

L'allarme lanciato dagli scienziati inglesi ci riguarda da vicino: l'eccesso di pesca ormai è un pericolo. E nell'elenco delle specie minacciate, dal merluzzo del Nord al pescecane, finiscono le nostre alici



## Se anche l'acciuga rischia l'estinzione

### Repubblica.it

Incontri in mare: si è conclusa l'iniziativa Cts-Repubblica.it. Il sito pubblica le foto dei lettori che hanno immortalato incontri ravvicinati con la fauna marina. Il 15 settembre verranno annunciati i vincitori.

**Consumi esagerati: nei nostri mari e nell'Atlantico cominciano a scarseggiare**  
ALESSANDRA RETICO

Sembravano eterne, erano umili, il sale che serve, la povertà che arricchisce. Invece addio pure alle acciughe, sono in via d'estinzione. I nostri appetiti hanno consumato le regine della pizza, le impudenti dell'insalata, le folli intruse nell'agnello. Pesce per modo di dire, piuttosto condimento, *flavour* per gli inglesi, semplici eppure risolutive, mica tonni. Hanno scampato il destino da sushi, troppo poco eleganti, ma non ce l'hanno fatta di fronte alle nostre abitudini di disporre a piacimento fossero giovani alici o acciughe mature, fresche, in pasta, sott'olio, sott'aceto, negli spaghetti, dentro il toast. Hanno diviso per anni i gastronomi tra appassionati e detrattori, ma adesso c'è poco da litigare: ne abbiamo mangiate troppe, nel Mediterraneo e nell'Atlantico non ne sono rimaste granché. Specie a rischio, sono nella new entry della già lunga li-

sta (centinaia di nomi) della *Marine Conservation Society* britannica. Loro che mai avevano guadagnato onori ittici, si ritrovano tra altri illustri esemplari gravemente minacciati, tra la rana pescatrice spagnola, il merluzzo del mare del Nord, il pescecane, la sogliola di Dover.

Troppa pesca, troppi piatti. Anche i mangiatori di pesce azzurro devono ritrovare un'etica, suggerisce l'organizzazione, e scegliere tra due azioni: astenersi o chiedere allo chef, al supermercato, al pescivendolo da dove vengono e chi effettivamente sono, anche le acciughe hanno nascite diverse. Etichettature complete su provenienza e metodo di pesca, solo così si garantisce la loro sopravvivenza. Il merluzzo finisce nelle reti della maggior parte dei mari, ma la varietà del Pacifico e quello allevato nell'Atlantico non intaccano la coscienza, possono essere messi in tavola senza problemi. Da quasi tutti i tonni giù le forchette, i pochi responsabilmente mangiabili sono l'Alalunga del nord, quello del sud del Pacifico e il tonnetto striato.

Nessuna alternativa sostenibile invece per le acciughe: quelle che navigavano copiose nel Golfo di Biscaglia, tra Francia e Spagna, sono ormai desolatamente poche. Nel 2002 la pesca eccessiva le aveva già decimate, non riuscivano neanche a depositare le uova e le mamme acciughe, reti ovunque, trappole affamate. Due anni dopo nella stessa baia la *débâcle*, finché la pesca è stata ufficialmente chiusa. Nelle acque del

Portogallo pescarle è permesso, ma solo in quantità limitate, e non va meglio in nessun flutto d'Europa, popolazione ridotta come mai prima.

Amarou, sardòn, ancìd, nudini, aliciàstra, masculinu, ogni paese ha un nome (per tutta la famiglia, sardine incluse), ognuno un crostino, una bagna càuda, una tortiera, un burro, un fiore di zucca dove accoglierle. Il lamento è popolare e condiviso, lunga vita all'acciuga. Per Sam Wilding, dell'autorità della pesca in Gran Bretagna, il rischio di esaurimento è tragico, la soluzione netta: «Evitarle». Nutre e salva in alcuni casi, l'amore ritroso.



## Le differenze

### Acciuga

- **colore** verde azzurro, fianchi e ventre argentei
- **lunghezza** 15-18 centimetri fino a un massimo di 20
- **si pesca** da marzo a settembre

### Alice

- **In italiano è il nome dell'acciuga giovane** e quindi più piccola
- Quelle **fino a 3 centimetri** si chiamano **gianchetti** o **bianchetti**

### Sardina

- **Pesce della famiglia dei Clupeidi, fra i più diffusi nel Mar Mediterraneo ma si trova, in varie specie, in tutti i mari temperati**
- **corpo** ovalizzato
- **colore** dorso, verde azzurro fianchi bianchi
- **lunghezza** 20-25 centimetri

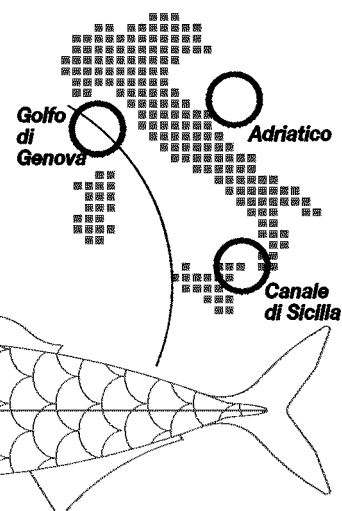
### Ariaga

- **Pesce d'acqua salata appartenente alla famiglia dei Clupeidi**
- **corpo** fusiforme
- **lunghezza** 50 centimetri
- **colore** blu- verdastro

### Scombro

- **corpo** fusiforme
- **lunghezza** 25-50 centimetri
- **colore** blu- verdastro

## Dove si pescano lungo le coste italiane



*L'acciuga per buona parte dell'anno vive vicino alla costa soprattutto durante il periodo riproduttivo (aprile-settembre), mentre nelle stagioni fredde si sposta a profondità maggiori*

## A rischio

La britannica **Marine Conservation Society** ha stilato un **elenco** delle specie che si possono mangiare e di quelle che sono a rischio estinzione

Ecco alcuni esempi:

**SI POSSONO MANGIARE**

### Merluzzo del Pacifico

Quello pescato tra il mare di Bering e le isole Aleutian in Alaska

### Salmone dell'Alaska

Tutte le cinque specie

### Capasanta atlantica

Solo se raccolta a mano. Meglio scegliere quella di aziende certificate

**EVITARE DI MANGIARE**

### Acciughe

Non mangiare quella del golfo di Biscaglia (Francia) ha raggiunto il limite nel 2004

### Razza

Specie a rischio di estinzione

### Aragoste e scampi

Evitare quelle spagnole e portoghesi a rischio estinzione

## PER SAPERNE DI PIÙ

[www.mcsuk.org](http://www.mcsuk.org)  
[www.anapipesca.it](http://www.anapipesca.it)  
[www.legapesca.coop/home.aspx](http://www.legapesca.coop/home.aspx)