

## VERTICE EUROPEO ORGANIZZATO DA COLDIRETTI

# Parte la sfida italiana per il tonno rosso

Anziché portare i pesci a Malta per l'ingrasso si studia di allevarli nelle "fattorie" sulle coste della Penisola

**ATTILIO BARBIERI**

■ A Cetara, borgo marinaro della Costiera Amalfitana, si è svolto ieri e l'altroieri il primo vertice europeo sulla pesca, organizzato da **Coldiretti** Pesca in collaborazione con la Regione Campania, che ha riunito operatori e rappresentanti istituzionali provenienti da Spagna e Malta. Al centro dell'evento il tonno rosso e come allevarlo in maniera sostenibile.

Dal vertice nasce un'iniziativa ambiziosa che potrebbe rivoluzionare l'intera filiera: la creazione di fattorie italiane per l'allevamento del tonno rosso, basate sull'innovativo approccio dell'ingrasso light. Il progetto, che sarà presentato domani dal presidente di **Coldiretti** Ettore Prandini e dalla responsabile nazionale **Coldiretti** Pesca Daniela Borriello al Commissario Ue alla Pesca Costas Kadis durante un incontro a Bruxelles, mira a portare in Italia una fase cruciale della filiera attualmente controllata da Malta e Spagna. L'idea alla base è semplice ma rivoluzionaria: invece del tradizionale ingrasso intensivo che si svolge soprattutto a Malta, le farm italiane praticerebbero un mantenimento dei tonni rossi più naturale, producendo un pesce meno grasso, più vicino ai gusti europei e potenzialmente disponibile tutto l'anno. Un approccio più sostenibile che abbraccia gli aspetti ambientali, sociali ed economici, dalla scelta dei materiali delle gabbie fino al confezionamento finale.

Attualmente, la maggior parte del tonno pescato dalla flotta italiana viene destinato agli impianti di ingrasso di Malta,

per poi finire sui mercati asiatici, soprattutto giapponesi, dove un singolo esemplare può valere migliaia di euro. Le farm italiane per l'ingrasso *light* potrebbero invertire questa tendenza, creando valore aggiunto sul territorio nazionale con nuove opportunità occupazionali per le comunità costiere.

Il progetto si inserisce nella più ampia strategia di valorizzazione del tonno rosso italiano promossa da **Coldiretti** Pesca, che rappresenta oltre il 50% del comparto nazionale. L'organizzazione ha sostenuto

negli ultimi anni il riconoscimento del sigillo di garanzia introdotto dal Ministero dell'Agricoltura, la diffusione degli accordi di filiera e la costruzione di un marchio distintivo di qualità. Le nuove farm potrebbero coinvolgere diversi segmenti della flotta peschereccia, chiamata a svolgere attività di supporto agli impianti e contribuire allo sviluppo di nuovi impianti di trasformazione presso le comunità costiere interessate. Un modello che coniuga innovazione tecnologica, sostenibilità ambientale e sviluppo economico territoriale.

Tuttavia, il successo del progetto dipenderà dal sostegno dell'Unione europea. Nell'incontro di Bruxelles, **Coldiretti** Pesca manifesterà la necessità di valorizzare l'intero settore ittico con politiche adeguate, anche per garantirne la sopravvivenza. Preoccupa infatti la proposta di bilancio della Commissione von der Leyen che taglia i due terzi dei fondi destinati al settore ittico: da 6,1 miliardi a poco più di 2 miliardi, con una perdita netta del 67%.

Il tonno rosso del Mediterra-

neo, considerato il più pregiato al mondo, rappresenta un'eccellenza che l'Italia potrebbe valorizzare attraverso questo progetto innovativo. L'iniziativa di Cetara si muove in un'ottica di sostenibilità che mira a promuovere il confronto tra le flotte europee per una gestione condivisa e sostenibile delle risorse ittiche. E favorire la diffusione sul mercato italiano del tonno rosso che rappresenta al momento soltanto una nicchia.

Il tonno rosso del Mediterraneo, nome scientifico *Thunnus thynnus*, è il più pregiato: raggiunge 4,5 metri, ha carni rosse marmorizzate e finisce sui mercati asiatici a prezzi record per il sushi. Nelle scatolette che finiscono nelle dispense di tutte le famiglie italiane troviamo specie tropicali diverse: tonnetto striato (*Katsuwonus pelamis*), la specie più pescata al mondo, e tonno pinna gialla (*Thunnus albacares*). Entrambe hanno carne più chiara, sapore meno intenso e soprattutto costi accessibili. Ma sono molto meno pregiate.

Nella grande distribuzione il tonno in scatola è entrato da tempo fra i prodotti civetta, offerti con sconti molto forti dalle catene, per attrarre i clienti. D'altronde gli italiani consumano 2 chilogrammi e mezzo di tonno in scatola pro capite all'anno (153mila tonnellate totali) al punto che finisce nel 94% dei carrelli degli italiani. L'Italia è il secondo produttore e consumatore europeo di tonno in scatola, con un mercato che vale 1,3 miliardi di euro.

Come si vede chiaramente dalla tabella che illustra l'articolo, il tonno rosso del Mediterraneo in scatola costa da 3 a 10 volte di più rispetto al tonno



commerciale. Le conserve di tonno rosso vanno da 51 euro fino a 100 euro al chilo. Il tonno commerciale - quello delle scatole comuni con tonnetto striato e pinna gialla - costa infinitamente meno, da 10 a 25 euro al chilo. La differenza di prezzo rispecchia la qualità: carni rosse pregiate contro prodotti di massa. Due mercati che non si parlano, destinati a consumatori diversi ma che grazie al progetto **Coldiretti** sulle farm italiane di tonno rosso, potrebbero presto cambiare.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## MAGNA GRECIA

### Una storia lunga oltre venti secoli

■ Il tonno accompagna l'uomo da millenni. I graffiti rinvenuti in una grotta sull'isola di Levanzo (Egadi) documentano la pesca preistorica, mentre nell'antichità classica era già prezioso. Omero, Plinio, Aristotele e Apicio ne celebravano le qualità. Gli antichi romani ne ricavano una versione pregiata del *garum*, salsa ottenuta da interiora, branchie e

sangue di tonno che condivideva carni, pesci e verdure. In Magna Grecia, Aeliano decantava «i tonni di Taranto e di Hipponion», l'attuale Vibo Valentia.

La svolta, con l'introduzione delle scatole, arriva nell'Ottocento. Nel 1868 appaiono a Genova le prime scatole di tonno sott'olio con lamierino inglese, ma nel 1860 Gaetano Valazza aprì a Porto Torres la prima fabbrica, producendo 5.000 scatole da 6 chilogrammi. Fu però Ignazio Florio a rivoluzionare il settore: nel 1874 acquistò le tonnare delle Egadi per 2.700.000 lire e inventò la conservazione sott'olio. La sua fabbrica di Favignana,

con 900 operai, divenne un modello industriale per tutto il mondo.

All'Esposizione nazionale di Palermo del 1891-92 Florio presentò le innovative scatole di latta con apertura a chiave, che hanno rappresentato per quasi un secolo il modello più diffuso, sostituito negli ultimi decenni dall'apertura a leva.

Paradossalmente, fino agli anni Settanta nelle scatole finiva il pregiato tonno rosso mediterraneo. Oggi, conquistato dai mercati asiatici per il sushi, disposti a pagare cifre molto elevate, è stato sostituito da specie più economiche.

## Quanto costa il re delle reti

### TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO

| Marca       | Denominazione                       | Peso (grammi) | Prezzo in € | €/Kg   |
|-------------|-------------------------------------|---------------|-------------|--------|
| Carloforte  | Tonno di Corsica                    | 170           | 17,00       | 100,00 |
| Campisi     | Tonno rosso                         | 340           | 33,00       | 97,06  |
| Coalma      | Filetti di tonno rosso Mediterraneo | 200           | 19,00       | 95,00  |
| Sant'Erasmo | Filetti di tonno rosso              | 200           | 19,00       | 95,00  |
| Armatore    | Filetti di tonno rosso              | 230           | 19,00       | 82,61  |
| Iasa        | Filetti di tonno rosso              | 200           | 16,02       | 80,10  |
| Campisi     | Tonno rosso standard                | 340           | 26          | 76,47  |
| Buggerru    | Tonno rosso                         | 360           | 27,50       | 76,39  |
| Tre Torri   | Tranci di tonno rosso               | 330           | 24,50       | 74,24  |
| Solki       | Tonno rosso di corsica              | 350           | 24,00       | 68,57  |
| Taudi       | Tonno rosso sott'olio               | 290           | 14,99       | 51,69  |

Fonte: Siti produttori, Amazon, Ebay (senza spese di spedizione)

### TONNO COMMERCIALE

| Marca         | Denominazione                                 | Peso (grammi) | Prezzo in € | €/Kg  |
|---------------|-----------------------------------------------|---------------|-------------|-------|
| Rizzoli       | Filetti di tonno all'olio d'oliva             | 133           | 6,74        | 50,68 |
| Consorcio     | Tonno all'olio d'oliva                        | 212           | 9,99        | 47,12 |
| Angelo Parodi | Filetti di tonno in olio d'oliva              | 260           | 9,59        | 36,88 |
| Nixe          | Filetti di tonno pinne gialle in olio d'oliva | 140           | 3,29        | 23,50 |
| As do Mar     | Tonno all'olio d'oliva                        | 560           | 13,98       | 24,96 |
| Mareblu       | Tonno all'olio d'oliva                        | 240           | 4,65        | 19,38 |
| Callipo       | Tonno all'olio d'oliva                        | 280           | 3,89        | 13,89 |
| Mare aperto   | Tonno all'olio d'oliva                        | 360           | 3,99        | 11,08 |
| Nostromo      | Tonno all'olio d'oliva                        | 360           | 3,79        | 10,53 |
| Rio Mare      | Tonno all'olio d'oliva pescato a canna        | 720           | 7,49        | 10,40 |
| Ondina        | Tonno pinne gialle all'olio d'oliva           | 960           | 7,99        | 8,32  |

Fonte: Volantini catene della grande distribuzione (prezzi interi, senza sconti)



WITH