) pescato involontariamente o comunque inutile a fini commerciali e ributtato a mare: uno sforzo davvero immane, anche perché i sistemi di registrazione non erano omogenei.

Il risultato è, innanzitutto, una visione generale dell'andamento di questo tipo di pesca nel tempo, cioè una chiara fotografia dell'aumento esponenziale verificatosi nell'ultimo mezzo secolo. Inoltre da ora si ha una migliore conoscenza del tipo di tonno più a rischio: si è infatti capito che i tonni pinnagliata (*Thunnus albacares*) e i tonnetti striati (*Katsuwonus pelamis*) sono i più pescati, per un totale (delle due specie insieme) di circa quattro milioni di tonnellate ogni anno; il tonno rosso (*Thunnus thynnus*), invece, preferito per la preparazione del sushi, dopo aver rischiato l'estinzione, è sempre pescato, ma in misura minore rispetto alla seconda metà del Novecento.



Secondo un'analisi, negli ultimi 60 anni la pesca al tonno è aumentata del 1.000%

In generale, poi, l'Oceano Pacifico fornisce il 67% del tonno consumato a livello mondiale, grazie soprattutto alle flotte giapponesi e statunitensi; segue l'Oceano Indiano, con il 12%, solcato da pescherecci spagnoli, francesi, taiwanesi e indonesiani, a pari merito con l'Oceano Atlantico, dove si trovano flotte ancora francesi, spagnole e, di recente, anche coreane e giapponesi battenti bandiera del Ghana.

Tra i pesci diversi dal tonno, il 23% è rappresentato dalle verdesche (*Prionace glauca*), note anche come squali azzurri, pescate involontariamente e a rischio estinzione perché, a differenza dei tonni, non sono molto feconde e impiegano anni a raggiungere

la maturità. E questo è particolarmente odioso, visto che non vengono portate a terra e utilizzate come cibo ma, al massimo, mutilate per le pinne, che alimentano un mercato specifico illegale in oriente, e poi rigettate in mare: secondo i dati raccolti, tra il 1950 e il 2016 solo nell'Oceano Pacifico sono stati scaricati in mare 5,7 milioni di tonnellate di squali di vario tipo.

Ora che il database è attivo inizia a esserci la base per eventuali programmazioni a livello di macroregioni. Si vedrà se nei prossimi anni le organizzazioni industriali, statali e non, dedicate alla pesca del tonno sapranno trovare terreni di intesa adeguati per pianificare e proteggere il loro stesso business, o se preferiranno aspettare che si verifichino situazioni emergenziali o peggio per intervenire.

© Riproduzione riservata

Link: <https://ilfattoalimentare.it/sos-tonno.html>