

Slow
fish

Salmoni come polli

di John Volpe
Traduzione Davide Panzeri

Immaginate di entrare nel vostro negozio di alimentari per trovare qualche ingrediente per la cena. Non avete in mente un menù preciso e preparerete il pasto con ciò che vi sembra più fresco e appetitoso. Deciso di iniziare con le proteine, per prima cosa andate al bancone del macellaio, che esibisce una quantità di ricchezze; c'è anche una lombata di leone del Serengeti, ma i pezzi di lupo della foresta boreale canadese hanno un aspetto davvero speciale. Forse andrebbe bene un rapace notturno arrostito, ma sono rimasti solo grossi gufi e per due è troppo. Alla fine scegliete la comodità e ve ne andate con un paio di hamburger di orso polare.

L'ignoranza del mare

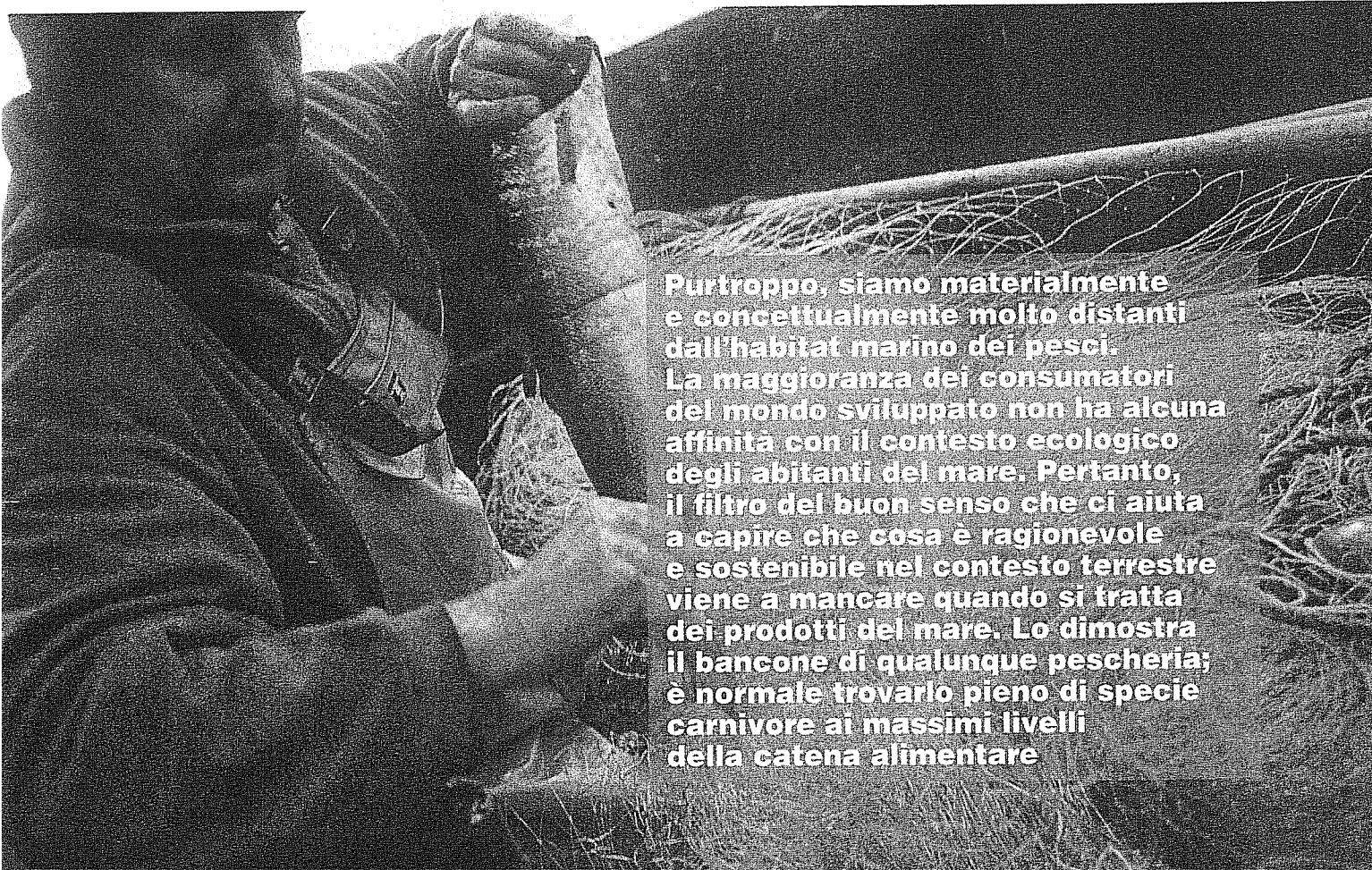
Tutto ciò vi sembra surreale o esagerato? Forse, ma immaginate di dirigervi non al bancone del macellaio bensì a quello del pescivendolo. In questo caso, vi trovereste di sicuro a dover scegliere tra leoni e lupi... ma di mare! Il cibo del mare spesso è il punto debole anche di consumatori per il resto avveduti. Ancora oggi un bambino di città sa perlomeno in teoria dove e come sono prodotti i cibi di terra e la conoscenza aumenta con l'età, insieme con una consapevolezza maggiore dei principi ecologici generali... sufficiente se non altro per sospettare che lo scenario con cui si apre questo articolo sarebbe del tutto assurdo. Purtroppo, siamo materialmente e concettualmente molto distanti dall'habitat marino dei pesci. La maggioranza dei consumatori del mondo sviluppato non ha alcuna affinità con il contesto ecologico degli abitanti del mare. Pertanto, il filtro del buon senso che ci aiuta a capire che cosa è ragionevole e sostenibile nel contesto terrestre viene a mancare quando si tratta dei prodotti del mare. Lo dimostra il bancone di qualunque pescheria; è normale trovarlo pieno di specie carnivore ai massimi livelli della catena alimentare. Ma ciò è tutt'altro che normale e determina due problemi seri per la sostenibilità. Il primo è semplicemente la quantità spaventosa di energia ecologica occorrente per creare un grande predatore; orientare il consumo a questo livello è opportuno o

nche solo lontanamente sostenibile? Molti hanno capito l'idea del chilometro zero: quanto maggiore è la distanza che separa chi coltiva le mele da chi le mangia, tanto maggiore è la quantità di energia (in genere combustibili fossili) utilizzata per il trasporto e, quindi, tanto meno è sostenibile il loro consumo. Possiamo applicare lo stesso concetto all'energia ecologica. Tutta la vita sulla terra si basa fondamentalmente sul sole per l'energia biologica. L'energia solare è trasformata in una forma biologicamente accessibile dalle piante (tramite la fotosintesi). Vi sono variazioni rilevanti tra gli animali in fatto di efficienza nel convertire il cibo in massa corporea, ma la media generalmente accettata è circa il 10%. Ciò significa che occorrono 10 chilogrammi di cibo per aumentare il peso corporeo di un chilogrammo. Un tonno di 10 chili avrebbe consumato 100 chili di pesci di media taglia, che a loro volta hanno consumato 1000 chili di pesci più piccoli, i quali hanno mangiato 10 000 chili di pesci ancora più piccoli e plancton. Una cena a base di tonno e una camionata di pescetti rappresentano investimenti ecologici equivalenti. Le ramificazioni ecologiche di una cena del genere sono serie e vanno riconosciute.

Questo ci porta alla seconda e forse più problematica implicazione della distanza che separa la gente dagli habitat marini nel mondo

sviluppato: la perdita della capacità di apprezzare il valore relativo. L'America settentrionale consuma più tonni, gamberi, salmoni e merlanghi – tutti carnivori in cima alla catena alimentare – di ogni altro frutto del mare. Un elenco non dissimile di predatori caratterizza le abitudini alimentari di gran parte dei paesi sviluppati. È evidente che esiste un grosso divario tra ciò che la gente si aspetta dal mare e ciò che realisticamente le si può fornire.

Una caratteristica delle culture integre è che conservano la distinzione tra cibo "quotidiano" e cibo "della festa". Il cibo quotidiano è una pietra di paragone culturale, sia simbolica sia concreta, la cui produzione e consumo contribuiscono a conservare tanto la coesione della comunità quanto l'equilibrio energetico tra le persone e il loro ambiente. Il cibo della festa, invece, è per definizione quello che non si mangia – non si può mangiare – tutti i giorni, perché per produrlo e/o trasformarlo occorre un investimento energetico troppo elevato. Invece, nelle culture delle società del benessere è normale consumare quotidianamente cibo straordinario... e in tal modo si rischia di banalizzarlo. L'offerta di tonno è così consistente che spesso costa meno del cibo per cani e gatti (o è cibo per essi). Questa abitudine perversa passa perlopiù sotto silenzio, aggravando la nostra scarsa consapevolezza.



Purtroppo, siamo materialmente e concettualmente molto distanti dall'habitat marino dei pesci. La maggioranza dei consumatori del mondo sviluppato non ha alcuna affinità con il contesto ecologico degli abitanti del mare. Pertanto, il filtro del buon senso che ci aiuta a capire che cosa è ragionevole e sostenibile nel contesto terrestre viene a mancare quando si tratta dei prodotti del mare. Lo dimostra il bancone di qualunque pescheria; è normale trovarlo pieno di specie carnivore ai massimi livelli della catena alimentare

Slow fish

Un caso specifico

L'assurdità di questa aberrazione è forse particolarmente chiara nel caso dei salmoni. L'efficienza tecnologica delle flotte di pescherecci, la natura unica e delicata del ciclo vitale del salmone e una cattiva gestione hanno contribuito a ridurre drasticamente i banchi di salmoni selvatici, di tutte le specie, ovunque esistano. Un fattore fondamentale di questo processo è stato il consumatore. Data la maggiore disponibilità del prodotto, dovuta in particolare alla diffusione degli allevamenti, il salmone non è più un cibo della festa. I pericoli che gli allevamenti rappresentano per il salmone selvatico sono ben documentati, ma forse l'ingiuria peggiore fatta dall'industria è la svalutazione di questo pesce agli occhi del consumatore. La globalizzazione del salmone lo ha trasformato di fatto da preziosa prelibatezza stagionale in merce di poco prezzo disponibile tutto l'anno. Eppure fino a non molto tempo fa era un miracolo della natura, un prodotto dei corsi d'acqua dell'interno e dei grandi oceani, con ciascuna delle migliaia di popolazioni unica sul piano evolutivo ed ecologico, dimostrabilmente diversa da quella del fiume adiacente: insomma insostituibile. Oggi per molti consumatori il salmone è nient'altro che un pezzo di carne nutrita e colorata artificialmente, di basso prezzo, privata della sua identità, luogo d'origine e valore intrinseco; non gli resta che il valore materiale della costruzione biochimica, omogenea e affatto anonima. Un abisso!

Nella Columbia Britannica del Canada arrivano sul mercato tre salmoni di allevamento per ogni salmone selvatico pescato. L'allevamento di questo pesce è un'industria importante anche in una capitale del salmone selvatico come la Columbia Britannica. L'incapacità dei consumatori di distinguere tra quello che è un miracolo della natura e la sua sbiadita copia industriale provoca la distruzione continua delle riserve di salmone selvatico a opera degli allevamenti. La popolarità del salmone allevato significa letteralmente – nel linguaggio più forte che esista

I pericoli che gli allevamenti rappresentano per il salmone selvatico sono ben documentati, ma forse l'ingiuria peggiore fatta dall'industria è la svalutazione di questo pesce agli occhi del consumatore. La globalizzazione del salmone lo ha trasformato di fatto da preziosa prelibatezza stagionale in merce di poco prezzo disponibile tutto l'anno. Eppure fino a non molto tempo fa era un miracolo della natura

(\$\$\$!) – che i salmoni selvatici sono superflui.

A un certo punto questo splendido pesce si è trasformato in quello anonimo allevato senza che nessuno ci facesse caso. Con l'aumento della produzione degli allevamenti i prezzi sono scesi ed è cresciuto il consumo. I consumatori compravano il mito che potevano aspettarsi da un prodotto di prima scelta a un prezzo d'occasione. Il salmone fresco in pieno inverno a un prezzo concorrenziale con il pollo allevato in batteria: troppo bello per essere vero? Sì. I salmoni, come gran parte degli altri inquilini del bancone del pescivendolo, sono grandi predatori e quindi sono costosi da allevare. Per essere competitivi con il pollo industriale (e il maiale, il manzo eccetera) gli allevamenti adottano massicce economie di scala: grandi pascoli marini. Questa modalità di produzione convoglia sul massimo consumo contributi ecologici e sociali che si traducono in prodotti economici e quindi in profitti per gli allevamenti. Tuttavia, come spesso accade, questi contributi non si ritrovano nel prezzo al dettaglio per il consumatore, ma al contrario determinano dei costi. Il consumo di acqua pulita arricchita di ossigeno, lo smaltimento dei rifiuti nei corsi d'acqua, l'assimilazione dei pesci scappati, l'enorme aumento dei parassiti, lo smembramento delle comunità di pescatori e il fatto che gli operai degli allevamenti non guadagnano quanto basta per vivere sono solo i primi costi reali dell'"economico" salmone d'allevamento.

Analoghe pratiche industriali su terra hanno giustamente suscitato l'indignazione dei consumatori informati che capiscono il rapporto tra quantità, qualità e prezzo. Purtroppo, il loro sguardo non si è ancora spinto sotto la superficie del mare. Finché non diverrà inaccettabile mangiare solo le tigri marine, ben difficilmente capiremo quale follia sia allevare lupi. ©