

# Take action - stop finning

## In difesa degli squali

Fabio Siniscalchi

Gli squali vivono sulla Terra da quasi 400 milioni di anni, ma nell'arco di pochi decenni il loro numero è drammaticamente sceso, un terzo delle specie è ormai a rischio di estinzione.

La causa di tale sterminio è soprattutto la pesca indiscriminata. E le maggiori responsabilità ricadono sull'Europa, dove la cattura degli squali è aumentata tra il 1990 e il 2005 del 22 per cento, di cui l'80 per cento è imputabile a 20 paesi fra cui Spagna, Portogallo, Regno Unito e Francia. L'Italia è stata fino al 2005 il paese europeo con le maggiori catture in Mediterraneo, con circa 1.000 tonnellate all'anno, seguito da Turchia, Grecia e Spagna.

A finire a tavola, trance di verdesca, smeriglio, palombo o spinarolo, gattucci ma le stesse specie possono essere vendute sotto nomi diversi, ad esempio la poco pregiata verdesca a volte viene spacciata per il più pregiato palombo. Ma non solo. La verdesca, per esempio, si trova anche in altri prodotti come le zuppe di pesce congelate. In alcuni discount italiani tranci di verdesca possono costare appena 65 centesimi al chilo. La conseguenza è un generale declino nelle acque europee, dove tutte le popolazioni di squali di valore commerciale sono diminuite e i tempi di recupero sono lunghissimi. La mattanza che avviene nel Mediterraneo è legata soprattutto al tipo di pesca, in quanto gli squali vengono catturati con le reti a strascico, con i palangari e con le reti derivanti illegali, tuttora largamente usate nonostante il bando decretato dall'UE e dal Consiglio generale sulla pesca per il Mediterraneo. Ma non è solo l'Europa a sterminare gli squali.

Quasi 73 milioni di esemplari, sui 100 che ogni anno vengono mediamente catturati in tutti i mari, finiscono nelle reti solo per la cartilagine delle loro pinne, un ingrediente base della zuppa di pescecane, che sui mercati asiatici ha un valore che si aggira attorno ai 600 euro al chilogrammo.

La "zuppa di pinne di pescecane", di origini antichissime, veniva considerato un cibo riservato alle classi più ricche; oggi il piatto cinese, ha avuto una grande diffusione nell'intero Oriente e nel resto del mondo.

Con i moderni mezzi di pesca su larga scala, la materia prima per questo piatto può essere ottenuta in quantità immen-



Foto Marco Gisonna.



Foto Bruno D'Addio.

se ed in tempi brevissimi. La zuppa di pinne di pescecane continua a venire considerata uno status symbol, molto utilizzata soprattutto per pranzi ufficiali e cerimonie, ed il suo prezzo è più che mai elevato. Tuttavia il miglioramento della qualità di vita in Cina ha fatto sì che un ampio spettro di persone possa oggi permettersi di consumare questo cibo, e la domanda del mercato continua ad aumentare. La produzione ed il commercio di pinne sono massimi in Cina, Hong Kong, Singapore, Taiwan, Giappone. La conseguenza disastrosa è che sono state e continuano ad essere decimate selvaggiamente numerose popolazioni di molte specie di squali per ottenere le pinne.

Il fatto che le pinne abbiano un valore sul mercato altamente più elevato di quello che ha la carne del corpo, ha portato al cosiddetto "finning", che potremmo tradurre coniato il termine di "spinnamento", ossia alla pratica della pesca dello squalo con immediata asportazione delle pinne e conseguente scaricamento a mare dell'animale così orrendamente menomato.

Coloro che praticano questa pesca preferiscono riempire le loro navi di sole pinne o con altri pesci di maggior valore, quali tonni e pesci spada, piuttosto che con i corpi degli squali. Si tratta ovviamente di uno spreco di cibo inaccettabile oltre che di una pratica moralmente intollerabile e assolutamente non necessaria. Tutta la carne del corpo, pari

al 95-99% dello squalo, è infatti buttata via, e l'animale privato delle pinne, se non è già morto quando viene tirato a bordo, è comunque destinato ad una inutile agonia.

Gli squali sono animali estremamente vulnerabili, soprattutto a ragione del fatto che hanno dei meccanismi di riproduzione delicati. Impiegano diversi anni per raggiungere la maturità sessuale; hanno periodi di gestazione lunghi, che giungono fino ad un massimo di due anni; infine producono un numero di piccoli basso o comunque relativamente ridotto per volta, da uno ad alcune decine di individui, anziché migliaia o milioni come avviene invece nei pesci ossei. Il finning è attualmente proibito in Stati Uniti, Canada, Brasile, Australia e Oman. In Italia vengono consumate grandi quantità di carne di pesci cartilaginei in genere, per lo più provenienti da altri Paesi, tanto che, secondo i dati pubblicati dalla FAO, che pur devono essere considerati ampiamente lacunosi, saremmo i maggiori importatori a livello mondiale. Fortunatamente il nostro non è tra i Paesi che praticano il "finning", e da noi le pinne al contrario vengono scartate.

L'Italia è comunque purtroppo da includere tra quelle Nazioni in cui non sono stati sino ad oggi raccolti dati esaurienti sulle specie oggetto di pesca, che sono invece necessari per istituire corretti piani di conservazione.

**Oceanus onlus** collabora con diverse organizzazioni no profit per la tutela e la conservazione di questi straordinari animali.

Insieme a **MedSharks** proponiamo la raccolta di firme affinché si possa attuare un efficace Piano d'Azione europeo per la conservazione degli squali, animali preziosi ma vulnerabili.

Firma anche tu così da:

- ridurre significativamente le catture di squali;
- proteggere le specie di squali e razze in pericolo d'estinzione;
- promuovere un bando totale del finning.

Le immagini raccolte dal nostro team collaborano alla realizzazione di una banca dati mondiale della **Whale Shark Organization** che fornisce dati e considerazioni sulla distribuzione e sul numero dello squalo balena.

[www.medsharks.org/firmaperglisquali.html](http://www.medsharks.org/firmaperglisquali.html)