

# Basta allevamenti intensivi: torniamo al passato

di Dan Barber – Durante gli ultimi 50 anni abbiamo pescato nei mari nello stesso modo in cui abbiamo raso al suolo le foreste. La distruzione è stata tremenda.

Il 90% dei grandi pesci, quelli che ci piacciono così tanto, come i tonni, gli halibut, i salmoni, i pesci spada si sono ridotti drasticamente di numero. Non c'è rimasto quasi nulla. Così, ci piaccia o meno l'acquacoltura, l'allevamento di pesci, diventerà parte del nostro futuro. Ci sono un sacco di argomenti contrari. Gli allevamenti di pesci inquinano (per lo meno la maggiore parte di essi) e sono inefficienti.

Scopro che c'è finalmente un'azienda che cerca di allevare nel modo giusto. Sono famosi per fare allevamento in mare aperto, senza inquinare. In pratica sono così lontani dalla costa che i gli scarti vengono diluiti, non concentrati. Inoltre la qualità rimane egregia.

Li chiamo e gli chiedo cosa diano da mangiare a questi pesci?

“Proteine sostenibili”, mi risponde. Ma di preciso cosa sono le proteine sostenibili? Scopro così che sono mangimi vari, come qualche alga, alcuni mangimi a base di pesce, ma anche “Pezzi di pollo. Per esempio le penne, pelle, ossa, scarti vari, seccati e processati a mangime. Ovviamente non tutta la dieta e così, ma un abbondante 30%.

Ma che cosa c'è di sostenibile nel dare ai pesci del pollo da mangiare?

Così tutto finì. Mi capitò anni dopo di recarmi in un ristorante nel sud della Spagna. Mangiai un pesce fantastico. Incredibile. Così chiesi da dove proveniva. Mi diedero l'indirizzo di un allevamento che si trovava sulla costa. Li

andai a trovare e mi fecero fare un giro dell'immenso allevamento su una piccola barca. Mi accompagnava il proprietario.

Non vedevo recinti, vasche, nulla. Ma solo un grande ed immenso ambiente naturale. Come in un safari acquatico. Così chiesi alla mia guida cosa rendeva il suo pesce così buono. Lui mi indicò le alghe. Cominciò così a raccontarmi di come il loro sia un sistema così ricco che i pesci mangiano esattamente ciò che mangerebbero in un ambiente selvatico. La biomassa delle piante, il fitoplancton, lo zooplancton, è tutto questo che nutre i pesci. Il sistema è così in salute che si auto-rinnova completamente. Non ci sono mangimi.

Avete mai sentito parlare di un allevamento che non dà da mangiare ai suoi animali?

Poi girammo l'angolo e vedemmo una scena tra le più incredibili. Migliaia e migliaia di fenicotteri rosa. Un vero tappeto rosa che si perdeva a vista d'occhio.

“Quello è il successo”, disse. “Guarda le loro pance, sono rosa. Stanno banchettando”

Ero completamente confuso.

“Sì”, disse. “Perdiamo circa il 20% del pesce e delle uova di pesce per via degli uccelli. L'anno scorso su questa proprietà c'erano 600mila uccelli più di 250 specie. Oggi è diventato il più grande e uno dei più importanti santuari privati per gli uccelli in tutta l'Europa.”

Ma una popolazione rigogliosa di uccelli non è l'ultima cosa che vorresti nel tuo allevamento di pesci?

Ma loro non allevavano in modo estensivo, non in modo intensivo. Era un network ecologico. I fenicotteri mangiano i gamberi. I gamberi mangiano il fitoplancton. Così, tanto più è rosa la pancia dei fenicotteri tanto migliore è il sistema.”

Ok, allora riassumiamo.

C'è un allevamento che non dà da mangiare ai suoi animali e che misura il suo successo in base alla salute dei suoi predatori. Un allevamento di pesci, ma anche un santuario per uccelli. A proposito, quei fenicotteri non dovrebbero nemmeno esserci. Fanno il nido in una città lontana 150 miglia dove le condizioni del suolo sono migliori per la costruzione dei nidi. Ogni mattina, volano per 150 miglia e arrivano all'allevamento e ogni sera, si fanno altre 150 miglia per il ritorno.

Tornammo al campo base e mangiammo il loro pesce. La pelle era deliziosa. A me di solito non piace la pelle del pesce. Non mi piace abbrustolita, non mi piace croccante. È quel sapore acre, come di asfalto. Non la cucino quasi mai. Eppure, quando l'ho assaggiata non sapeva per niente di pelle di pesce. Aveva un sapore dolce e pulito era come dare un morso all'oceano.

Bene. Il proprietario mi spiegò che la pelle dei pesci è come una spugna. È l'ultima difesa prima che qualsiasi cosa entri nel corpo del pesce. Si è evoluta per trattenere le impurità. E poi aggiunse "Ma la nostra acqua non ha impurità."

Ok. Ma l'acqua che fluisce in quell'allevamento viene dal fiume Guadalquivir che è un fiume che porta con sé tutte le cose che i fiumi tendono a portare oggi giorno contaminanti chimici scarichi di pesticidi. E quando scorre lungo il sistema e ne esce l'acqua è più pulita di quando è entrata. Il sistema è così in salute, che purifica l'acqua.

Quindi un allevamento che è letteralmente un impianto di purificazione dell'acqua e non solo per quei pesci ma anche per me e per voi. Perché quando l'acqua esce, se ne va nell'Atlantico. È una goccia nell'oceano, lo so ma io le do il benvenuto.

Quello di cui adesso abbiamo bisogno è una concezione radicalmente nuova dell'agricoltura, nella quale il cibo abbia

davvero un buon sapore e non solo un bell'aspetto. In tutto questo periodo l'industria agricola ha semplicemente pensato di nutrire più persone in modo più economico.

Volete nutrire il mondo? Iniziamo a chiederci: come faremo a nutrire noi stessi? O meglio, come possiamo creare le condizioni che consentano a ogni comunità locale di nutrire se stessa?

*Translated by Giovanni Masino*

*Reviewed by Enrico Battocchi*