

PESCA FERMA: COLDIRETTI, OCCHIO AL CIBO SI INFURIANO MARINERIA E RISTORATORI

9 Agosto 2013



PESCARA - Monta furiosa la protesta contro il fermo biologico da parte dei pescatori di Pescara, già provati da un anno di stop forzato a causa del dragaggio del porto e ora costretti a interrompere la pesca per tutto il mese di agosto.

Tutto questo nonostante la marineria pescarese sia l'unica a beneficiare di uno stop ridotto rispetto al resto d'Europa, anche se è saltata la deroga totale che era tra le richieste iniziali.

I pescatori insorgono e con loro i ristoratori, bersagliati dai sospetti di Coldiretti di rifornirsi di pesce congelato o importato: per loro la speranza è solo la piccola pesca, con tutti i limiti del caso.

“Una demonizzazione gratuita e inutile del pesce congelato, che invece è un prodotto di qualità”, afferma ad *AbruzzoWeb* Roberto Chiavaroli, presidente della sezione dei ristoratori di Confcommercio Pescara e proprietario del ristorante Brigantino gastronomia.

“Spero sia una dichiarazione dovuta a un momento di distrazione - specifica - Coldiretti dovrebbe sapere che il freddo è tra i metodi di conservazione più sani che si trova in natura”.

LO STOP

Le imbarcazioni dovranno restare in porto fino al prossimo 5 settembre, nonostante la parziale deroga al fermo disposta per le imbarcazioni pescaresi, con una riduzione a 30 giorni complessivi rispetto agli iniziali 42.

Un blocco temporaneo che si è reso assolutamente indispensabile per assicurare il naturale ripristino della fauna marittima. Dapprima la conclusione era fissata al 15 di settembre ma ora è stata anticipata al 5 dello stesso mese, quando sarà concessa la pesca solo nelle acque di giurisdizione del compartimento marittimo della città pescarese.

I RISTORATORI

Le numerose polemiche coinvolgono anche i ristoratori della costa, inferociti dopo l'invito di Impresapesca Coldiretti a stare attenti al pesce consumato in questi giorni soprattutto nei ristoranti, visto “il rischio di trovarsi nel piatto grigliate e frittture di pesce congelato o straniero”.

“Fermo restando che bisogna sempre stare attenti, è chiaro che quello che si mangia oggi non è pesce dell'Adriatico - spiega ad *AbruzzoWeb* l'assessore regionale alle Politiche agricole Mauro Febbo - A meno che la ristorazione non si serva dai

piccoli pescatori: a loro, infatti, la pesca non è interdetta”.

Un prodotto sano e controllato di cui non bisogna diffidare, quello congelato, secondo Chiavaroli che aggiunge “Viene utilizzato dai ristoratori per il 70% del totale cucinato in un anno e non ha assolutamente nulla da invidiare in termini di qualità rispetto a quello fresco”.

Una scelta obbligata quella dei ristoratori della costa adriatica, quindi, non solo nel mese di fermo biologico a causa della carenza di pescato dell’Adriatico.

“Molto spesso la domanda supera l’offerta ed è impossibile riuscire a garantire pesce fresco durante tutto l’arco dell’anno, nonostante la costa sia molto grande – sottolinea – Questo si amplifica soprattutto in varie fasi dell’anno come le feste di Natale, in cui la domanda diventa esponenziale”.

Il fermo pesca è una consuetudine ventennale “penalizzante alla quale i ristoratori sono ormai abituati – conclude il ristoratore pescarese – In questo periodo e anche in altri momenti dell’anno, però, possiamo contare sul pesce proveniente dal Sud Italia e dalla Croazia. Quello della piccola pesca, invece, è un prodotto di nicchia, difficile da reperire se non si hanno le conoscenze giuste e comunque disponibile sempre in quantità ridotte”.

LA PICCOLA PESCA

Secondo Febbo, i Gruppi di azione costiera (Gac) che si occupano della vendita diretta della piccola pesca stanno diventando “una filiera importante che può dare un buon reddito alla marineria. Ne abbiamo due in Abruzzo – elenca – Il primo copre la costa dei trabocchi, da Ortona a San Salvo, il secondo abbraccia la costa più a Nord, da Pineto a Martinsicuro”.

Febbo sottolinea ancora l’impegno della Regione Abruzzo al tavolo delle trattative con il ministero per riuscire a “strappare” una deroga al fermo biologico per la marineria pescarese che, comunque, a suo dire si è mostrata divisa, dopo il referendum che ha poco meno della metà dei pescatori favorevoli al blocco.

“Questa mancata coesione ha indebolito la posizione della Regione di fronte all’Unione Europea, che storciva il naso all’ipotesi di una deroga, al ministero e alle altre marinerie che di certo non hanno gradito l’esonero riservato esclusivamente ai pescaresi – conclude Febbo – Un gesto doveroso da parte nostra, però, dopo il blocco della pesca dovuto ai problemi del dragaggio del porto”.