

**L'invasione del pangasio**

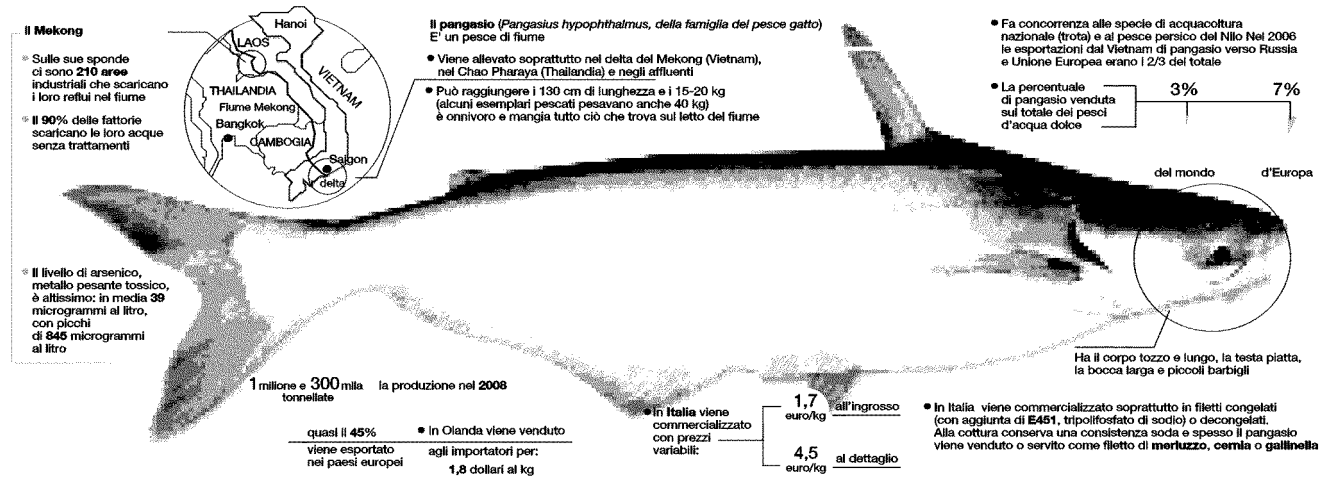
**Il Mekong**

- Sulle sue sponde ci sono 210 aree industriali che scaricano i loro reflui nel fiume
- Il 90% delle fattorie scaricano le loro acque senza trattamenti
- Il livello di arsenico, metallo pesante tossico, è altissimo: in media 39 microgrammi al litro, con picchi di 845 microgrammi al litro

**Il pangasio (*Pangasius hypophthalmus*, della famiglia del pesce gatto)**  
E' un pesce di fiume

- Viene allevato soprattutto nel delta del Mekong (Vietnam), nel Chao Phraya (Thailandia) e negli affluenti
- Può raggiungere i 130 cm di lunghezza e i 15-20 kg (alcuni esemplari pescati pesavano anche 40 kg) è onnivoro e mangia tutto ciò che trova sul letto del fiume

- Fa concorrenza alle specie di acquacoltura nazionale (trota) e al pesce persico del Nilo. Nel 2006 le esportazioni dal Vietnam di pangasio verso Russia e Unione Europea erano 1/23 del totale
- La percentuale di pangasio venduta sul totale dei pesci d'acqua dolce: 3% del mondo, 7% d'Europa



1 milione e 300 mila tonnellate la produzione nel 2008

- quasi il 45% viene esportato nei paesi europei
- In Olanda viene venduto agli importatori per: 1,8 dollari al kg
- In Italia viene commercializzato con prezzi variabili: 1,7 euro/kg all'ingrosso, 4,5 euro/kg al dettaglio
- In Italia viene commercializzato soprattutto in filetti congelati (con aggiunta di E451, tripolifosfato di sodio) o decongelati. Alla cottura conserva una consistenza soda e spesso il pangasio viene venduto o servito come filetto di merluzzo, cernia o gallinella

Ha il corpo tozzo e lungo, la testa piatta, la bocca larga e piccoli barbigli

# Con il pangasio il pesce-truffa è servito

*Arriva dal Vietnam, costa poco e spopola nelle mense. L'allarme di Slow Food*

**Nel Mediterraneo**

**LE SPECIE**  
Nel Mediterraneo esistono 266 specie di animali acquatici commestibili

**IN PESCHERIA**  
Solo trenta specie ittiche si trovano con regolarità sui banchi delle pescherie

**LA RIDUZIONE**  
Delle specie più pescate, dieci si sono ridotte a meno del 10% in 50 anni

Confronto tra trota bianca, trota salmonata e pangasio a filetti	Trota bianca	Trota salmonata	Pangasio
PH	6.5 - 6.7	6.3 - 6.6	7.6 - 7.9
Acqua (g)	71.5 - 76.1	70.1 - 71.7	80.1 - 85.0
Proteine (g)	16.9 - 19.8	18.4 - 20.4	12.6 - 15.6
Grassi (g)	3.3 - 6.3	5.8 - 8.6	1.1 - 3.0
Sodio (mg)	37 - 70	26 - 32	223 - 594 *
Potassio (mg)	409 - 527	430 - 460	330 - 340
Magnesio (mg)	21 - 29	23 - 25	11.9 - 12.3
Calcio (mg)	17 - 54	7 - 32	5.5 - 10.1

\*L'alto tenore di sodio è da addebitarsi anche al tripolifosfato di sodio (E451) spesso aggiunto in fase di trasformazione per migliorare la consistenza allo scongelamento

Fonte: Comparazione eseguita da INRAN Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione

**RAFFAELE NIRI**

GENOVA — 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 pre-

ferito 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 per cento della popolazione italiana almeno un pasto al giorno, per un totale di venti 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 dieci per cento si trovano con una certa regolarità sui banchi delle peschiere. Ma secondo uno studio di *Nature* tra le 29 specie che peschiamo con maggior frequenza ben dieci si sono ridotte a meno del 10 per cento 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

**Spacciato per cernia o sogliola. Petrini: "È trattato con additivi chimici ed è di scarsa qualità"**

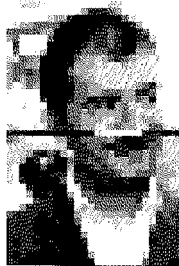
Guardiacostiera italiana, il mancato rispetto delle norme sulle etichette rappresenta il 55,9 per cento del totale delle violazioni accertate (nel 2007 per questa infrazione sono state elevate 342 multe sulle 612 totali). Seguono il mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie (31,9%) e delle taglie 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.

La denuncia di Slow Fish

## “E con il persico del Nilo si esportano le armi in Africa”



**PRESIDENTE**  
Roberto Burdese  
di Slow Food

GENOVA — Non c'è solo il pangasio vietnamita. **Roberto Burdese**, presidente di Slow Food Italia e anche della kermesse Slow Fish, denuncia un precedente: il caso del pesce persico del Nilo. E, a sentirlo raccontare, sembra proprio un film di spionaggio. «Il persico è stato introdotto nel lago Vittoria — spiega — da un guardacaccia alla fine degli anni Cinquanta. Per la sua voracità, questa specie ha fatto piazza pulita di tutte le altre».

Prosegue Burdese: «Industrie cinesi e indiane, sfruttando la manodopera africana che lavora a bassissimo costo, hanno invaso il mercato d'Oriente di pesce persico del Nilo e ora fanno viaggiare i filetti surgelati sugli aerei dell'ex aviazione sovietica». Il risultato è che «gli aerei all'andata trasportano armi e al ritorno filetti di pesce persico». In questo modo, «è stato fatto un capolavoro: catastrofe ecologica e distruzione dell'ecosistema da un lato, guerra dall'altro». Slow Food, sullo scandalo del pesce persico, in questo periodo ha avviato una campagna d'informazione. «Forse non tutti lo conoscono, e chi sa tace».