

Parte fermo pesca in Adriatico, stop al pesce fresco per 30 giorni

Attualità - 28 luglio 2019 - 13:10



Stop al pesce fresco a tavola per l'avvio del fermo pesca che porta al blocco delle attività della flotta italiana lungo l'Adriatico. A darne notizia è Coldiretti Impresapesca in occasione dell'avvio del provvedimento per risparmiare le risorse del mare che scatta proprio in occasione dell' Overshoot day, il giorno in cui l'uomo ha già utilizzato tutte le risorse naturali che la Terra può rigenerare nell'intero 2019.

Il fermo pesca - sottolinea Coldiretti Emilia Romagna – bloccherà infatti le attività dei pescherecci per 30 giorni consecutivi, dal 29 luglio fino al 27 agosto dal Friuli Venezia Giulia al Veneto, dall'Emilia Romagna fino a parte delle Marche e della Puglia. Il blocco inizialmente varrà infatti - spiega Coldiretti Emilia Romagna – da Trieste ad Ancona e da Bari a Manfredonia, mentre lungo l'Adriatico nel tratto da San Benedetto e Termoli le attività si fermeranno il 15 agosto (fino al 13 settembre).

La novità di quest'anno è che – spiega Coldiretti Impresapesca – in aggiunta ai periodi di fermo fissati i pescherecci dovranno effettuare ulteriori giorni di blocco che vanno da 7 a 17 giorni, a seconda della zona di pesca alla quale sono iscritti. Le giornate di stop saranno decise direttamente dai pescatori che dovranno darne comunicazione scritta entro le ore 9 del giorno stesso. L'intero ammontare delle giornate aggiuntive dovrà essere obbligatoriamente effettuato entro il 31 dicembre 2019.

In un Paese come l'Italia che importa dall'estero 8 pesci su 10, nei territori interessati dal fermo biologico aumenta peraltro anche il rischio – sottolinea Impresapesca Coldiretti – di ritrovarsi nel piatto per grigliate e frittiture, soprattutto al ristorante, prodotto straniero o congelato se non si tratta di quello fresco Made in Italy proveniente dalle altre zone dove non è in atto il fermo pesca, dagli allevamenti nazionali o dalla seppur limitata produzione locale dovuta alle barche della piccola pesca che possono ugualmente operare.

“Per non cadere in inganni pericolosi per la salute occorre garantire la trasparenza dell'informazione ai consumatori dal mare alla tavola estendendo l'obbligo dell'indicazione di

origine anche ai menu dei ristoranti con una vera e propria ‘carta del pesce’” ha dichiarato il presidente della Coldiretti Ettore Prandini nel sottolineare che “passi in avanti sono stati fatti sull’etichettatura nei banchi di vendita, ma devono ora essere accompagnati anche dall’indicazione della data in cui il prodotto è stato pescato”.

Per effettuare acquisti di qualità al giusto prezzo il consiglio di Coldiretti Impresapesca è dunque di verificare sul bancone l’etichetta, che per legge deve prevedere l’area di pesca (Gsa). Le provenienze sono quelle dalle Gsa 9 (Mar Ligure e Tirreno), 10 (Tirreno centro meridionale), 11 (mari di Sardegna), 16 (coste meridionali della Sicilia), 17 (Adriatico settentrionale), 18 (Adriatico meridionale), 19 (Jonio occidentale), oltre che dalle attigue 7 (Golfo del Leon), 8 (Corsica) e 15 (Malta). Ma si può anche rivolgersi alle esperienze di filiera corta per la vendita diretta del pescato che Coldiretti Impresapesca ha avviato presso la rete di Campagna Amica.

Nonostante la riduzione del periodo fisso di blocco delle attività, l’apertura alla tutela differenziata di alcune specie e la possibilità per le imprese di scegliere i restanti giorni di stop, come richiesto da Coldiretti Impresapesca, il giudizio sull’assetto del fermo pesca 2019 non può essere positivo poiché la misura continua a non rispondere alle esigenze della sostenibilità delle principali specie target della pesca nazionale, tanto che lo stato delle risorse nei 33 anni di fermo pesca è progressivamente peggiorato, come anche parallelamente lo stato economico delle imprese e dei redditi. Questo ha determinato nel periodo un crollo della produzione – spiega Coldiretti Impresapesca – la perdita di oltre 1/3 delle imprese e di 18.000 posti di lavoro. L’auspicio è che dal 2020 si possa partire dalle novità positive per mettere in campo un nuovo sistema che tenga realmente conto delle esigenze di riproduzione delle specie e delle esigenze economiche delle marinerie.