

FRITTURA PARANZA E GAMBERI: ARRIVA NORMA UE TAGLIA-PESCA

29 Dicembre 2019



ROMA - Vita dura per gli amanti della frittura di paranza, ma anche per gli appassionati della tartare di gamberi rossi e viola, due specie pregiatissime tipiche delle regioni del Sud Italia dal gusto eccellente.

Dal primo gennaio 2020 l'Unione Europea, infatti, cambia le regole per la pesca a strascico nel Mediterraneo occidentale di sei specie molto apprezzate in Italia: il gambero viola, il rosa e il rosso e poi il nasello, lo scampo e la triglia di fango.

Le nuove norme comunitarie, che si applicano anche a Spagna e Francia, puntano a tagliare le giornate in mare dei pescatori del 10%, percentuale che potrebbe arrivare al 40% nei prossimi quattro anni, e questo dalla Liguria alla Sicilia settentrionale, inclusa la Sardegna e a ridurre quindi lo sforzo di pesca complessivo.

A ricordarlo è Fedagripesca-Confscooperative Pesca nel Mediterraneo, evidenziando che Bruxelles introduce anche un periodo di fermo di tre mesi per la pesca dell'anguilla, oltre alla riduzione delle catture e sforzo di pesca per i piccoli pelagici nell'Adriatico e, sempre nell'Adriatico, un limite di sforzo di pesca per i demersali, le specie che vivono nel fondale.

Si tratta di prodotti ittici, quelli toccati dal nuovo regolamento, molto richiesti dal mercato; basti pensare che nasello, scampo e triglia costituiscono il trio simbolo della pesca di paranza.

Secondo un'indagine di Fedagripesca, la frittura è un piatto evergreen apprezzato da tre italiani su quattro, entrata di diritto nei regimi alimentari delle diete più avanzate, con i gamberi che sono riservati anche alle occasioni più importanti, spesso consumati al ristorante.

I nuovi paletti europei, frutto di un piano pluriennale di ricostituzione degli stock ittici demersali, secondo Fedagripesca, "avranno un impatto importante in un'area di mare dove la pesca a strascico conta il 29% del totale della flotta nazionale, il 25% degli occupati e il 26% della produzione. Parliamo del futuro di 2 mila lavoratori, oltre 700 pescherecci, per una produzione che vale 120 milioni di euro l'anno".