



Per favore, non mangiate gli squali

Alla One Ocean Week 2025 un faro su ricerca scientifica e specie in pericolo

Si trovano nel caciucco, la celebre zuppa di pesce livornese a base di palombo, in umido con i piselli (il gattuccio) e persino serviti a fette nelle mense aziendali (la verdesca). «Palombo, gattuccio e verdesca sono squali, come lo smeriglio e lo spinarolo, tutte specie presenti sul mercato, vittime di una pesca eccessiva globale» dice Ginevra Boldrocchi, 37 anni, ecotossicologa, ricercatrice dell'Università

dell'Insubria e coordinatrice scientifica di One Ocean Foundation, società che fornisce alle imprese strumenti di valutazione per misurare il proprio impatto sugli ecosistemi marini. Boldrocchi è stata una delle protagoniste di *One Ocean Week 2025*, evento che dal 21 al 25 maggio scorso a Milano ha acceso un faro sul "valore del capitale naturale blu". «L'Italia è tra i maggiori importatori di carne di squali, animali fondamentali per gli

ecosistemi marini mondiali. Bisognerebbe proteggerli, non mangiarli» continua Boldrocchi. Appassionata studiosa degli squali balena nel Gibuti, Ginevra Boldrocchi segnala un altro motivo per non consumare carne di squalo: «Essendo pesci predatori, e molto longevi, alcuni grandi squali accumulano nella loro carne inquinanti come i metalli pesanti: mercurio, piombo, cadmio, zinco, rame».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

