

23 giugno 2022 2:06

Zero rifiuti. Un'industria portoghese trasforma i rifiuti di pesce in biscotti per cani

di [Redazione](#)

Impegnate a combattere lo spreco alimentare, le piccole imprese di tutto il mondo stanno beneficiando di una gestione sostenibile dei rifiuti. Vediamo cosa accade in Portogallo, dove Sancho Pancho trasforma il pesce fresco avanzato in biscotti per cani.

La capitale portoghese Lisbona ospiterà la prossima Conferenza dell'Onu sull'Oceano alla fine di giugno. È sempre a Lisbona che opera Sancho Pancho, azienda creata dalla russa Daria Demidenko, che opera in Portogallo dal 2015. La sua scoperta: trasformare il pesce fresco avanzato in delizie per cani.

La signora Demidenko ha iniziato la sua attività collaborando con un ristorante giapponese e mercati del pesce a Lisbona. Ad esempio, utilizza gli avanzi nella produzione di sushi e sashimi di fascia alta.

Lotta allo spreco alimentare

Ogni giorno, libbre e libbre di teste, lische e pelli di pesce finiscono nella spazzatura. La signora Demidenko ha rivoluzionato l'approccio a questo spreco alimentare collaborando con Sekai Sushi Bar, un ristorante giapponese nel distretto centrale di Santos.

Il ristorante riceve giornalmente una decina di chili di salmone, tonno e pesce bianco. Il manager del sushi Sunil Basnet pulisce e prepara rapidamente questi pesci, compresi i tagli di prima qualità come una corvina da tre chili pescata al largo delle coste portoghesi.

Il proprietario del ristorante Edilson Neves dice a UN News che in media il 30% di ogni pesce cucinato nel ristorante finisce nella spazzatura. "C'è la spina dorsale, parte della coda, i bordi, i fianchi, la parte che si collega allo stomaco... Anche le parti del pesce che sono più dure, che hanno più fibre, e poi la pelle... Questo 30/40% che andrebbe sprecato, riusciamo a riutilizzarlo grazie a Sancho Pancho".



Spuntini sani

Il nome della compagnia della signora Demidenko allude al personaggio di Sancho Panza, tratto dal famoso romanzo di Miguel de Cervantes, Don Chisciotte. È anche un tributo personale a uno dei suoi cani, di nome Pancho.

"Questi biscotti sono fatti con un tipo di pesce bianco che cuciniamo e poi schiacciamo, in modo che le ossa abbiano una consistenza molto più liscia", spiega, indicando un pacchetto di biscotti. "Spestiamo questo preparato prima di impastarlo con la farina per ottenere il famoso biscotto".

Altri tipi di rifiuti, come le pelli di salmone, possono essere riutilizzati attraverso un processo di essiccazione. *"Li mettiamo in questa macchina per venti ore a una temperatura di 70 C. Escono asciutti, croccanti e li tagliamo a pezzi per fare delle piccole chips di pelle di salmone".*

Paesi scandinavi all'avanguardia

Oltre a raccogliere gli avanzi al ristorante Sekai, Daria ha collaborazioni con altri ristoranti e mercati del pesce a Lisbona e raccoglie circa 25 chili di avanzi a settimana. La sua iniziativa è stata elogiata da Márcio Castro de Souza, esperto di pesca dell'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO), con sede a Roma.

"Questa è un'iniziativa di riduzione dei rifiuti di pesca molto interessante, che può essere applicata su piccola scala così come su scala industriale", ha affermato. "Diverse industrie produttrici di salmone nei paesi scandinavi stanno già raggiungendo il 100% di utilizzo del pesce. Non resta niente. Tagliano le reti, usano gli occhi per fare fertilizzanti o per generare olii essenziali... C'è già tutta una produzione focalizzata sullo zero spreco".

Altre iniziative nel mondo includono l'uso di pelli di pesce nel settore della pelletteria, le squame di pesce nella produzione di rossetti o l'uso del nero di seppia per colorare piatti come la pasta.

Educare i consumatori

Gli snack per la pelle di salmone sono ricchi di omega 3, un olio che aiuta a mantenere la pelle e il pelo sani negli animali domestici come cani e gatti.

Oltre a riutilizzare il pesce avanzato, il marchio di Daria Demidenko produce biscotti da carne di coniglio e maiale disidratata avanzata.

L'ideatore di Sancho Pancho afferma di essere già riuscito a sensibilizzare i clienti sui problemi causati dallo spreco alimentare: *"alcuni clienti ci dicono di imparare da noi. Ora ne acquistano di più localmente, nelle pescherie e nei macellai del loro quartiere, e portano alcune parti inutilizzate dell'animale a casa, per fare il cibo per i loro cani, i loro gatti o per se stessi".*

Dimezzare lo spreco alimentare globale entro il 2030 è il quattordicesimo dei 17 obiettivi di sviluppo sostenibile

delle Nazioni Unite.

L'obiettivo 14 riguarda anche la gestione sostenibile della vita marina. Salvare gli oceani e proteggere il futuro è il motto della Conferenza delle Nazioni sugli Oceani che si svolgerà a Lisbona dal 27 giugno al 1 luglio.

(OnuInfo del 22/06/2022)

CHI PAGA ADUC

l'associazione non **percepisce ed è contraria ai finanziamenti pubblici** (anche il 5 per mille)

La sua forza economica sono iscrizioni e contributi donati da chi la ritiene utile

DONA ORA (<http://www.aduc.it/info/sostienici.php>)