In Italia mangiamo parecchia carne di squalo, quasi sempre senza saperlo

Palombo, verdesca o gattuccio: varietà di pesce il cui consumo è molto diffuso anche in Italia, al punto che tra il 2017 e il 2023 ne sono state commercializzate oltre 43 mila tonnellate. A sorprendere, tuttavia, è che secondo quanto rivelato da un sondaggio, pubblicato sulla rivista scientifica *Marine Policy*, due consumatori su tre non hanno alcuna idea che si tratti di tipi di squalo commercializzati spesso con scarsa tracciabilità ed etichette fuorvianti. Una questione che non è solo etica, ma di forte impatto sul predatore dei mari: oltre la metà delle 86 specie di squalo presenti nel mar Mediterraneo è infatti classificata a rischio di estinzione. E questo avviene nonostante la loro cattura all'interno dei mari europei sia formalmente vietata.

In occasione della Giornata mondiale degli squali, il WWF Italia ha evidenziato un fenomeno allarmante: come attestato da una ricerca pubblicata su *Marine Policy*, nel continente europeo Spagna, Portogallo e Italia sono non solo importatori ma veri e propri hub di redistribuzione di carne di squalo. Un paradosso a fronte di politiche europee di conservazione marina: l'Unione, infatti, si impegna nella tutela e promuove regolamenti come il *fins naturally attached*, che vieta la pesca delle pinne, ma i controlli restano insufficienti. Nel mondo sono circa 100 milioni gli squali che ogni anno vengono uccisi per carne, pinne, olio, cartilagine e pelle. Nell'ultimo mezzo secolo **il 37% delle specie di squali e razze è minacciato di estinzione**, con il Mar Mediterraneo che vede una situazione assai critica: tra le 86 specie note di elasmobranchi che vi abitano, oltre la metà è a rischio estinzione.

«Etichettatura e tracciabilità sono spesso carenti e le violazioni frequenti», ha avvertito il WWF. Da un sondaggio parallelo condotto su oltre 600 cittadini milanesi, pubblicato anch'esso su *Marine Policy*, è emerso che **il 64% di essi non sapeva che la carne di squalo fosse legalmente venduta in Italia**; il 93% ha dichiarato di non averla mai comprata, ma il 28% ha ammesso di aver consumato palombo, verdesca o gattuccio senza sapere che fossero squali. **Solo il 30% era a conoscenza dei rischi per la salute, legati all'accumulo di metalli pesanti**. «Tra le specie più vendute troviamo squali in pericolo come verdesca, palombo, spinarolo e smeriglio», spiegano gli esperti del WWF Italia. Il consumatore, in larga parte ignaro, spesso trova sul mercato prodotti con nomi locali fuorvianti e generici che non rivelano la natura predatoria e il rischio estinzione delle specie.

Per invertire la rotta, il WWF – partner del progetto cofinanziato dall'Unione Europea LIFE Prometeus, che punta a migliorare lo stato di conservazione di squali e razze nel Mediterraneo attraverso un approccio integrato – **chiede ai consumatori maggiore attenzione alle etichette**: leggere sempre denominazione commerciale e scientifica, zona di cattura e metodo di pesca, ed evitare prodotti senza tracciabilità. L'organizzazione

In Italia mangiamo parecchia carne di squalo, quasi sempre senza saperlo

«chiede ai cittadini dire no al consumo di squali e razze, almeno finché non vengano messe in atto misure di gestione efficaci per garantire una pesca più sostenibile delle specie commerciali e alle istituzioni di attivarsi quanto prima in questo senso, con un adeguato coinvolgimento dei pescatori e sulla base della ricerca scientifica – si legge all'interno di un comunicato -. In questo senso, sono essenziali formazioni a tappeto per pescatori e autorità deputate al controllo e commercianti per la **corretta identificazione e commercializzazione delle specie di squali e razze**». Un passo in avanti è rappresentato da tSharks, piattaforma digitale per il monitoraggio di squali e razze nel Mediterraneo, grazie a campagne di tagging e rilevazioni da parte di ricercatori, pescatori e cittadini. Dal 2023 in Italia sono identificate 16 "aree importanti" per la riproduzione e sopravvivenza degli elasmobranchi, ideali per interventi tutelari.

Stefano Baudino

Laureato in Mass Media e Politica, autore di dieci saggi su criminalità mafiosa e terrorismo. Interviene come esperto esterno in scuole e università con un modulo didattico sulla storia di Cosa nostra. Per *L'Indipendente* scrive di attualità, politica e mafia.