

13.11.23

Buonasera signora Freudenbreger,

la ringrazio per la sua mail, ma avrei ancora bisogno di alcune precisazioni.

Lei ha elencato una serie di decisioni che avete preso: marchi con cui lavorate ed esclusione di alcuni pesci, una scelta nella direzione di un'offerta sostenibile dei prodotti ittici offerti. Tuttavia ha pure aggiunto che vendete anche pesci non certificati.

Il WWF si è molto impegnato nel promuovere l'acquisto di pesci e frutti di mare sostenibili. In questo senso ha pubblicato una guida per orientare il consumatore:

<https://www.wwf.ch/it/guida-pesci>

Vorrei dunque chiarire quanto segue:

-Nel vostro punto vendita di piazza Dante a Lugano, il giorno 10.11.23 ho acquistato:

a) un filetto di pesce spada (mancava l'indicazione del nome scientifico sulla merce in esposizione), pescato nel Mediterraneo (FAO 37). L'addetto mi ha mostrato l'etichetta che riportava come metodo di pesca: reti da posta. Orbene la guida del wwf non prende in considerazione l'origine dal Mediterraneo, ma se pescato con reti da posta, ovunque nel mondo, il pesce sarebbe da evitare, perché frutto di pesca non sostenibile;

b) un filetto di tonno albacora (mancava il nome scientifico sulla merce in esposizione), pescato nell'oceano indiano orientale (FAO 57). Per la guida del wwf con quella provenienza, sarebbe un pesce da evitare, qualunque sia stato il metodo di pesca usato.

1) Come spiegare la presenza di questi pesci?

2) Quanta parte occupano nelle vostre vendite pesci di questo tipo, dato che il tonno, per esempio, è tra le specie più vendute al dettaglio in Svizzera?

Cordiali saluti



Paola Santangelo

Giornalista

News and Current Affairs Journalist

Informazione RSI