

Pesci



[1]

Il motivo più frequente che porta le persone quasi vegetariane amanti degli animali a continuare a mangiare pesce è la preoccupazione per la propria salute. Gli esperti in nutrizione ribadiscono senza sosta la necessità di consumare pesce per evitare eventuali carenze. Questo concetto non solo è sorpassato, ma ha pure impatti ecologici devastanti. Da molto tempo infatti, la piscicoltura si è trasformata in grande industria con le stesse conseguenze per l'uomo, gli animali e l'ambiente dell'allevamento intensivo di bestiame.

Acquacoltura come alternativa alla pesca selvaggia

Nel 2006, più di 144 milioni di tonnellate di animali marini sono stati pescati nel mondo, di cui 110 milioni destinati al consumo umano. Nel frattempo è emerso che gli oceani sono esauriti e non possono più fornire le quantità auspiccate dai pescatori. Inoltre, grazie al fatto che il tema è stato trattato dalle organizzazioni ambientali e dai media, un numero crescente di persone si sono accorte degli impatti drammatici causati dalla sovrappesca negli oceani. Si è cominciato a cercare alternative, tra le quali l'allevamento di pesci e altri animali marini, come ad esempio i gamberi, in vasche acquatiche separate – chiamate aziende piscicole o piscicoltura – per farsi che le popolazioni negli oceani possano ristabilirsi. Attualmente, circa un terzo del pesce consumato su scala mondiale viene da queste aziende piscicole.

gli allevatori lodavano questa forma di allevamento, presentandola come sostenibile e di tendenza per il futuro, però nel frattempo è emerso che le acquacolture non rappresentano la soluzione sperata al problema della sovrappesca – al contrario: molti pesci non sono vegetariani e devono a loro volta mangiare altri pesci (sotto forma di olio, farina, o crocchette di pesce). In media, i pesci devono mangiare circa 4kg per ingrassare di 1kg. Perciò gli viene dato pesce che non piace gustativamente all'uomo, provocando in questa maniera la pesca di pesci che finora erano stati risparmiati dalla sovrappesca. Circa un terzo dei pesci pescati su scala mondiale sono trasformati in cibo per i pesci d'allevamento. Difatti, le piscicoltura peggiorano il problema della sovrappesca anziché risolverlo. In effetti, questi pesci finora considerati non interessanti per il consumo umano costituiscono il cibo dei grandi pesci, che in questo modo viene a mancare. Di conseguenza, le popolazioni di questi pesci sono pure loro in via di diminuzione.

Distruzione di biotopi naturali

Così come si disbosca parte della foresta amazzonica per l'allevamento dei bovini, al fine di ricavare pascoli per gli animali, si distruggono in maniera irreversibile centinaia di migliaia di ettari di foresta a mangrovia per gli allevamenti artificiali di pesci e gamberi. Queste zone di acque salmastre sono di capitale importanza ecologica e rappresentano il biotopo di numerose specie di pesci, di uccelli e altri animali che vengono uccisi, cacciati o le cui famiglie vengono separate a causa della distruzione del loro habitat. Tuttavia, le mangrovie non costituiscono solo una riserva naturale per molti animali, ma sono pure indispensabili all'uomo nella misura in cui lo proteggono da catastrofi naturali come gli tsunami, o ne attenuano gli effetti.³

Inquinamento delle acque da materie fecali

L'attuale allevamento in piscicoltura deve anche essere preso in considerazione dal punto di vista dell'inquinamento che genera: un'azienda di allevamento di salmone americana di 8 ettari produce la stessa quantità di rifiuti organici di una città di 10'000 abitanti ! Questi rifiuti organici causano un'esplosione della diffusione di alghe che, a loro volta, sono responsabili della rarefazione dell'ossigeno nell'acqua. Per i pesci e gli altri organismi, la presenza di queste alghe significa essere privati di ossigeno. Ogni forma di vita in queste acque soffre di asfissia e poi muore.

Metodi di uccisione

I metodi di uccisione degli animali acquatici non sono in nessun modo migliori di quelli degli animali da reddito. La maggior parte degli animali marini muoiono di una morte atroce per asfissia all'aria (gli altri che vengono bucati nella carne viva da un amo e tirati fuori dall'acqua non fanno una fine migliore). Non si parla nemmeno dello stordimento preliminare com'è invece la prassi nella macellazione di animali da reddito. Non dovremmo provare compassione per i pesci, per il solo motivo che non possiamo sentire le loro grida?

Tossine nei pesci e negli oceani

Per quanto riguarda le tossine presenti nei pesci, l'industria del pesce conosce gli stessi problemi dell'allevamento industriale di massa in generale. Dato che si allevano troppi animali in uno spazio troppo ristretto, negli allevamenti industriali è inevitabile aggiungere farmaci e/o antibiotici al cibo degli animali. Gli allevatori tentano in questo modo di contenere la propagazione di malattie. Le tossine aggiunte si accumulano maggiormente nella carne del pesce rispetto a quella di animali da reddito vegetariani, il pesce consumando a volta sua altri animali marini già contaminati da sostanze tossiche. Più si va avanti nella catena alimentare, più la concentrazione di tossine aumenta. I depositi di questi medicinali sono parzialmente espulsi e inquinano l'ecosistema degli oceani. Quando eseguono prelievi, i laboratori indipendenti scoprono regolarmente residui di antibiotici nella carne dei pesci e dei gamberi. Nonostante l'uso di farmaci, gli animali sono continuamente affetti da malattie. Di conseguenza, i pesci d'allevamento che riescono a fuggire dalle loro gabbie nel mare trasmettono queste malattie ai loro simili in libertà, provocando il crollo delle popolazioni selvatiche.

Salute artificiale

I salmoni selvatici viaggiano normalmente su migliaia di chilometri al giorno. Il loro allevamento nelle gabbie delle piscicoltura è così contro natura che la loro carne non avrebbe nemmeno il suo colore rosa (al quale è abituato il consumatore) se non venissero aggiunti coloranti artificiali al loro cibo. A parte le vitamine e i minerali, le compresse di mangime usate dagli allevatori di salmoni contengono anche coloranti artificiali (vietati negli Stati Uniti) con lo scopo di evitare il colore grigio della carne e per dare invece a quest'ultima un bel colore rosa simile a quello della carne dei pesci selvatici in libertà. L'allevamento di massa nelle gabbie favorisce anche l'incesto e la trasmissione di malattie e imperfezioni genetiche. I grandi sforzi degli allevatori per allevare una specie di salmone che si senta al suo agio in uno spazio minimo e che non manifesti il suo atteggiamento di territorialità sono finora rimasti vani.

Così come ora per il pesce, qualche anno fa si faceva credere ai consumatori che la carne fosse un alimento sano e vitale. Guardando più da vicino, il consumo di pesce non comporta vantaggi né per la salute, né sul piano ecologico. Al contrario, i problemi della piscicoltura industriale sono uguali a quelli di tutte le altre forme di allevamento industriale – un essere vivente è catturato, contro il suo comportamento naturale, allevato, ingrassato e ucciso per il consumo umano.

Secondo il rapporto «The State of World Fisheries and Aquaculture 2006» dell'Organizzazione mondiale per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO) sul tema della pesca, pubblicato in marzo 2007, 52% delle popolazioni di pesci marini sono pescate ad un tale livello che un aumento risultava impossibile, 16% erano sovrasfruttate e 7% erano già esaurite. Solo 1% delle popolazioni si trovava in uno stato di ripopolamento dopo una pesca fino a esaurimento.

Bernadette Raschle

Trad. Barbara Conrad

Letzte Aktualisierung: 27.03.2018

Fussnoten:

1. FAO: [The State of World – Fisheries and Aquaculture 2008](#) [2]

2. [Wikipedia, Aquakultur](#) [3]

In ne faut pas se laisser tromper par le quotient de fourrage officiel selon lequel 1 kg de fourrage fournirait 1 kg de poisson, car cette affirmation se base sur la comparaison de nourriture sèche à du poisson trempé, c'est-à-dire que le poids du poisson inclut l'eau, alors que la matière de fourrage sèche est dépourvue de 80 à 90 % de l'eau du poisson, de manière à élever le rapport.

[Wikipedia/Teichwirtschaft](#) [4], [fair-fish](#) [5]

3. <http://news.bbc.co.uk/2/hi/science/nature/7385315.stm> [6]

Weitere Infos:

- Più informazione dall'associazione [fair-fish](#) [7]
- Perché i vegetariani non mangiono pesce.

Source URL (modified on 27.03.2018 - 15:49): <https://www.swissveg.ch/pesci?language=it>

Links

[1] <https://www.swissveg.ch/pesci?language=it>

[2] <http://www.fao.org/docrep/011/i0250e/i0250e00.htm>

[3] <http://de.wikipedia.org/wiki/Aquakultur>

[4] <http://de.wikipedia.org/wiki/Teichwirtschaft>

[5] <http://www.fair-fish.ch/wissen/zucht/fischfutter.html>

[6] <http://news.bbc.co.uk/2/hi/science/nature/7385315.stm>

[7] <http://www.fair-fish.ch/>