



Sostenibilità, un bollino per i sistemi acquatici

Certificazioni

Msc e Friend of the sea

Sostenibilità cercansi, anche nel settore ittico. Soprattutto se “garantita” da programmi di tutela degli ecosistemi acquatici e del benessere animale. E così guadagnano sempre più spazio anche in Italia le certificazioni di pesca o acquacoltura “green”, adottate da circa il 60% delle imprese di trasformazione ittica.

Come Marine Stewardship Council (Msc), il principale programma per la sostenibilità ittica a livello globale, che, a marzo 2022, prevede di superare le 50 mila tonnellate di prodotti certificati venduti nel nostro Paese (contro le 43 mila dell'anno finito a marzo 2021). Sono oltre 600 le referenze su cui compare il bollino blu Msc. Oltre il 70% dei volumi si deve ai surgelati, dove Msc collabora con marchi leader (come Findus e Frosta), e un altro 10% spetta alle conserve ittiche (con brand come Consorzio, Rio Mare e Rizzoli Emanuelli), per cui nell'ultimo anno si stima una crescita nell'ordine del 30-40%.

«È invece ancora tutto da costruire il mercato del fresco, che rappresenta circa il 50% dei consumi ittici italiani. Infatti non ci sono ancora peschierie certificate per la catena di custodia, che possano offrire pesce fresco sostenibile», spiega Francesca Oppia, direttrice per l'Italia di quest'organizzazione non profit arrivata a certificare oltre 50 mila prodotti in 63 Paesi. In volumi si tratta di 16 milioni di tonnellate di pescato (ossia il 12% del totale mondiale

Fao), proveniente da 516 attività di pesca sia di piccole che di grandi dimensioni. La prima azienda ittica dell'area mediterranea ad aver ottenuto la certificazione di sostenibilità Msc è in Italia: è l'Op Bivalvia Veneto, un'organizzazione con un centinaio di pescatori che realizzano oltre un quarto del pescato italiano di vongole lupino. Sempre in Italia sono due le attività di pesca (per il gambero bianco in Puglia e il polpo in Sardegna) coinvolte nel progetto BluFish e che stanno lavorando su piani d'azione per il miglioramento concreto delle pratiche di pesca, secondo lo standard Msc per la pesca sostenibile.

È italiana (a dispetto del nome) anche l'altra più diffusa certificazione di sostenibilità della filiera ittica: è Friend of the sea, l'unico standard indipendente che certifica con un unico “bollino” sia i prodotti provenienti dalla pesca sia quelli da acquacoltura. A oggi certifica 3 mila prodotti (tra alimentari e non food) realizzati da oltre 1.500 aziende in un'ottantina di paesi. L'Italia è predominante, con il 20% delle aziende per circa 600 prodotti in commercio, e con partner sia nel mondo della produzione (come Generale Conserve) sia nella distribuzione (come Coop Italia). «I retailer sono un volano importante, perché coinvolgono tutto il settore e perché possono motivare le aziende a farsi certificare – spiega il fondatore e direttore Paolo Bray – oppure richiedere la certificazione come pre-requisito per diventare fornitori». Da alcuni anni Friend of the sea è entrato anche al mondo della ristorazione, dove certifica la sostenibilità del pesce servito, verificandone l'impatto am-

bientale e l'attenzione alla responsabilità sociale. A oggi nel mondo i locali che hanno fatto questa scelta sono oltre 600 (di cui 350 in Italia, come le catene Temakinho, Pokeria e Pescaria) e sono raccolti nella app Sustainable Restaurants.

—Ma.So.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

