

Alimentazione. Bio, selvaggio o allevato. Rosso o argentato. Viaggio tra i fiordi per imparare a scegliere il pesce più ricco di omega 3 che arriva nei nostri mercati

Non è tutto salmone quel che riluce

IL CASO

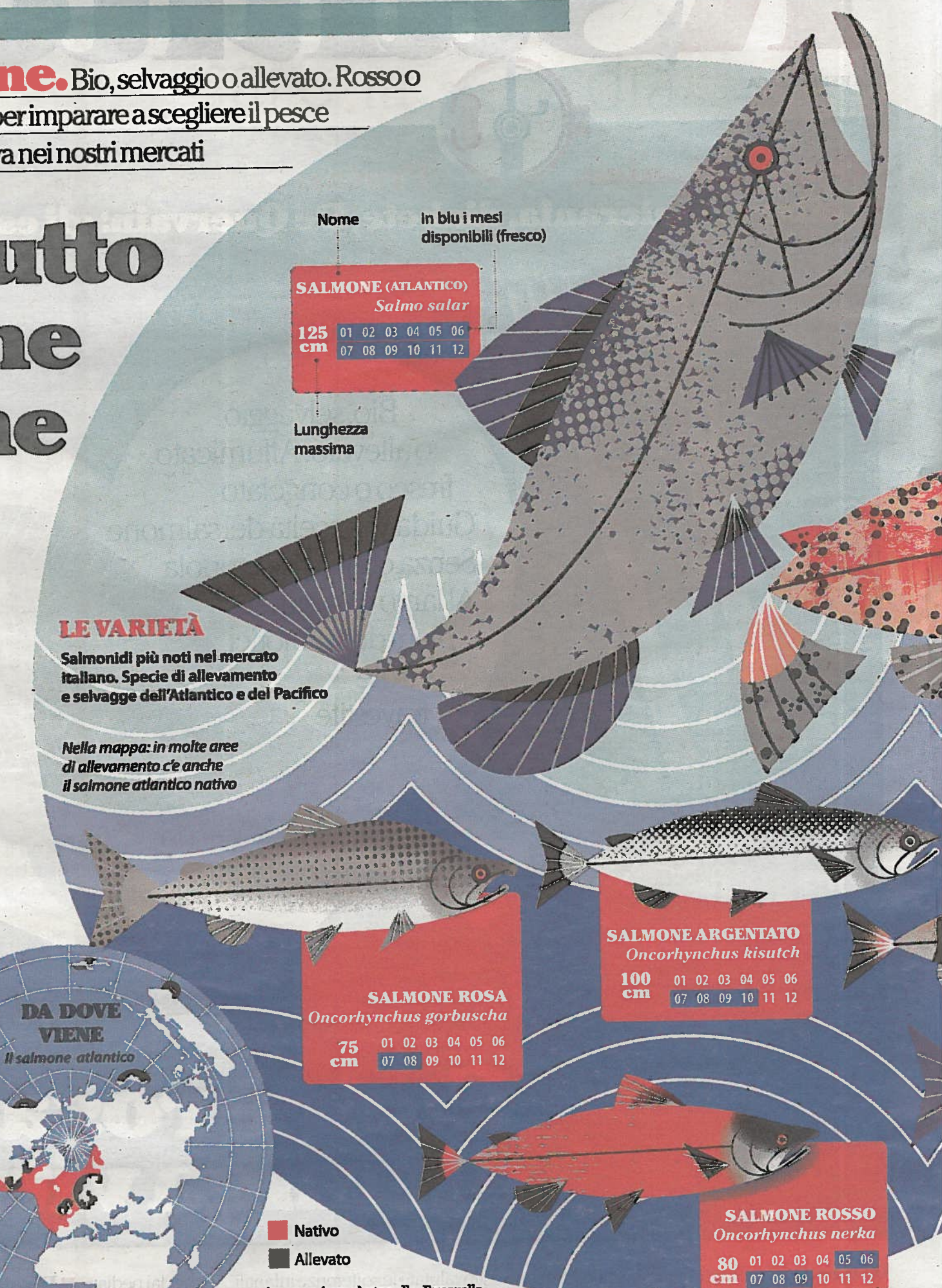
E tu quanti chili mangi

Al primo posto gli inarrivabili islandesi, con 90 chili all'anno. Poi i portoghesi, con quasi 57 chili. Noi non arriviamo neanche alla metà, fermandoci a 25,4 chili, secondo gli ultimi dati Fao-Eurostat-Eumofa. Ma addirittura a 22 secondo Assottica, l'associazione che raggruppa le aziende che operano nella filiera ittica. Ma siccome le medie sono sempre relative, in quella percentuale ci sarà chi - come suggeriscono gli esperti in nutrizione - mangia pesce tre volte a settimana. E chi non lo fa mai. In Ue la media è di 24,9 chili all'anno, ma appunto c'è il Portogallo con quasi 57 chili e l'Ungheria con 5,3. I prodotti ittici consumati nell'Unione arrivano per tre quarti dalla pesca e per un quarto dall'acquacoltura. Tonno, salmone e merluzzo bianco sono le specie più popolari: tonno e merluzzo arrivano quasi totalmente dalla pesca, il salmone per il 93 per cento è allevato. In Italia il problema è che i consumatori non vanno oltre una decina al massimo di specie consumate, molluschi e crostacei compresi. Un po' perché non conoscono altro, un po' perché non sanno come prepararlo o non vogliono portare in tavola, soprattutto se ci sono bambini, pesce con sapore troppo deciso. In crescita il consumo di salmone affumicato. Che presenta però qualche criticità di tipo microbiologico (listeria) legata soprattutto al consumo non routinario in Italia e quindi alla conservazione per lunghi periodi nel frigorifero di casa, a temperature generalmente più alte di quelle rischiose per una conservazione ottimale.

DAL NOSTRO INVIATO
ELVIRA NASELLI

UNA MACCHINA gigantesca che vale quasi sei miliardi di dollari all'anno di esportazione. C'è poco da scherzare, e infatti i norvegesi non scherzano affatto su quella che è diventata la loro principale attività, dopo il petrolio. L'acquacoltura, che vuol dire essenzialmente allevamento del salmone, è regolamentata da leggi e regolamenti, che stabiliscono licenze, zone in cui installare gli impianti, monitoraggi dell'impatto ambientale, utilizzo di farmaci, tipologia di mangime e, più in generale, la salute del pesce. E ispezioni, settantamila all'anno. Con monitoraggi dei residui dei trattamenti sanitari. Il salmone norvegese è sempre più richiesto all'estero. Anche in Italia, dove le importazioni sono in continua crescita e hanno raggiunto l'anno scorso le quasi 45 mila tonnellate. Piace perché è facile da trovare, perché non ha un costo eccessivo, si prepara facilmente, ed è adatto anche ai bambini che spesso non amano sapori troppo decisi. Infine è versatile: si trova fresco intero, a tranci, sfilettato, ma anche congelato o affumicato. Allevato, selvaggio, difficile da reperire fresco ma che si trova invece facilmente affumicato, e biologico allevato, ancora una percentuale risibile ma in continua ascesa.

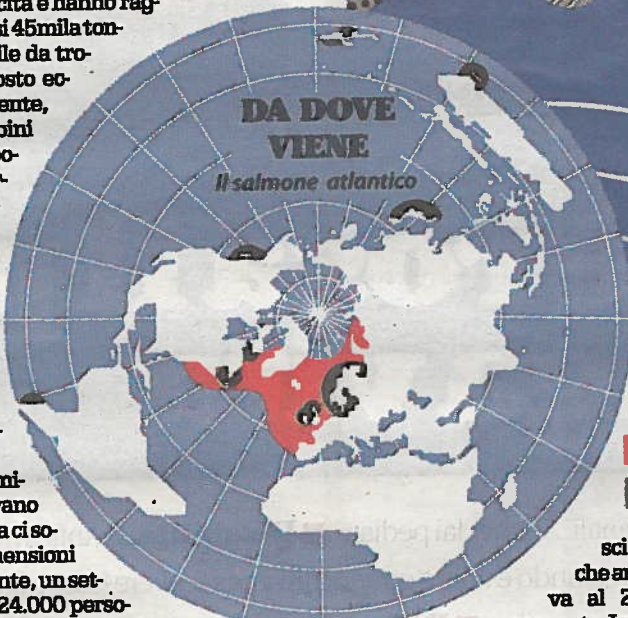
Allevano salmone le famiglie che prima si dedicavano alla pesca delle aringhe, ma ci sono anche aziende di dimensioni maggiori. Complessivamente, un settore che dà lavoro a oltre 24.000 persone. Certo, il territorio si presta particolarmente, con 130.000 chilometri di costa e tutti questi fiordi che garantiscono acqua fresca e correnti. Però c'è anche l'estrema attenzione ad una crescita che tenga conto delle esigenze ambientali, soprattutto per quel che riguarda l'impatto che questi stabilimenti hanno sulle acque. Enormi gabbie rotonde al centro dei fiordi, larghe fino a duecento metri, profonde anche 50, e ancorate sul fondo dell'oceano, con telecamere che inquadrano il fondo delle gabbie per monitorare il comportamento animale, e un affollamento di pe-



LE VARIETÀ

Salmonidi più noti nel mercato italiano. Specie di allevamento e selvagge dell'Atlantico e del Pacifico

Nella mappa: in molte aree di allevamento c'è anche il salmone atlantico nativo



■ Nativo
■ Allevato

sci che arriva al 2,5 per cento. I salmoni, inoltre, sono vaccinati contro diverse malattie, cosa che ha ridotto del 99 per cento l'utilizzo di antibiotici, che certamente preoccupa i consumatori. Non è diminuito, invece, l'utilizzo di farmaci contro i parassiti, il 41 per cento dei trattamenti, perché i salmoni hanno un nemico naturale: il pidocchio di mare. Che attacca anche le trote di allevamento (la specie iridea) rendendo il pesce inutilizzabile. «Un fenomeno di dimensioni crescenti negli ultimi anni»

spiega Antonello Paparella, microbiologo dell'università di Teramo - fino a diventare una delle principali voci di spesa del sistema produttivo anche perché questi parassiti sono diventati progressivamente resistenti alla maggior parte dei farmaci e richiedono azioni estensive di controllo, con la necessità poi di monitorare i residui di farmaco nell'ambiente e nel pesce stesso. Negli ultimi anni, però, sono stati studiati prodotti farmacologicamente attivi di origine naturale, che hanno mostrato buona efficacia: oli essenziali ottenuti da piante aromatiche come chiodi di garofano e origano. Ancora più interessante potrebbe rivelarsi l'uso di idrolati, cioè di sottoprodotti della distillazio-

gli oli essenziali, che possono essere più facilmente dispersi nell'acqua. Questi "farmaci naturali", utilizzati dalle piante per proteggersi da infezioni e parassiti, potrebbero rivelarsi una risorsa strategica per l'acquacoltura, perché i parassiti non hanno mai incontrato in natura queste molecole e più difficilmente possono acquisire resistenza». Infine c'è il capitolo degli omega 3, che variano a seconda dell'alimentazione e sono diminuiti negli anni. Perché pochi sanno che i salmoni vengono nutriti con un mangime che è composto fino al 70 per cento da vegeta-



L'ALLEVAMENTO PASSO DOPO PASSO

FOINTE: EUROFISHMARKET / EUROSTAT / NORVEGIA, PESCE DALLA NORVEGIA / NORWEGIAN SEAFOOD COUNCIL / SALMON FARMING INDUSTRY HANDBOOK 2016 MARINE HARVEST / ACQUAMAPS.ORG / FAO