

# **“L’ULTIMA MATTANZA”**

*Sabrina Giannini*

## **MARIANNA DE MARZI**

Come fa a capire se c’è la qualità? Dove lo vede, sull’etichetta?

## **UOMO 1**

Da... diciamo dalla zona da dove viene pescato.

## **MARIANNA DE MARZI**

Controlla magari l’etichetta, la provenienza?

## **UOMO 2**

La provenienza la controllo.

## **SABRINA GIANNINI**

Ma non le piacerebbe sapere da dove viene questo pesce?

## **DONNA 1**

Ma io di media lo leggo.

## **MARIANNA DE MARZI**

Le interessa la provenienza del tonno quando lo compra cioè legge l’etichetta?

## **DONNA 2**

Sì, sì. Questo sì.

## **MARIANNA DE MARZI**

Qual e’ di solito quello che prende?

## **UOMO 2**

A volte prendo questo. Non c’è. Forse nella scatola?

## **MARIANNA DE MARZI**

Vediamo...

## **UOMO 2**

Provenienza...non c’è.

## **UOMO 3**

...Da consumare...cioè e’ difficile trovare da dove viene. Dove andiamo a leggere da dove viene?

## **DONNA 2**

Pinnegialle....no qui non c’è scritto evidentemente.

## **DONNA 3**

No, non l’ho mai letto comunque mi faccia vedere lei dove sta.

## **SABRINA GIANNINI FUORI CAMPO**

Infatti e’ inutile cercare la provenienza, perché non c’è nella quasi totalità delle scatole di tonno che troviamo sugli scaffali. Ci sono i luoghi di inscatolamento, e vengono spesso confusi con quelli di provenienza del tonno.

**MARIANNA DE MARZI**

Quello che compra da dove proviene ad esempio?

**DONNA 2**

Ma di solito dal Portogallo...solitamente.

**DONNA 1**

Sardegna.

**UOMO 1**

A Parma.

**UOMO 3**

A Parma, questo lo fanno a Parma.

**UOMO 4**

Prodotto nello stabilimento di... in Francia

**UOMO 5**

Prodotto da Bolton alimentari .....

**SABRINA GIANNINI FUORI CAMPO**

Scrivere soltanto lo stabilimento di inscatolamento e' una informazione parziale e fuorviante. Ma il regolamento europeo non impone alle aziende di inserire i luoghi di provenienza della materia prima. E' uno dei tanti regali che la politica europea fa alle multinazionali del tonno. E non serve un'approfondita ricerca marketing per capire quanto sia utile questo regalo, utile per evitare la barriera della diffidenza che i consumatori hanno per i prodotti alimentari che vengono da lontano.

**UOMO 2**

Cioè io preferisco comunque che sia un prodotto del Mediterraneo, italiano, perché penso che il tragitto sia più breve quindi sia un po' più sano anche il tonno che c'è dentro. L'unica alternativa e' quella perché diversamente come potrei....

**SABRINA GIANNINI**

Da dove verrà secondo lei? Dal mediterraneo?

**DONNA 3**

Penso di sì. Certo che se viene non so dalla Cina, non prendo i prodotti che vengono da molto lontano.

**UOMO 1**

Il mare di casa nostra e' più saporito perché c'ha più sale, più cosa. Se lo peschi in India il mare e' già tutto un altro tipo di mare.

**SABRINA GIANNINI FUORI CAMPO**

Invece e' proprio dai mari tropicali dell'oceano indiano, pacifico e atlantico che proviene il tonno che troviamo nelle scatolette.

**MILENA GABANELLI IN STUDIO**

Cosa succede quando c'è una risorsa immensa che è di tutti e di nessuno, che di solito il più forte arriva e se la prende come se fosse inesauribile. Oggi parliamo del tonno, che nel nostro mare è stato contingentato, mentre gli oceani sono aperti e le grandi industrie sono lì a inscatolare 2 milioni di tonnellate l'anno. I consumi sono in aumento e va a finire che noi ci mangiamo quello dell'oceano indiano e i giapponesi per esempio, quello del mediterraneo. Poco male, ma ci sono abitudini che possono stravolgere gli equilibri del pianeta, e per correggerle a

volte basta essere informati perché almeno quando si va al ristorante o a fare la spesa ciascuno può esercitare un enorme potere, quello di scegliere. La nostra Sabrina Giannini.

**SABRINA GIANNINI FUORI CAMPO**

Le isole Seychelles sono il centro geografico della pesca al tonno dell'oceano indiano. Qui viene sbarcato per poi ripartire congelato verso altre destinazioni, ma la gran parte finisce qui la sua migrazione, dentro lo stabilimento che si trova di fronte al porto, uno dei più grandi al mondo e tra i principali fornitori dei mercati europei, Italia inclusa.

**TONY LAZZAZZARA - DIRETTORE INDIAN TUNA FACTORY**

Questo peserà circa 4 mila tonnellate a bordo di tonno congelato. Questa è la stiva vuota.

**SABRINA GIANNINI**

Ma riescono a riempirla tutta?

**TONY LAZZAZZARA - DIRETTORE INDIAN TUNA FACTORY**

Questa si riempie tutta.

**SABRINA GIANNINI**

Cioè loro riescono a riempire quante di queste stive di dieci metri?

**TONY LAZZAZZARA - DIRETTORE INDIAN TUNA FACTORY**

Queste loro ne hanno circa dieci e le riempiono tutte e dieci se va bene.

**SABRINA GIANNINI**

Tutto questo movimento per quante...per tutto il giorno?

**TONY LAZZAZZARA - DIRETTORE INDIAN TUNA FACTORY**

Sì. Dalle otto alle sei.

**SABRINA GIANNINI**

Dalle otto alle sei tutti i giorni dell'anno?

**TONY LAZZAZZARA - DIRETTORE INDIAN TUNA FACTORY**

Tutti i giorni. Abbiamo una capacità di stoccaggio di 7500 tonnellate di tonno. Quindi abbiamo circa ottomila di quei cassoni. Il tonno che è stato già selezionato viene inviato attraverso i nastri trasportatori ad una macchina, una sega a nastro che toglie la testa. La testa viene separata e viene inviata a un reparto dove si fa l'estrazione dell'olio.

**SABRINA GIANNINI**

Dalla testa?

**TONY LAZZAZZARA - DIRETTORE INDIAN TUNA FACTORY**

Sì. Viene infilato nei cestelli di cottura. Si sistemano sempre in modo da simulare noi lo chiamiamo lo swimming mode.

**SABRINA GIANNINI FUORI CAMPO**

Come se nuotassero vengono infilati nei forni a vapore...

**TONY LAZZAZZARA - DIRETTORE INDIAN TUNA FACTORY**

Questi sono i forni di cottura, sono tutti forni di cottura a vapore, la temperatura è temperatura a vapore saturo quindi arriva a cento gradi ambiente. Questa è la cosiddetta linea del tonno crudo. Quella macchina lì in fondo è un metal detector per assicurarsi che non ci sia alcun tipo di metallo.

**SABRINA GIANNINI**

Quindi questa macchina è un togli pelle?

### **TONY LAZZAZZARA - DIRETTORE INDIAN TUNA FACTORY**

E' un toglì pelle. Per venderla come pelle agli impianti che estraggono gelatina. Quindi questo per esempio, e' un prodotto che andrà in Inghilterra, questo va in Grecia, Francia, Libia, Emirati Arabi, Europa dell'est, quindi Russia Kazakistan, Armenia, Ucraina eccetera. Molti di quei container lì sono nostri.

### **SABRINA GIANNINI**

Che stanno andando...

### **TONY LAZZAZZARA - DIRETTORE INDIAN TUNA FACTORY**

Che stanno andando in Europa. Noi spediamo circa da un milione e mezzo a due milioni di scatolette al giorno per un totale annuo intorno ai 400 milioni di scatolette all'anno.

### **SABRINA GIANNINI FUORI CAMPO**

Che messe una sopra l'altra potrebbero portarci quattro volte sulla luna.

Prima di perdere testa e coda e chiamarsi John West i tonni appartenevano alla specie Skipjack, un tonnetto striato di piccola taglia che piace agli inglesi. L'altra specie utilizzata e' il tonno Albacares, noto come pinnagialla: il preferito dagli italiani e dai francesi.

Un po' sotto'olio e un po' al naturale, sono queste le due specie principali intorno alle quali ruota l'industria del tonno, che solo di acquisto della materia prima dai pescherecci spende all'anno 4 miliardi di euro. Il pacifico fornisce più tonni di altri oceani, subito dopo viene l'oceano indiano.

### **SPOT NOSTROMO**

#### **SABRINA GIANNINI FUORI CAMPO**

Cappellino da pescatore d'altri tempi e un tonno per amico.

La Nostromo, di proprietà spagnola, vuole fare apparire la pesca al tonno come una suggestiva attività artigianale anche se in realtà e' altamente sofisticata e tecnologica.

Tanto che in soli tre decenni si e' arrivati allo sfruttamento di alcune popolazioni di tonno, soprattutto quel pinna gialla che agli italiani piace tanto.

### **SPOT NOSTROMO**

#### **SABRINA GIANNINI FUORI CAMPO**

Per quanti anni ancora si potrà andare avanti a pescare queste quantità industriale di tonno prima che finisca? Questa domanda se la stanno facendo anche alcune aziende, ma non tutte.

### **ADOLFO VALSECCHI - AMMINISTRAZIONE DELEGATO MW BRANDS**

Siamo preoccupati della disponibilità di questa materia prima così preziosa perché non proviene da allevamento, da acqua coltura ma e' una materia prima selvaggio catturata. Ci preoccupiamo che uno sforzo di pesca indiscriminata possa pregiudicarne la disponibilità in futuro.

#### **SABRINA GIANNINI FUORI CAMPO**

Adolfo Valsecchi e' l'amministratore delegato della Marin World Brands, numero uno in Europa nelle vendite di tonno e proprietaria dello stabilimento nelle Seychelles. Valsecchi e' tra i promotori della fondazione internazionale per la sostenibilità della pesca.

A questo progetto hanno aderito altri importanti gruppi tra questi la Bolton, multinazionale olandese che spazia dai detersivi alla cosmesi. Fino alla riva del mare, il tonno più venduto nel nostro paese. La Bolton mette in evidenza sul suo sito web che e' tra i promotori dell'iniziativa. ha scelto di non rilasciare l'intervista e di non mostrare lo stabilimento di Cermenate, in provincia di Como, il più grande d'Europa. Muto come un tonno anche il milionario settantenne thailandese Kraisorn Chansiri, che in 30 anni ha portato la sua azienda, la Thai Union, al secondo posto nella classifica dei produttori mondiali. Anche Chansiri non ha voluto mostrare lo stabilimento di Bangkok dove, tra i tanti prodotti, produce uno dei tonni più venduti negli stati uniti: il pollo del mare.

## **SPOT CHICKEN OF THE SEA**

### **SABRINA GIANNINI FUORI CAMPO**

Anche la Thai Union fa parte della fondazione per la sostenibilità. Queste aziende dichiarano di operarsi per rispettare il tonno, che è sempre più richiesto.

### **ADOLFO VALSECCHI - AMMINISTRAZIONE DELEGATO MW BRANDS**

La situazione è molto ben controllata, ci sono delle organizzazioni pubbliche formate da scienziati che si chiamano RFMO. È il punto di riferimento perché è la fonte che produce le informazioni.

### **SABRINA GIANNINI FUORI CAMPO**

Le commissioni regionali sono state istituite proprio per monitorare e gestire la pesca del tonno. Ce n'è una a guardia di ogni oceano. Per l'indiano la sede è a Victoria, la capitale delle Seychelles.

### **ALEJANDRO ANGANUZZI - SEGRETARIO ESECUTIVO INDIAN OCEAN TUNA COMMISSION**

La zona di competenza è da qui a qui.. includendo quest'area. Questa è la zona più importante per la pesca dei tonni tropicali

### **SABRINA GIANNINI**

Noi abbiamo una stima di quanto frutta economicamente il mercato del tonno in quest'area?

### **ALEJANDRO ANGANUZZI - SEGRETARIO ESECUTIVO INDIAN OCEAN TUNA COMMISSION**

La cifra che ricordo è millecinquecento milioni di dollari.

### **SABRINA GIANNINI FUORI CAMPO**

All'incirca un miliardo e 300 milioni di euro. Un giro d'affari in mano soprattutto alle flotte tonniere dei paesi asiatici ed europei.

### **SABRINA GIANNINI**

Voi non avete molte risorse?

### **ALEJANDRO ANGANUZZI - SEGRETARIO ESECUTIVO INDIAN OCEAN TUNA COMMISSION**

No, no. Siamo un piccolo gruppo, in totale sei professionisti per un oceano molto grande.

### **SABRINA GIANNINI FUORI CAMPO**

Gli scienziati sono la foglia di fico. Meglio se non trovano le prove che il tonno è troppo sfruttato così si può pescare senza limiti.

### **SABRINA GIANNINI**

Ma chi vi dà i soldi a voi? Chi vi finanzia?

### **ALEJANDRO ANGANUZZI - SEGRETARIO ESECUTIVO INDIAN OCEAN TUNA COMMISSION**

I paesi membri!

### **SABRINA GIANNINI**

Pochi soldi a voi, pochi controlli.

### **ALEJANDRO ANGANUZZI - SEGRETARIO ESECUTIVO INDIAN OCEAN TUNA COMMISSION**

No, no. Ho un desiderio ed è quello di migliorare la nostra condizione. La verità è che alcune ricerche costano davvero molto.

**SABRINA GIANNINI FUORI CAMPO**

Basta pure non fornire dati attendibili e il tonno sembrerà inesauribile.

**ALEJANDRO ANGANUZZI - SEGRETARIO ESECUTIVO INDIAN OCEAN TUNA COMMISSION**

Ci sono molte marinerie nel mondo e ovviamente ci sono delle quote ma non tutti i paesi dichiarano la reale cattura perché non hanno un interesse a dirla.

**SABRINA GIANNINI FUORI CAMPO**

E' evidente che l'interesse economico prevale sulla tutela dell'ambiente. E i porti di sbarco sono innumerevoli e non sempre controllati. E vediamo come l'assenza dei controlli potrebbe essere collegata alla poca trasparenza dell'etichetta.

**SABRINA GIANNINI**

Vorrei parlare un po' con lei di etichettatura. Come mai...vabbè' voi per legge non siete costretti, però in genere non si mette il luogo di pesca?

**ADOLFO VALSECCHI - AMMINISTRAZIONE DELEGATO MW BRANDS**

Benissimo, grazie di questa domanda. Noi abbiamo messo per iscritto il nostro punto di vista, la nostra posizione nei riguardi della pesca del tonno e abbiamo detto che entro quest'anno noi specificheremo su ogni scatola la specie di tonno e la zona di pesca.

**SABRINA GIANNINI FUORI CAMPO**

Informazioni che gli inglesi possono già leggere sulla scatola di tonno che preferiscono: skipjack, ovvero la specie contenuta nella scatola, e oceano indiano, l'area di pesca.

**SABRINA GIANNINI**

Perché lei considera l'etichettatura trasparente legata alla sostenibilità. Perché fa questo collegamento?

**ADOLFO VALSECCHI - AMMINISTRAZIONE DELEGATO MW BRANDS**

Cioè la specifica in etichetta?

**SABRINA GIANNINI**

Si.

**ADOLFO VALSECCHI - AMMINISTRAZIONE DELEGATO MW BRANDS**

Perché permette la rintracciabilità. Permette di partire dal punto di arrivo e di tornare alla fonte. Se si indica la specie di tonno e la zona dove si è pescato si può ricostruire attraverso le quantità di prodotto finito quante sono le tonnellate di materie prime.

**SABRINA GIANNINI FUORI CAMPO**

La conserva più diffusa al mondo, dunque, non ha obblighi di tracciabilità, e' un altro regalo che la politica internazionale fa al settore. Questo però apre il varco alle vendite illegali e fuori controllo. Esiste infatti un florido commercio di tonno pescato da navi pirata. Un affare per chi vende e per chi acquista, visto che secondo alcune stime i pirati del tonno arriverebbero a pescare fino a un terzo del tonno pinnagialla. L'azienda di Valsecchi non compra tonno da pescherecci illegali, e così hanno fatto tutti i membri della fondazione. gli altri si dovranno adeguare, perché dal primo gennaio di quest'anno la comunità europea non consente l'acquisto da pescherecci segnalati per pesca illegale.

**ADOLFO VALSECCHI - AMMINISTRAZIONE DELEGATO MW BRANDS**

Siamo stati i primi ad allinearci alla legge diventata legge dal primo gennaio per la Comunità Europea.

**SABRINA GIANNINI**

Che detto tra noi mi sembra un po' tardiva questa scelta della Comunità Europea nel senso che forse...

**ADOLFO VALSECCHI - AMMINISTRAZIONE DELEGATO MW BRANDS**

Beh e' la prima presa, tardiva ma c'e' tutti gli altri paesi che stanno peggio di loro. Gli Stati Uniti non l'hanno ancora adottata quindi...

**SABRINA GIANNINI FUORI CAMPO**

Forse mossa dal sospetto che le stime di tonno nel mare fossero un po' falsati, la comunità europea ha finanziato una ricerca nell'oceano indiano per analizzare lo stato reale della risorsa.

**ALEJANDRO ANGANUZZI - SEGRETARIO ESECUTIVO INDIAN OCEAN TUNA COMMISSION**

Erano almeno 20 anni che i ricercatori, me incluso, hanno sperato che si finanziasse un progetto tanto importante. Finalmente l'abbiamo fatto, e traiamo le conseguenze

**SABRINA GIANNINI FUORI CAMPO**

E' bastata questa piccola ricerca che ha messo insieme le taglie dei pesci catturati con le stime degli sbarchi ed ecco qual e' il conto che il pinna gialla ci presenta dopo 30 anni di caccia serrata e anche illegale.

**ALEJANDRO ANGANUZZI - SEGRETARIO ESECUTIVO INDIAN OCEAN TUNA COMMISSION**

Non possiamo mantenere i livelli di cattura di questi anni, perché le analisi ci dicono che nell'ultimo anno lo stato della popolazione del tonno pinna gialla ha destato preoccupazione.

**SABRINA GIANNINI FUORI CAMPO**

Tradotto significa che si deve ridurre la pesca altrimenti inizia il declino e dopo il declino la minaccia alla specie. Gli italiani dovranno abituarsi al sapore di altri tonni.

**ADOLFO VALSECCHI - AMMINISTRAZIONE DELEGATO MW BRANDS**

La cosa positiva e' che oggi per le notizie che si hanno disponibili il tonno non e' a rischio per nessuna specie, per nessuna parte del mondo.

**SABRINA GIANNINI FUORI CAMPO**

Se la situazione non fosse a un punto di non ritorno, non sarebbe stata imposta la misura di bloccare la pesca un mese nel 2011. Anche se, inspiegabilmente, non e' stata vietata la pesca dei giovani esemplari di pinna gialla. Sarebbe la prima misura da adottare per preservare la specie.

**SABRINA GIANNINI**

Lei sa meglio di me che ovviamente pescare i piccoli significa minacciare seriamente la specie, ovviamente a lungo termine.

**ADOLFO VALSECCHI - AMMINISTRAZIONE DELEGATO MW BRANDS**

Perché si leva dal sistema un pesce che non si e' ancora riprodotto.

**SABRINA GIANNINI**

Questo e' yellow fin?

**UOMO**

Questo e' yellow fin. Yellow fin piccolo, taglia tra i 4 e gli 8 chili.

**SABRINA GIANNINI FUORI CAMPO**

Dai 4 agli 8 chili significa che e' un esemplare giovane e che non si e' ancora riprodotto. L'adulto pesa almeno 18 kg e arriva a misurare un metro, almeno stando agli studi di biologia riconosciuti.

**SABRINA GIANNINI**

Senta quant'è più o meno un metro? Riesce a ricordarselo?

**ADOLFO VALSECCHI - AMMINISTRAZIONE DELEGATO MW BRANDS**

Sarà così.

**SABRINA GIANNINI**

Così?

**ADOLFO VALSECCHI - AMMINISTRAZIONE DELEGATO MW BRANDS**

Così.

**SABRINA GIANNINI**

Anche lei forse non è molto pratico con le misure. Questo è un metro.

**ADOLFO VALSECCHI - AMMINISTRAZIONE DELEGATO MW BRANDS**

E allora?

**SABRINA GIANNINI**

Allora il metro è il diciamo, la misura che raggiunge il pinna gialla maturo sessualmente, cioè al di sotto del metro non è maturo sessualmente. Questo stando alla biologia riconosciuta, quindi vorrebbe dire non comprare pinna gialla al di sotto del metro per essere sostenibili. Voi non avete questo limite? Nessuno ve lo ha imposto?

**ADOLFO VALSECCHI - AMMINISTRAZIONE DELEGATO MW BRANDS**

No.

**SPOT RIO MARE**

**SABRINA GIANNINI FUORI CAMPO**

La Bolton a domanda risponde che utilizza esemplari di pinna gialla dai 3,4 kg in su. D'altro canto nessuno glielo vieta.

**SPOT RIO MARE**

**SABRINA GIANNINI FUORI CAMPO**

Tenero anche d'età. Ma se si aderisce a una fondazione per la sostenibilità si dovrebbe seguire il principio della precauzione: "agire oggi per un tonno sostenibile domani" in fondo, era lo slogan della loro prima conferenza tenutasi alle Seychelles tre mesi fa. E dire che sono proprie le industrie conserviere che potrebbero condizionare la pesca, in fondo sono loro ad acquistare la materia prima.

**CAPITANO PESCHERECCIO SPAGNOLO TXORI-TOK**

Il problema secondo me sono le fabbriche. Se io porto una volta la dimensione che non è giusta, che è piccola, se non me la comprano, io non lo pesco di nuovo. Il pescatore non è stupido.

**SABRINA GIANNINI**

Qualcuno le compra i pesci piccoli?

**CAPITANO PESCHERECCIO SPAGNOLO TXORI-TOK**

Certo. Ci sono momenti in cui non c'è pesce e le fabbriche hanno bisogno e non possono fermarsi, quindi lavorano anche il piccolo e anche il piccolo ha il suo valore. Anche se è a meno prezzo... pero loro... lo sai...

**SABRINA GIANNINI**

Lei volendo, potrebbe evitare di pescarli?



**CAPITANO PESCHERECCIO SPAGNOLO TXORI-TOK**

Certo, per la zona. Tu conosci la zona, vedi il banco e le dimensioni e dici questo non vale la pena, però questo non esiste soltanto qui. Questo, per me, si fa in tutti gli oceani e con tutte le specie. Il problema dell'iper-sfruttamento arriva da lì, dalle fabbriche.

**SABRINA GIANNINI**

Per quanti giorni scarica?

**UOMO 5**

Tre giorni.

**SABRINA GIANNINI FUORI CAMPO**

Una volta in porto ci mettono tre giorni per svuotare le stive. Ma quali sistemi di pesca usano per riempirle?

**CAPITANO PESCHERECCIO SPAGNOLO TXORI-TOK**

Usiamo i sonar, i sonar. Vediamo il pesce e quello che facciamo e' ruotare intorno al banco.

**SABRINA GIANNINI**

Per trovare i tonni come fai?

**CAPITANO PESCHERECCIO SPAGNOLO TXORI-TOK**

Con la vista.

**SABRINA GIANNINI**

Con la vista?

**SABRINA GIANNINI FUORI CAMPO**

Solo con gli occhi e senza la tecnologia in realtà non pescherebbero molto. Il capitano non parla del metodo che usa perché molto discusso. Ovvero gli oggetti galleggianti che attirano i pesci e quindi il tonno che li mangia. La rete intrappola tutti in modo indiscriminato. Il tonno giovane e tutte le altre specie. I pesci più piccoli riescono a fuggire se sono vicini alla rete. Ma la maggior parte viene soffocata e uccisa. Infine ributtata in mare. È chiamata cattura accidentale, in realtà è un danno collaterale di notevole entità. I biologi hanno calcolato che nel solo atlantico le specie catturate e ributtate siano 150, tra queste alcune in pericolo di estinzione come tartarughe e mante. Ma dall'industria viene considerata spazzatura.

**DIRETTORE COMMERCIALE SEA HARVEST SEYCHELLES**

Il 99% di quello che non e' tonno viene ributtato in mare. Torna in mare...

**SABRINA GIANNINI**

Morto o vivo?

**DIRETTORE COMMERCIALE SEA HARVEST SEYCHELLES**

Credo proprio morto. I pesci ributtati sono tanti, il dorado... avrebbero tutti un mercato.

**SABRINA GIANNINI FUORI CAMPO**

Il direttore commerciale della SEA HARVEST, piccola azienda nelle Seychelles, vorrebbe comprare dai pescherecci tonnieri il pesce di scarto.

**DIRETTORE COMMERCIALE SEA HARVEST SEYCHELLES**

Certo, c'e' un mercato qui alle Seychelles, ma lo vorrebbero anche alcuni paesi africani.

**SABRINA GIANNINI**

Per esempio?

**DIRETTORE COMMERCIALE SEA HARVEST SEYCHELLES**

Il Sud Africa per alcuni pesci. Abbiamo intenzione di fare dei bastoncini di pesce. Ci sono tante persone da sfamare.

### **SABRINA GIANNINI FUORI CAMPO**

Ma le navi tonniere hanno interesse a riempire le stive con il tonno. E' un'industria che non fa sconti a chi si mette in mezzo. Gli animali che si vedono intrappolati nelle reti sono delfini. Le immagini, filmate da un biologo dell'associazione americana Earth Islands Institute rappresentano la strage collaterale della pesca del tonno nel Pacifico, dove i tonni vivono in simbiosi con i delfini. Per i pescatori e' una fortuna. Infatti il delfino dovendo emergere per respirare viene avvistato e circondato, insieme ai tonni. Questi ultimi finiscono nelle stive mentre i delfini ributtati in mare, agonizzanti. Soltanto quando questa verita', all'inizio degli anni 90, venne allo scoperto e l'opinione pubblica americana reagì con sdegno, l'industria conserviera chiese ai fornitori di cambiare metodo di pesca. Nel giro di pochi anni si adeguarono quasi tutti. Un esempio del potere dei consumatori che, forse non a caso, vengono lasciati all'oscuro. Una buona parte del tonno pinnagialla in circolazione nel mondo, quindi anche quello che troviamo sui nostri scaffali, proviene dal Pacifico. Dunque chi ha mangiato il tonno pinna gialla fino alla meta' degli anni 90 ha contribuito inconsapevolmente all'uccisione di almeno 7 milioni di delfini. Oggi il tonno sui nostri scaffali e' in gran parte certificato con il marchio "amico dei delfini" o "dolphin safe". Ma la pesca al tonno che cattura delfini non e' scomparsa del tutto.

### **DONNA 5**

Sì, preferisco comprare se e' dolphin safe o commercio equo.

### **SABRINA GIANNINI FUORI CAMPO**

I produttori sanno bene che quel logo piace. In fondo il delfino e' amato molto piu' di altre creature marine.

### **SPOT JOHN WEST**

### **SABRINA GIANNINI FUORI CAMPO**

Suggestiva pubblicita', ma lo squalo piu' che mangiare tonno, viene ucciso dai pescatori di tonno. Presi all'amo, come le tartarughe alcune specie di squali sono seriamente minacciate di estinzione a causa della pesca praticata con le lenze. Lenze che possono arrivare a misurare anche 100 km, lungo i quali vengono attaccati migliaia di ami. Le prede piu' grandi restano appese senza morire anche per giorni prima che la barca li recuperi. Ai pesci, forse perche' non emettono suoni e lamenti, l'uomo infligge sofferenze che risparmia agli altri animali di cui si nutre. E' con questo sistema che viene pescato anche il tonno destinato al mercato del crudo. I metodi piu' sostenibili esistono. Sono gestiti da pescatori artigianali dei paesi in via di sviluppo. La pesca del tonno potrebbe essere per loro un rilevante sostegno economico invece le flotte europee e orientali portano via tutto il tonno. E sorprende che nonostante i loro fatturati, abbiano anche bisogno dei soldi dei contribuenti europei.

### **SABRINA GIANNINI**

Quanto costa questo bellissimo peschereccio?

### **CAPITANO PESCHERECCIO SPAGNOLO TXORI-TOKI**

Questa? 40 milioni di euro!

### **SABRINA GIANNINI FUORI CAMPO**

E' cosi', all'armatore di questa barca i contribuenti europei hanno regalato 4 milioni di euro. L'Europa finanzia la pesca globalizzata, per un prodotto che ne e' il simbolo. Il risultato e' che il tonno viaggia piu' da morto che vivo, anche se e' uno straordinario migratore.

### **SABRINA GIANNINI**

E comunque la fase della preparazione del tonno viene quasi sempre fatta nei paesi in via di sviluppo.

**ADOLFO VALSECCHI AMMINISTRATORE DELEGATO MW BRANDS**

Certo. Oggi gran parte dell'attività e' fatta là o come preparazione dei filetoni semilavorati o come produzione della scatoletta.

**TONY LAZZAZZARA - DIRETTORE INDIAN TUNA FACTORY**

Le responsabili sono in blu, le altre sono delle pulitrici oppure delle operatrici alle macchine.

**SABRINA GIANNINI**

E qui cosa controllano? Se la qualità e' quella...

**TONY LAZZAZZARA - DIRETTORE INDIAN TUNA FACTORY**

Se e' corrispondente alle specifiche dei clienti oppure interne.

**SABRINA GIANNINI**

Assaggiano pure?

**TONY LAZZAZZARA - DIRETTORE INDIAN TUNA FACTORY**

Si, tutti assaggiamo.

**SABRINA GIANNINI**

Tutti i giorni?

**TONY LAZZAZZARA - DIRETTORE INDIAN TUNA FACTORY**

Tutti i giorni.

**SABRINA GIANNINI**

Certo che di prima mattina assaggiare il tonno...

**TONY LAZZAZZARA - DIRETTORE INDIAN TUNA FACTORY**

E questo e' un lavoro, e' il lavoro...e' l'ultima parte del controllo qualità prima della spedizione. Un tavolo di questi ha circa 70 persone e riesce a fare 25 tonnellate. Loro si conservano le spine perche' hanno un premio anche in funzione di quanti ne fanno.

**SABRINA GIANNINI**

Ma veramente?

**TONY LAZZAZZARA - DIRETTORE INDIAN TUNA FACTORY**

Certo. siamo circa 2400 persone. Lavoriamo praticamente su 3 turni e non ne abbiamo abbastanza locali. Abbiamo circa il 60 per cento di locali e il 40 per cento di altri paesi. Thailandia, Filippine, Madagascar, Kenia, India.

**ADOLFO VALSECCHI AMMINISTRATORE DELEGATO MW BRANDS**

Però abbiamo la regola di offrire esattamente le stesse condizioni che ricevono...

**SABRINA GIANNINI**

Gli altri...

**ADOLFO VALSECCHI AMMINISTRATORE DELEGATO MW BRANDS**

I lavoratori delle Seychelles. I lavoratori locali.

**SABRINA GIANNINI**

Cioè lo stesso stipendio.

**ADOLFO VALSECCHI AMMINISTRATORE DELEGATO MW BRANDS**

Stesso stipendio.

**SABRINA GIANNINI**

Che e' più o meno?

**ADOLFO VALSECCHI AMMINISTRATORE DELEGATO MW BRANDS**

Intorno...tra i 15 e i 18 dollari...

**SABRINA GIANNINI**

Al giorno.

**SABRINA GIANNINI FUORI CAMPO**

Li chiamano gli espatriati e sono un migliaio. Vivono in aree periferiche della capitale in grandi edifici che ospitano gruppi dello stesso sesso e nazionalità. Appeso alla porta un foglio con su scritti i nomi di chi occupa quella stanza. L'azienda paga loro tutto, il viaggio aereo, vitto e alloggio. Per due anni, la durata del contratto.

**DIPENDENTE DELLA INDIAN TUNA FACTORY**

Noi dobbiamo soltanto lavorare, dormire e laviamo i nostri vestiti. siccome i locali hanno una famiglia qui, di solito i turni di notte li facciamo noi espatriati.

**SABRINA GIANNINI**

Può tornare in Madagascar qualche volta?

**DIPENDENTE DELLA INDIAN TUNA FACTORY**

Ogni 2 anni andiamo in vacanza.

**SABRINA GIANNINI**

Pagano loro il volo?

**DIPENDENTE DELLA INDIAN TUNA FACTORY**

Sì, pagano loro.

**DIPENDENTE DELLA INDIAN TUNA FACTORY**

I dipendenti delle Seychelles lavorano 8 ore al giorno, noi invece 9 ore e mezzo. Poi lo straordinario...

**SABRINA GIANNINI**

E lo straordinario?

**DIPENDENTE DELLA INDIAN TUNA FACTORY**

No, dobbiamo farlo. Anche la domenica.

**SABRINA GIANNINI**

E dal punto di vista umano la sostenibilità mi diceva viene garantita da un audit voi fate dei controlli...

**ADOLFO VALSECCHI AMMINISTRATORE DELEGATO MW BRANDS**

Noi abbiamo tre o quattro audit per anno dei più grossi catene sul mercato europeo che loro per regolamento interno mandano gli ispettori, che poi sono Doro Veneta, SGS. Sono le grandi organizzazioni che fanno queste verifiche.

**SABRINA GIANNINI**

E loro da soli, autonomamente vanno a vedere che cosa? Se queste persone... come vengono trattate. Così funziona?

**ADOLFO VALSECCHI AMMINISTRATORE DELEGATO MW BRANDS**

Vedono che le condizioni... primo che ci sia diritto sindacale, secondo che la mensa esista, che la qualità della mensa sia buona, che la qualità degli alloggi sia buona.

**SABRINA GIANNINI**

Dove li alloggiate? Stanze di che tipo? Cioè voglio dire come considerano questi auditor...

**ADOLFO VALSECCHI AMMINISTRATORE DELEGATO MW BRANDS**

Ma senta, abbiamo avuto il pieno dei voti quindi ad un certo momento tutte le grosse organizzazioni, Carrefour, Tesco, Asda, Wall Mart...

**SABRINA GIANNINI FUORI CAMPO**

Quale sarà il livello eticamente accettabile per gli ispettori inviati dalle grandi distribuzioni organizzate che, come è noto, fanno a gara per abbassare i prezzi sugli scaffali?

**DONNA ANONIMA**

Non siamo autorizzati a fare entrare in stanza estranei. Se vuole possiamo vederci là in fondo, nell'area comune.

**SABRINA GIANNINI**

Da dove venite?

**DONNA ANONIMA**

Dal Madagascar, tutti noi veniamo dal Madagascar

**SABRINA GIANNINI**

Siete in tre, vedo.

**DONNA ANONIMA**

No in quattro. L'altra è a lavoro.

**SABRINA GIANNINI**

Quanti site qui?

**UOMO ANONIMO**

5 là, 5 in quella. 5 per stanza.

**SABRINA GIANNINI**

Posso vederla?

**SABRINA GIANNINI**

Io posso dire, secondo me, è sostenibile mettere una persona in una stanza, da sola a vivere con la cucina e così... Questo per è sostenibile. In quattro, in una stanza non è più sostenibile. Secondo Lei?

**VALSECCHI - AMMINISTRATORE DELEGATO MW BRANDS**

Non lo so, è un argomento che ci prenderebbe... o per lo meno, avrei bisogno di 20 minuti per risponderle.

**MILENA GABANELLI IN STUDIO**

Del resto quando paghi una scatoletta di tonno meno di 1 euro, non puoi pensare che includa anche i costi di esigenze uguali alle nostre. Certo è che quando ci si impegna per la sostenibilità ambientale sarebbe bene considerare anche quella umana. Comunque apprezziamo il fatto che questa azienda ci ha aperto il suo stabilimento, mentre la multinazionale olandese Bolton, che ha rilevato la Rio Mare, uno dei più venduti in Italia, ha preferito non dirci da dove proviene il contenuto della scatoletta che quasi tutti teniamo in casa per le sere quando il frigo è vuoto. Avremmo voluto vedere dove viene sfilettato e come viene sfilettato questo il tonno, perché a Cermenate si inscatola soltanto. Sarebbe anche preferibile che l'unione europea imponesse un'etichettatura trasparente, sarebbe utile a noi consumatori perché potremmo orientarci e decidere se in alternativa una scatola di lenticchie prodotta nei pressi e ugualmente proteica. Tutt'altra storia quando invece parliamo di pesce crudo, altro tonno, altro il mare: il nostro.

Quando in un paese emergente il reddito medio si avvicina ai 15.000 dollari l'anno, quel paese comincia a diventare interessante per i produttori del tonno, perché a globalizzarsi non è solo l'industria, ma anche i gusti e gli appetiti. Abbiamo visto che quello in scatola viene dai tropici. Allora quello che abbiamo da sempre nel nostro mediterraneo, visto che forse una delle prime fabbriche di tonno al mondo sta in Sicilia e ha chiuso 35 anni fa, dove va a finire? Giusto 35 anni fa, i giapponesi amanti del pesce crudo, hanno scoperto che gli piaceva quella specie di tonno rosso che in alcuni periodi dell'anno viene a riprodursi nel nostro mare. Solo che poi la cucina giapponese ha cominciato ad essere esportata in tutto il mondo, e adesso per la prima volta si parla del tonno rosso come specie al collasso.

**GROSSISTA MERCATO ITTICO MILANO**

Per me il tonno...

**SABRINA GIANNINI**

Ma da quando?

**GROSSISTA MERCATO ITTICO MILANO**

... ho preso piede da circa 7-8 anni...

**SABRINA GIANNINI**

Ecco no... perché mi sembra una roba recente.

**GROSSISTA MERCATO ITTICO MILANO**

No, 16 anni...

**SABRINA GIANNINI**

Vent'anni fa lo vendeva?

**GROSSISTA MERCATO ITTICO MILANO**

Io lo vendevo e costava 2 mila lire al chilo. In via San Martino, ti ricordi?

**SABRINA GIANNINI**

E poi? Sono arrivati i giapponesi...

**GROSSISTA MERCATO ITTICO MILANO**

Non aveva nessun valore, mi ricordo, ma che... veramente... venivano qua, glieli dovevi regalare.

**DONNA 6**

Il tonno è da mangiare crudo.

**SABRINA GIANNINI**

Le piace?

**DONNA 6**

A me moltissimo. Con sotto della valeriana e condito con olio, un pizzico di limone, sale e pepe.

**UOMO 6**

Sì, io sono un patito di pesce crudo.

**SABRINA GIANNINI**

Quanti anni fa lo mangiava?

**UOMO 6**

Facciamo 15... via...

**DONNA 7**

Direi che sono almeno 7 anni da quando sono a Milano che mangio sushi.

**UOMO 7**

Io vengo a mangiare proprio per una filosofia che sposa proprio i miei ideali sulla... sul paese Giappone.

**SABRINA GIANNINI**

Lei ha un ristorante?

**UOMO 8**

Ristorante italiano toscano, ma i clienti quando vengono mi chiedono se io ho il tonno. Ed è difficile...

**SABRINA GIANNINI**

Ma da quando?

**UOMO 7**

Da quando il tonno è entrato sul mercato? Quindi circa 8-9 anni fa.

**SABRINA GIANNINI**

Da quando c'è la moda?

**UOMO 7**

Sì.

**SABRINA GIANNINI FUORI CAMPO**

Nel giro di pochi anni i ristoranti giapponesi sono passati da poche decine in tutta Italia a migliaia. La concorrenza ha fatto abbassare i prezzi e reso accessibile a tutti il sushi, sostituendosi alla cucina orientale un tempo più diffusa, quella cinese. A proposito: che fine hanno fatto i ristoranti cinesi?

**NOBUYASU SHOICHI – PROPRIETARIO RISTORANTE GIAPPONESE A ROMA**

Ah, questo adesso non posso... insomma commentare io. Perché è un argomento molto delicato. Però, posso dire una parola? Sinceramente adesso qui ci sono 120 ristoranti giapponesi, usando il nome giapponese. Ma soltanto veramente gestisce proprietà giapponese il mio ristorante, c'è un altro ristorante "Loco". Solo due ristoranti giapponesi.

**LUCA CHIANCA**

Giapponesi veri?

**NOBUYASU SHOICHI – PROPRIETARIO RISTORANTE GIAPPONESE A ROMA**

Giapponesi.

**LUCA CHIANCA**

Tutto il resto?

**NOBUYASU SHOICHI – PROPRIETARIO RISTORANTE GIAPPONESE A ROMA**

Tutto cinese che ha imparato il nostro... insomma... come si dice non so.

**SABRINA GIANNINI FUORI CAMPO**

C'è da chiedersi se il sushi avrebbe lo stesso successo se il consumatore sapesse che nove volte su dieci non è autentico e che il pesce crudo, dietro forme e colori accattivanti, può portare con sé alcuni problemi sanitari... Per esempio l'Anisakis.

**GIANFRANCO MASOTTI – RESPONSABILE SERVIZIO VETERINARIO ASL ROMA A**

Provoca l'Anisakiasi, che è una malattia legata al consumo appunto di larve contenute nelle masse muscolari dei prodotti ittici. Può già da due ore dal consumo possono insorgere i primi sintomi, come esofagite per irritazione sulla mucosa gastrica diretta della larva che si attacca

nella mucosa esofagea e poi allo stomaco e all'intestino, fino a perforazioni intestinali e della parete gastrica con peritoniti.

**SABRINA GIANNINI FUORI CAMPO**

A seguito dell'esplosione della moda del sushi le autorità sanitarie eseguono sempre più controlli nei ristoranti per verificare se vengono seguite le procedure per prevenire la trasmissione del parassita. Che, tanto per cominciare, chi vende sushi non sempre conosce.

**UOMO ASL**

Buongiorno, sono della Asl. Sono il dottor Malandra veterinario. Dobbiamo fare un sopralluogo, un controllo, della vostra attività. Che cos'è l'anisakis?

**RISTORANTE GIAPPONESE**

No.

**UOMO ASL**

No. E questo non è bello, eh?

**SABRINA GIANNINI**

Che cos'è l'anisakis?

**RISTORANTE GIAPPONESE**

È sempre qualcosa legato a... adesso mi viene da dire... sì...

**RENATO MALANDRA – DIRETTORE SANITARIO MERCATO ITTICO ASL MILANO**

È un parassita.

**UOMO**

L'anisaki è un battere.

**RENATO MALANDRA – DIRETTORE SANITARIO MERCATO ITTICO ASL MILANO**

È un parassita...

**UOMO**

Eh, va bene... che attacca...

**RENATO MALANDRA – DIRETTORE SANITARIO MERCATO ITTICO ASL MILANO**

Solo se si consuma pesce...?

**UOMO**

Crudo!

**SABRINA GIANNINI**

È proprio dimostrato che il congelamento uccide il parassita.

**RENATO MALANDRA – DIRETTORE SANITARIO MERCATO ITTICO ASL MILANO**

Sì, dopo il congelamento per almeno 24 ore, a meno 20 gradi, a 20 gradi sotto zero. Questo è sufficiente per garantire l'uccisione della larva.

**SABRINA GIANNINI FUORI CAMPO**

Quindi è necessario inserirlo per un giorno in un congelatore che scende rapidamente a -20 gradi... per non incorrere in sanzioni i ristoratori devono comprarlo. Se poi lo usano è tutta da vedere. In due ristoranti camuffati da giapponesi era vuoto e spento. Lo abbiamo invece trovato in funzione in tutti gli altri posti.

**NOBUYASU SHOICHI – PROPRIETARIO RISTORANTE GIAPPONESE A ROMA**

È il tonno rosso.



**LUCA CHIANCA**

Questo è il tonno rosso?

**NOBUYASU SHOICHI – PROPRIETARIO RISTORANTE GIAPPONESE A ROMA**

Rosso. Sì, sì. Stiamo facendo surgelati. In 24 ore.

**SABRINA GIANNINI FUORI CAMPO**

La catena del freddo è fondamentale per il pesce crudo. Ancora di più se si considera che la gran parte è congelato anche se spesso si pensa che crudo sia sinonimo di fresco.

Il tonno, se mantenuto a temperature sbagliate, può produrre una sostanza pericolosa che si chiama istamina.

**RENATO MALANDRA – DIRETTORE SANITARIO MERCATO ITTICO ASL MILANO**

Il tonno che è stato lavorato quindi potenzialmente, è stato diciamo contaminato, se non viaggia a temperature bassissime che inibiscono la moltiplicazione batterica, si forma l'istamina. Adesso vediamo la temperatura... E qua ci sono 19 gradi, eh? Il tonno soprattutto deve rimanere vicino allo zero. Zero uno, zero due al massimo.

**SABRINA GIANNINI FUORI CAMPO**

Le temperature rilevate dagli ispettori sanitari di Milano sono lontane da quello zero-due gradi ideale per la conservazione.

**RENATO MALANDRA – DIRETTORE SANITARIO MERCATO ITTICO ASL MILANO**

Bisognerebbe riservare per il tonno uno scomparto dove garantire i due gradi.

**SABRINA GIANNINI FUORI CAMPO**

Ma dovremmo essere informati di questo problema. Soprattutto quando acquistiamo tonno al banco del pesce, e anche nei take-away.

**SABRINA GIANNINI**

Senta, questo qua però lo dovrei mangiare tra un'oretta, va bene lo stesso se sto in giro per un'ora?

**COMMESSA NEGOZIO**

Non ha problemi.

**SABRINA GIANNINI**

Non ci sono problemi.

**COMMESSA NEGOZIO**

Per un'ora, non ci sono problemi.

**GIOVANNI SCAPPATICCI – RESPONSABILE MEDICO SANITARIO ASL ROMA A**

L'istamina dà dei problemi abbastanza esplosivi, abbastanza drammatici, perché determina rossore, determina proprio un fatto allergico, quindi sudorazione profusa fino allo svenimento.

**SABRINA GIANNINI**

Quando un tonno crudo pizzica è un segnale?

**MARTINO GRAZIOLI – CONSULENTE MEDICO VETERINARIO**

Esatto. E' un segnale.

**SABRINA GIANNINI**

Diciamo molto empirico.

**MARTINO GRAZIOLI – CONSULENTE MEDICO VETERINARIO**

Empirico però era quello che diciamo i nostri nonni utilizzavano ed era per sentire se c'erano quantitativi di istamina elevati. Nel momento in cui io vado ad aggiungere wasabi, un pepe, un sale...

**SABRINA GIANNINI**

Le alghe, la soia..

**MARTINO GRAZIOLI – CONSULENTE MEDICO VETERINARIO**

E' chiaro che queste percezioni vengono completamente alterate.

**SABRINA GIANNINI**

Comunque stiamo parlando di crudo. Cioè il tonno in scatola non c'è.

**MARTINO GRAZIOLI – CONSULENTE MEDICO VETERINARIO**

No no, c'è.

**SABRINA GIANNINI**

A c'è anche lì?

**MARTINO GRAZIOLI – CONSULENTE MEDICO VETERINARIO**

Si e anche cotto. Perché l'istamina è termostabile.

**NOBUYASU SHOICHI – PROPRIETARIO RISTORANTE GIAPPONESE A ROMA**

Prima di tutto il colore, molto importante è il colore, perché il pesce bianco si assomiglia tutto, per la presentazione il tonno rosso risalta, il colore è molto importante questo, bellezza.

**SABRINA GIANNINI**

Le sa signora che il tonno rosso è in via d'estinzione?

**DONNA 6**

Beh senta...

**SABRINA GIANNINI**

No mi dica solo se lo sa.

**DONNA 6**

So che mi piace, per il momento mi basta.

**SABRINA GIANNINI**

Solo che le piace!!!

**UOMO 7**

Quindi? Vabbè se non lo prendo io lo prenderebbe qualcun altro quindi...

**SABRINA GIANNINI**

E' tonno rosso. Cosa vuol dire secondo te?

**UOMO 8**

Specie in via d'estinzione.

**UOMO 9**

No veramente?

**SABRINA GIANNINI**

Non lo sapevi?

**UOMO 9**

No.

**UOMO 8**

Ha qualche problema.

**UOMO 9**

Mi paice già un po' meno adesso.

**DONNA 8**

Non lo sapevo. Ma il tonno che comunque pescano qua nel Mediterraneo non credo.

**DONNA 9**

Avevo sentito che si era minacciato, in realtà avevo visto un documentario però poi quando vai a mangiare il sushi poi non mangiarlo...perché...

**SABRINA GIANNINI FUORI CAMPO**

Per assurdo la moda si è diffusa quando la popolazione di tonno rosso stava ormai scomparendo dal nostro mare... Da qui la confusione. La televisione a giorni alterni parla di tonno rosso in pericolo di estinzione ma anche come ingrediente per preparare ricette di discutibile gusto.

**DA LA PROVA DEL CUOCO**

*"Per la prima ricetta braciola di tonno rosso con uva sultanina..."*

**TG3**

*Tra le tante specie a rischio di estinzione figura anche il tonno rosso dell'atlantico. Ora la Commissione europea ne chiede il divieto di commercio internazionale".*

**DAL TG 2 EAT PARADE**

*"Il tonno un pesce forse un po' troppo di moda, per colpa dei giapponesi sta quasi scomparendo dai nostri mari, ma invece è un pesce che si può fare in maniera semplice..."*

**LINEA BLU**

*"E' un prodotto di grande prestigio, è un prodotto di grande qualità e occorre lavorare per diffonderne il consumo".*

**MARIELLA GALLO - PROPRIETARIA SUSHI TAKE AWAY MILANO**

Ma nel caso eliminassimo completamente il tonno dal sushi per voi il sushi avrebbe sempre la stessa...

**CLIENTE**

Ecco a me dispiacerebbe perché insieme al salmone è quello che mangio di più nel sushi

**SABRINA GIANNINI FUORI CAMPO**

La proprietaria di questa catena di take away di milano si e' posta il problema. Oggi segnala con appositi avvisi che il tonno rosso potrebbe non essere sempre reperibile. Prova a chiedere ai clienti come la prenderebbero se dovesse eliminarlo.

**MARIELLA GALLO - PROPRIETARIA SUSHI TAKE AWAY MILANO**

Se eliminassimo il tonno dai nostri menù cosa ne penserebbe?

**CLIENTE**

A me piace il tonno.

**MARIELLA GALLO - PROPRIETARIA SUSHI TAKE AWAY MILANO**

Le piace sì.

**CLIENTE**

Verrei lo stesso.

## **MARIELLA GALLO - PROPRIETARIA SUSHI TAKE AWAY MILANO**

Verrebbe lo stesso...

### **CLIENTE**

Però mi dispiacerebbe un po'.

## **NOBUYASU SHOICHI – PROPRIETARIO RISTORANTE GIAPPONESE A ROMA**

Perché in Italia c'è una tonnara eccetera, secondo la stagione, Trapani eccetera. Quanti consumano tonno qui in Italia? Per me non c'è problema.

### **SABRINA GIANNINI FUORI CAMPO**

Se intende per tonnare quelle del sud Italia nel quale si pratica la mattanza, come questa in provincia di Trapani, e' chiusa. Oggi e' un museo della tonnara con annesso il ristorante.

### **UOMO 10**

E' dal 2004 che qua non si fa più la mattanza del tonno. E' un sacrilegio abbandonare queste barche qui.

### **SABRINA GIANNINI FUORI CAMPO**

Anche la mattanza di Favignana, la più famosa, ha smesso di essere il fenomeno da baraccone per turisti che era diventata negli ultimi anni.

### **SABRINA GIANNINI**

Da quanti anni qua a Favignana non si fa più la mattanza?

### **UOMO 11**

La mattanza dall'anno scorso si è pescato pochissimo tonno. Al livello di 150 tonni, ma tutti tonnetti piccoli da 50 chili, 30 chili. Poi lo stabilimento è chiuso da circa 35 anni qua a Favignana.

### **SABRINA GIANNINI FUORI CAMPO**

Tutte le altre tonnare sono reperti archeologici. Ne sopravvive una soltanto, in Sardegna. Il tonno rosso che si trova nelle scatole e' quel poco che ci resta. L'80% del tonno rosso che in primavera migra dall'atlantico entrando nel mediterraneo finisce dall'altra parte del mondo. Alle 5 del mattino di tutti i giorni nel mercato ittico più grande del mondo, il tonno rosso e' il protagonista assoluto. L'asta non inizia finché non si pratica un taglio della coda e si verifica la qualità e la quantità di grasso, che fa alzare il prezzo anche a cifre esorbitanti. Alcuni esemplari sono stati battuti all'asta 500 euro, ma al chilo. E' il fois gras dei giapponesi. Che ne consumano 400mila tonnellate l'anno. Dopo avere sfruttato le popolazioni di tonno rosso del sud pacifico, dell'indiano e dell'atlantico occidentale, sono passati al mediterraneo, agli inizi degli anni ottanta. Pur conoscendo i precedenti sull'impatto devastante di questa pesca industriale l'Europa ha invogliato i paesi affacciati sul mediterraneo a tuffarsi nell'affare, Italia inclusa.

### **PASQUALE DELLA MONICA - ARMATORE**

Tra Salerno e Cetara siamo in 22. 22 imbarcazioni ma tutte di questo livello qui, barche tecnologicamente molto avanzate.

### **SABRINA GIANNINI FUORI CAMPO**

Pasquale Della Monica e' il numero uno della pesca al tonno in Italia. Da solo ha un terzo delle quote assegnate al nostro paese.

### **SABRINA GIANNINI**

E i giapponesi quando hanno cominciato a comprarle il pesce?

### **PASQUALE DELLA MONICA - ARMATORE**

I giapponesi sono 10-15 anni che sono venuti qui. Prima erano soltanto gli Italiani, i Francesi a pescarlo e oggi invece sono tutti.

#### **SABRINA GIANNINI FUORI CAMPO**

Libici, tunisini, turchi. Dal 95 al 2005 si moltiplicano le imbarcazioni che danno la caccia ai tonni che in primavera, passano dall'atlantico al mediterraneo per riprodursi... Le tonnare volanti usano il metodo della circuizione. Accerchiano i tonni richiudendoli nella rete.

Se va bene con una calata si può prendere anche un banco di pesce del valore di un milione di euro. Ma dieci anni fa, ed esclusivamente per il mercato giapponese, viene escogitato un sistema per aumentare i volumi di pesca.

#### **PASQUALE DELLA MONICA - ARMATORE**

Ma adesso ci sta poi la vendita con le gabbie, quindi mettono i pesci vivi nelle gabbie ecco allora abbiamo avuto un'evoluzione ma anche noi, i prezzi sono migliorati.

#### **SABRINA GIANNINI FUORI CAMPO**

Il tonno una volta pescato non viene più ucciso sulla barca ma trasferito in gabbie galleggianti. Trainate per giorni fino alle vasche di ingrasso, dove i tonni sopravvissuti allo stress della pesca e del traino vengono nutriti con pesce azzurro per 5 mesi. In autunno, quando sono grassi abbastanza per il palato dei giapponesi, i giapponesi arrivano.

A Procida è in corso la mattanza in chiave moderna. I tonni passano dall'abbraccio degli uomini al raffio, che li trascina sulla barca. Vengono poi colpiti in punti vitali. La mattanza va avanti così per tre giorni finché non si svuotano le vasche.

#### **SABRINA GIANNINI**

Voi lavorate solo con questi giapponesi o con altri?

#### **UOMO 12**

Sì, sì, noi solo qua diamo i pesci e loro controllano la qualità.

#### **SABRINA GIANNINI FUORI CAMPO**

L'ispettore qualità giapponese prende nota del peso. Il prezzo varia a seconda della mole del pesce. Una barca d'appoggio trasporta nella nave freezer i pesci dove vengono eviscerati e quindi stoccati a temperature molto basse. Questo mercato è in mano alle 5 multinazionali del tonno rosso, soprattutto della Mitsubishi che da sola ne possiede il 40%. Tenendolo stoccato nei congelatori riesce a controllare il prezzo sul mercato.

#### **SABRINA GIANNINI**

Posso fare una domanda? Perché le piace questo tipo di tonno?

#### **UOMO 13**

Per il sapore.

#### **SABRINA GIANNINI**

Quale sapore?

#### **UOMO 13**

È dolce.

#### **SABRINA GIANNINI FUORI CAMPO**

I giapponesi pagano il tonno ingrassato quasi il doppio. Per questo gli impianti si moltiplicano lungo le coste del mediterraneo, una decina nel sud Italia. La pesca si intensifica per riempire le vasche.

#### **SERGI TUDELA - GIOVANE AMBIENTALISTA**

Il tempo ci ha dato ragione. Non si può mettere in dubbio che l'industria dell'ingrasso collegata alla pesca industrializzata a circuizione ha contribuito a creare la situazione disastrosa in cui ci troviamo.

### **SABRINA GIANNINI FUORI CAMPO**

Nel 2008 il WWF fa un'indagine accurata per un'intera stagione controllando i movimenti delle flotte italiane, i trasbordi illegali tra barche, i riversamenti negli ingrassi, documenta l'uso di velivoli per individuare i banchi del tonno se vietati dall'anno precedente. Il dossier conclude con una stima: sono state pescate 700 tonnellate illegalmente.

### **MARCO COSTANTINI – WWF ITALIA**

Già nel 2004 noi avevamo monitorato le catture nel Mediterraneo e avevamo visto che le quote legali venivano sforate di una quantità abnorme. L'anno successivo di nuovo, fino ad arrivare al 2007 quando la cattura legale e la cattura illegale si equiparano, sono uguali. Si parla 30 mila tonnellate da una parte e di 30 mila tonnellate dall'altra. E' bene sottolineare che il comitato scientifico dell'ICAT, il comitato preposto a dare l'indirizzo scientifico e quindi a dare l'indirizzo alla gestione, conferma quell'anno quei dati.

### **SABRINA GIANNINI FUORI CAMPO**

Anche altre associazioni ambientaliste, Oceana, Marviva e Greenpeace, denunciano l'assenza di controllo e l'eccessiva pressione della pesca. Sull'onda delle proteste, l'opinione pubblica viene a conoscenza delle logiche che stanno dietro la pesca del tonno. Cresce la pressione sulla politica schierata da sempre con l'industria. Le analisi degli esperti di biologia del tonno parlano chiaro. La popolazione di tonno rosso avanti di questo passo collasserà.

### **MILENA GABANELLI IN STUDIO**

Il tonno è una delle risorse più monitorate al mondo, ogni paese coinvolto in questo tipo di pesca fa parte di un organismo internazionale, composto da un comitato scientifico che da anni dice "dovete ridurre", e dai rappresentanti dei governi, che devono sempre fare i conti con l'industria e che da anni dicono "ne prendiamo atto", salvo poi continuare tutto come prima. Perché è importante mettere un freno, perché parliamo di un predatore apicale, che si nutre di acciughe che a loro volta si nutrono di plancton, se questo equilibrio s'interrompe la popolazione del mare si ammala. L'anno scorso, queste due anime che stanno dentro allo stesso organismo che chiama Icat si sono improvvisamente messi d'accordo e hanno imposto una riduzione del 40%. Perché è successo questo così improvvisamente? Perché il principato di Monaco, ha deciso di chiedere la messa al bando totale dal commercio. Il luogo dove si può chiedere la moratoria di una risorsa se ritenuta in pericolo è un organismo dell'ONU che si chiama Cites che quest'anno si riuniva in Qatar.

### **SABRINA GIANNINI FUORI CAMPO**

È il 18 marzo e potrebbe essere una data storica. 170 delegati dei paesi che fanno parte della convenzione sul commercio internazionale delle specie minacciate di estinzione, stanno per decidere il destino del tonno rosso. È la prima volta che un pesce con un alto valore commerciale potrebbe entrare nella lista dei superprotetti, com'è successo per l'elefante africano che è stato salvato proibendo il commercio dell'avorio. Attualmente la Cites regola il commercio internazionale di circa 30.000 specie, di cui circa 25.000 sono piante. La delegazione giapponese è la più numerosa. Si dividono il lavoro cercando di convincere i delegati di altri paesi a non votare il bando per il tonno. L'operazione di raffinata diplomazia non poteva che finire in un sushi party.

### **MASANORI MIYAHARA – CAPO DELEGAZIONE CITES GIAPPONE**

Abbiamo servito autentico tonno rosso!

### **SABRINA GIANNINI**

Pescato dove?

### **MASANORI MIYAHARA – CAPO DELEGAZIONE CITES GIAPPONE**

Penso dell'Atlantico del nord, comunque dell'area atlantica, è stato importato in Giappone e dal Giappone è stato importato qui. Ho preso dei pezzi di questo sushi ed era veramente squisito. Credo che tutti abbiano molto apprezzato il tonno rosso.

**SABRINA GIANNINI**

È stato invitato al sushi party organizzato dalla delegazione Giapponese?

**PATRICK VAN KLAVEREN – CAPO DELEGAZIONE CITES PRINCIPATO DI MONACO**

Nooo!

**SABRINA GIANNINI**

Me lo aspettavo! Ma lei sa che c'è stato?

**PATRICK VAN KLAVEREN – CAPO DELEGAZIONE CITES PRINCIPATO DI MONACO**

Si lo so che c'è stato.

**SABRINA GIANNINI**

Quanti ne han fatti?

**PATRICK VAN KLAVEREN – CAPO DELEGAZIONE CITES PRINCIPATO DI MONACO**

Non lo so, non so quanti. Credo che avranno fatto la sera prima della votazione.

**SABRINA GIANNINI**

A base di?

**PATRICK VAN KLAVEREN – CAPO DELEGAZIONE CITES PRINCIPATO DI MONACO**

A quello non lo so.

**SABRINA GIANNINI FUORI CAMPO**

Il delegato del principato di Monaco non era gradito ovviamente perché il principato di Monaco ha fatto la proposta di inserire nella lista delle specie a rischio il tonno. Il giorno dopo il sushi party si vota. La maggioranza si schiera contro la proibizione del commercio. I Giapponesi esultano. Si scambiano inchini per congratularsi. Il tonno rosso non sarà un animale protetto.

**SABRINA GIANNINI**

Immagino che sia contento per come è finita?

**MASANORI MIYAHARA – CAPO DELEGAZIONE CITES GIAPPONE**

Sì... sì. A dispetto di quanto è successo, le posso dire che temevamo che le cose potessero mettersi male per noi.

**SABRINA GIANNINI**

Sa cos'è la mattanza che si fa in Italia?

**MASANORI MIYAHARA – CAPO DELEGAZIONE CITES GIAPPONE**

No mattanza! No, mi dispiace.

**SABRINA GIANNINI**

La mattanza in Italia non si fa più.

**MASANORI MIYAHARA – CAPO DELEGAZIONE CITES GIAPPONE**

Ah, per quale ragione?

**SABRINA GIANNINI**

Secondo lei perché?

**MASANORI MIYAHARA – CAPO DELEGAZIONE CITES GIAPPONE**

Non ne ho idea! Forse perché l'uomo...

**SABRINA GIANNINI**

Perché non c'è più tonno.

## **MASANORI MIYAHARA – CAPO DELEGAZIONE CITES GIAPPONE**

Ah, capisco.

### **SABRINA GIANNINI FUORI CAMPO**

I Giapponesi l'hanno avuta vinta in fondo e l'hanno spuntata ricordando che pochi mesi prima la buona volontà era stata dimostrata prendendo la decisione severa di ridurre la pesca quasi della metà. E allora ci chiediamo che fine faranno tutti i pescherecci acquistati con i soldi pubblici quando dieci anni fa è scoppiato il grande affare? Torniamo a Cetara, è maggio. La stagione della pesca del tonno è iniziata.

### **PASQUALE DELLA MONICA - ARMATORE**

Sì perché adesso le ultime notizie è che la Comunità Europea, in Italia dovrebbero rimanere da 9 a 15 imbarcazioni su 49, vedo quante barche sono qui, sono una trentina poggiate in questo momento? Tenga presente che ne devono rimanere 9 massimo 15. Cioè tutte queste barche nuove devono essere distrutte. Un personale, abbiamo oltre mille, duemila dipendenti tra indotto diretto e ..indotto che andranno via.

### **SABRINA GIANNINI**

E dove le mandate queste...?

### **PASQUALE DELLA MONICA - ARMATORE**

No saranno demolite.

### **SABRINA GIANNINI**

Demolite. E avrete i soldi...?

### **PASQUALE DELLA MONICA - ARMATORE**

Avremo un altro premio dalla Comunità Europea per essere demoliti...

### **SABRINA GIANNINI**

Quindi prima ve li hanno dati per crearle...

### **PASQUALE DELLA MONICA - ARMATORE**

E adesso ci danno altri soldi per demolirle. Ma una barca che vale 4 milioni di euro, non ce li danno ovviamente 4 milioni, ti danno 1 milione, 1 milione e due. Per questa nuova con la demolizione avrei 2 milioni e 200 mila euro, per le altre... perché ha un grosso GT, 461 GT, per le altre invece, 1 milione e due.

### **SABRINA GIANNINI**

Invece a noi cos'è costato, come contribuito?

### **PASQUALE DELLA MONICA - ARMATORE**

Come contribuito questo qui ha avuto 900 mila euro.

### **SABRINA GIANNINI FUORI CAMPO**

La Comunità Europea e i gli stati membri hanno avviato, incentivato, finanziato per poi demolire la flotta tonniera. Una parabola durata 15 anni. Ancora più assurdo che le sovvenzioni siano state elargite anche di recente, quando era già noto il declino del tonno.

### **PASQUALE DELLA MONICA - ARMATORE**

I soldi li ho investiti, li ho messi, ho fatto...

### **SABRINA GIANNINI**

Le sembra normale che la Comunità Europea vi dia quando ormai si vedeva che la risorsa stava calando, continuava a darvi i fondi? Ha senso?

### **PASQUALE DELLA MONICA - ARMATORE**



Ma non so io. Poi abbiamo creato un impianto di acquacoltura con i fondi e sta qui a largo. Adesso invece dei tonni dentro c'ho l'acqua dentro. Non c'ho nulla perché mi è mancato l'elemento principale che è il tonno.

**SABRINA GIANNINI FUORI CAMPO**

Anche gli impianti di ingrasso riceveranno gli indennizzi. E quasi tutti avevano usufruito di fondi pubblici. Nella baia del carbonchio di Procida non c'è più l'impianto di ingrasso dei tonni. Non ci sono impianti di allevamento in generale anche se dalla lista di aziende procidane sovvenzionate con i fondi europei compare la società Marisol. Nel 2002 avrebbe chiesto e ottenuto 900 mila euro per costruire un impianto di allevamento di spigole. Certo non sono tonni, però hanno un loro valore.

**SABRINA GIANNINI**

Sono Sabrina Giannini di Report, lui è un mio collega. Scusi posso chiederle due cose? Ai tempi quando fu chiesto il finanziamento chi era l'amministratore?

**UOMO 14**

All'epoca io ero l'amministratore.

**SABRINA GIANNINI**

Quindi questi fondi qua chi che li ha presi, questi 900 mila euro che la Regione vi ha dato?

**UOMO 14**

La Marisol.

**SABRINA GIANNINI**

Lei quindi.

**UOMO 14**

Eh, la Marisol.

**SABRINA GIANNINI**

Li ha restituiti?

**UOMO 14**

A chi?

**SABRINA GIANNINI**

Alla Regione!

**UOMO 14**

Perché?

**SABRINA GIANNINI**

La Regione ci diceva che in realtà le avrebbero revocata questa concessione.

**UOMO 14**

La Regione non ha revocato mai niente. Noi abbiamo completato un impianto. C'è stato un'approvazione da parte delle autorità regionali e provinciali all'epoca, l'impianto è stato eseguito dopodiché sono subentrate altre persone nella fase di avviamento... ma che cosa sta facendo lei scusi?

**SABRINA GIANNINI**

Sta riprendendo.

**UOMO 14**

Perché sta riprendendo?

**SABRINA GIANNINI**

È un'intervista.

**PACO SANNINO**

È il lavoro mio.

**UOMO 14**

Ma chi siete scusi?

**SABRINA GIANNINI**

Gli l'ho detto, Rai Tre Report. Allora volevamo capire la regione ci ha detto che questi soldi gli li ha dati però ha revocato questa cosa e li vuole indietro.

**UOMO 14**

Non ha revocato proprio niente.

**SABRINA GIANNINI**

Ma lei non li deve restituire?

**UOMO 14**

Ma voi venite qua, mi riprendete, mi intervistate...

**SABRINA GIANNINI**

Beh insomma noi volevamo capire chi si è preso questi soldi.

**UOMO 14**

No lei non deve capire proprio niente. Lo chieda alla Regione. Per favore...

**SABRINA GIANNINI**

No dottore, non si arrabbi!

**UOMO 14**

No deve riprendere niente! Niente!

**PACO SANNINO**

Eh, ok!

**SABRINA GIANNINI**

Va bene, va bene non riprendiamo.

**PACO SANNINO**

Basta che stai calmo!

**UOMO 14**

Andate via! Forza! Andate via!

**SABRINA GIANNINI**

Comunque lei non ha allevato neanche un pesce? Lei non ha allevato neanche un pesce dicono qua? È vero o no?

**UOMO 14**

Vada!!!

**SABRINA GIANNINI**

Noi stiamo cercando di capire se c'era veramente o no questo ingrasso delle spigole, questo allevamento delle spigole e orate.

**COMMESO NEGOZIO**

No mai.

### **SABRINA GIANNINI**

Mai. Se no le avrebbe viste, quanto meno lo avrebbe saputo.

### **COMMESO NEGOZIO**

Mai, mai.

### **SABRINA GIANNINI FUORI CAMPO**

La provincia di Napoli ci comunica di avere revocato la concessione e chiesto alla società di restituire la cifra stanziata. Si è aperto un contenzioso due mesi fa. I soci della Marisol avevano snobbato le povere spigole e avrebbero voluto passare al redditizio ingrasso dei tonni. Sono sempre in ritardo.

### **MILENA GABANELLI IN STUDIO**

Le vasche di ingrasso di tonno ci sono costate un milione l'una in sovvenzioni, adesso sono vuote e quelle di fianco invece, si riempiono perché i nostri pescatori dovendo dimezzare il loro quantitativo hanno detto "non ci stiamo più dentro" e il governo ha risposto "bene, per quest'anno non si pesca" e sono partiti gli indennizzi. Questo vuol dire che almeno il tonno rosso che viene a riprodursi nel nostro mare, è salvo? No perché tutti gli altri continuano a pescare. Le regole però valgono solo per quest'anno. A novembre dovranno essere prese delle nuove misure a livello internazionale. Potrebbero prendere delle decisioni serie e definitive, ma potrebbero anche dire "si torna a pescare come prima". In questo caso la fine del tonno la faremo tutti noi, perché prima abbiamo sovvenzionato i pescherecci, poi indennizzata la demolizione, (e sono tanti eh, sono una quarantina, la lista è bella lunga), quindi pagati i pescatori per star fermi. E magari dall'anno prossimo si riparte con le sovvenzioni alle barche e così via. È anche in questo modo che i conti poi alla fine sono sempre in rosso.