

Da Repubblica del 26 febbraio 2009

CON IL PANGASIO IL PESCE-TRUFFA È SERVITO

di Raffaele Niri

La denuncia è pesantissima. «Arriva congelato e trattato con tripolifosfato, additivo chimico indispensabile per mantenere compatte le carni. Viene pescato in uno dei fiumi più inquinati del mondo, il delta del Mekong. Ma ha un prezzo ridicolo e quindi è diventato, in pochissimo tempo, il pesce preferito nelle mense scolastiche e aziendali». Il pangasio finisce sotto accusa e a portarcelo è un'autorità: il patron di Slow Food, Carlo Petrini. «Intendiamoci, non dico che sia velenoso, su questo si devono esprimere gli analisti e noi possiamo soltanto chiedere controlli molto accurati - spiega il guru della buona tavola, alla presentazione di Slow Fish, che si svolgerà a Genova, dal 17 al 20 aprile - Dico che ha qualità nutrizionali molto scarse e che, essendo commercializzato in filetti attraenti viene spesso spacciato, in maniera fraudolenta, per cernia o sogliola».

Sarà proprio il pangasio vietnamita - con la sua alternativa nostrana, l'acciuga italiana - il protagonista del principale confronto a "Pensa che mensa", uno dei momenti di dibattito della quattro giorni genovese. Già al Salone del Gusto 2008 Slow Food aveva realizzato una decina di confronti per far discutere esperti e operatori del settore sui temi più scottanti riguardanti il cibo nella ristorazione collettiva. «Per circa il 40% della popolazione italiana almeno un pasto al giorno, per un totale di 20 milioni di cittadini, si fa fuori casa, in gran parte all'interno di strutture di ristorazione collettiva - spiega Petrini - Non dovrebbe essere un delitto di lesa maestà domandarsi cosa finisce in quei piatti e perché». Petrini una risposta ce l'ha: sono i profitti. All'arrivo in Italia un chilo di filetto di pangasio congelato costa meno di un euro al chilo «ma l'acciuga, che ha proprietà qualitative molto più alte, potrebbe essere un'alternativa più che valida».

Del resto, che la situazione sia grave, lo dimostrano sia l'omologazione dell'offerta che l'illegalità diffusa. Se le specie di animali acquatici commestibili che vivono nel Mediterraneo sono 266, poco più del 10% si trovano con una certa regolarità sui banchi delle pescherie. Ma secondo uno studio di Nature tra le 29 specie che peschiamo con maggior frequenza ben 10 si sono ridotte a meno del 10% rispetto a mezzo secolo fa. «Non diversificare l'offerta - ammonisce Petrini - significa stressare enormemente alcuni stock ittici, pregiudicando gli ecosistemi e la biodiversità di mari e fiumi». Per non parlare della mancata rispondenza tra il pesce che acquistiamo e la sua vera origine. Secondo i dati della Guardia Costiera italiana, il mancato rispetto delle norme sulle etichette rappresenta il 55,9% del totale delle violazioni accertate (nel 2007 per questa infrazione sono state elevate 342 multe sulle 612 totali). Seguono il mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie (31,9%) e delle taglie minime (12,9%).

Alla manifestazione Slow Fish (che è organizzato in collaborazione con la Regione Liguria) verrà introdotta un'importante novità: il personal shopper. Un esperto accompagnerà i visitatori tra i banchi della grande fiera, consigliando ricette e tipologie poco conosciute ma buonissime in cucina. È già possibile "prenotarlo", attraverso il sito della manifestazione.