



The End of the Line (2009)

Asprissimo documentario che denuncia la fine dei nostri mari.

Un film di Rupert Murray Genere Documentario durata 85 minuti. Produzione Gran Bretagna 2009.

Un documentario che illustra i devastanti effetti che la pesca intensiva provoca sull'ecosistema dei nostri mari.

Alessandra Giannelli - www.mymovies.it

Asprissimo documentario che denuncia la fine dei nostri mari, degli abitanti dei nostri mari per l'esattezza, quello di Rupert Murray, sempre per la sezione Occhio sul mondo. Fortemente sostenuto dal WWF (che ha partecipato alla produzione del film), la pellicola inglese è un viaggio nel mondo per registrare la fauna ittica. Risultato? Nel 2048 non ci saranno più pesci, ma soltanto fango e vermi e ciò provocherà il surriscaldamento del globo, così l'uomo non avrà soltanto di che mangiare, ma anche di che respirare. La colpa è di una pesca selvaggia (la più spietata si chiama almadraba, la tonnara come è conosciuta dalle nostri parti!), operata in gran parte del mondo da più di vent'anni e che ha fatto razzia di molte specie. Primo tra tutti il merluzzo, che nel 1992, in Canada, è stato eliminato dai cacciatori di pesci con una selvaggia pesca a strascico, che non soltanto provoca una massiccia raccolta, ma anche la decimazione di coralli, piante e quant'altro possa alimentare la flora del mare. Sono spariti i merluzzi, ma non siamo neanche messi bene con il tonno rosso, specie prelibatissima e molto richiesta in Giappone, dove a sostenerne la pesca è niente meno che la Mitsubishi.

L'interesse per la questione marina, cui il documentario prende spunto, è quello del giornalista del quotidiano londinese Daily Telegraph Charles Clover (lui è, infatti, autore dell'omonimo libro), che ha iniziato a monitorare la situazione in tutti i continenti, ma che ha anche fatto opere di sensibilizzazione come con il proprietario della nota catena di ristoranti Nobu per convincerlo a togliere dai loro menù il tonno rosso, ottenendo soltanto di avvertire la clientela che il prelibato pesce è a rischio di estinzione, apponendo un asterisco accanto alla pietanza.

Un vertice a Lussemburgo della UE aveva fatto sperare che si stabilisse una quantità massima di pesca di tonno rosso di 10, massimo 15 mila tonnellate, mentre dalla riunione è stato disposto 30 mila, anche se poi è un calcolo non verificabile sul quale molti paesi, quelli asiatici in primis, ritoccano le cifre. Una questione, quindi, che diventa politica, di interessi, sempre però a discapito dei paesi più poveri. Colpa degli Europei che con le loro grandi navi devastano il Mediterraneo, spogliando anche le coste dell'Africa Occidentale, come in Senegal dove i pescatori, a bordo delle loro rudimentali piroghe, certo non possono competere con le navi grandi e capienti. Altro risultato? Molti sono costretti ad emigrare per la mancanza di cibo e lavoro. Ma il vero problema è l'Asia: da Taiwan, ad Hong Kong, fino al Giappone che ne fanno incetta per il sushi, cibo di gran moda. Una corsa all'approvvigionamento che nessuno è in grado di controllare e di frenare.

Quale il rimedio, a detta non solo dell'ostinato giornalista, ma anche dell'italiano Roberto Mielgo Bregazzi, consulente nel settore della pesca del tonno? Innanzitutto quello di creare delle riserve marine, come è accaduto nelle Bahamas, e ciò ha permesso il ripopolamento delle acque di una notevole percentuale, ma anche quello di infondere un discorso di coscienza. Davanti ad un piatto di pesce sarebbe bene riflettere, non solo sul fatto che fa bene, che contiene gli omega 3, ma che forse è giunto sui nostri piatti in maniera illegale, da paesi lontani. Il documentario oltre alle preoccupanti testimonianze, offre scene e di mattanza, operate proprio sui tonni: rivoli di sangue che scorrono, stanzoni pieni di questi animali; una testimonianza resa ancora più drammatica dai primi piani sulle loro carcasse senza vita. Toccanti inquadrature che ci facciano riflettere sul futuro, quello dei nostri figli, che non potrà essere così desolante; un discorso globale sullo sfruttamento terrestre cui qualcuno dovrà apporvi un freno. Ormai pescare un merluzzo, come quello dei noti "bastoncini surgelati", è un'impresa ardua dopo che nel 2007 è stata fatta una prova con 1500 ami e ne sono stati raccolti solo una manciata. Certo, la scomparsa di alcuni pesci ne provoca la riproduzione di altri, come sta avvenendo con le aragoste, ma poi pescheremo anche quelle, e via pescando, fino all'ultima specie. Ed è per tale ragione che i nostri mari si stanno popolando di alghe e meduse, fino appunto a ritrovarvi solo fango e

vermi. Presentato al Sundance Film Festival, selezionato alla World Cinema Documentary Competition, mostrato al Parlamento Europeo, il film ha l'intento di promuovere un consumo sostenibile di pesce. Il mare è il patrimonio dell'umanità, è di nostra proprietà, dice a gran voce Clover, allora perché non lo reclamiamo?