

"MENO FRESCO MA ALTRETTANTO BUONO", PESCE ESTERO PER UN MESE IN ABRUZZO

20 Agosto 2016



GIULIANOVA – Sull'Adriatico c'è il fermo biologico fino al 26 settembre, ma lo stop alla pesca non deve preoccupare i consumatori che sulle tavole abruzzesi possono comunque trovare ottimi prodotti ittici.

"Sicuramente è meno fresco visto che arriva dal mar Tirreno o dall'estero, Francia e Croazia in testa, ma il pesce disponibile sul mercato in questo mese e mezzo è altrettanto buono", spiega Antonio Marinozzi, che gestisce due tra le più grandi aziende abruzzesi di lavorazione, conservazione e commercializzazione di prodotti freschi e surgelati.

Disagi relativi anche per i pescatori costretti ad incrociare le braccia, visto che "quando è troppo caldo si riesce a pescare poco, perché il pesce tende ad andare più in profondità in cerca anche lui di refrigerio, quindi i costi sarebbero maggiori e i ricavi minori", aggiunge.

Il mercato del pesce, insomma, lavora senza soluzione di continuità anche durante il fermo biologico.

I costi tuttavia aumentano, perché – spiega Marinozzi – "i quantitativi disponibili non sono sufficienti a soddisfare la domanda, è la semplice legge di mercato".

Il settore della pesca impiega in Abruzzo circa 3mila persone, cui si aggiungono una cinquantina di aziende che commercializzano il prodotto con i relativi addetti. I mercati più grandi sono quelli di Giulianova e Pescara, il primo soprattutto per vongole e frutti di mare, il secondo per il pesce bianco. Può raggiungere le 40 tonnellate al giorno il pescato dei molluschi, mentre si aggira tra le 10 e le 12 quello del pesce bianco.

Coldiretti Impresapesca ha intanto messo in guardia contro il pesce "taroccato".

"In un Paese come l'Italia che importa più di 2 pesci su 3 nei territori interessati dal fermo biologico aumenta il rischio di ritrovarsi nel piatto prodotto straniero o congelato", ha sottolineato in una nota in cui ha fornito alcuni consigli.

Tra questi, guardare bene l'etichetta, che per legge deve prevedere l'area di pesca (Gsa). Le provenienze da preferire 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)".