

MARTEDI' FINE DEL FERMO BIOLOGICO, IL PESCE FRESCO DELL'ADRIATICO TORNA SULLA TAVOLA DEGLI ABRUZZESI

PESCARA - Martedì 17 settembre ritorna il pesce fresco sui banconi delle pescherie e sulle tavole degli abruzzesi per effetto della fine del fermo pesca che, dalla metà di agosto, ha bloccato le attività della flotta italiana lungo l'Adriatico. A darne notizia è Coldiretti Impresapesca Abruzzo in occasione della scadenza del provvedimento mirato a risparmiare le risorse del mare. Dalla mezzanotte di domenica via libera quindi, dopo un mese di fermo, alle attività dei pescherecci nel tratto da San Benedetto a Termoli, oltre naturalmente a quelle delle barche della piccola pesca che hanno potuto normalmente operare anche durante il fermo biologico.

Insomma una buona notizia per gli amanti del prodotti ittico - in un Paese come l'Italia che importa dall'estero 8 pesci su 10 - che stempera anche il rischio di ritrovarsi nel piatto grigliate e frittute, soprattutto al ristorante, di prodotto straniero o congelato.

“Per non cadere in inganni pericolosi per la salute occorre tuttavia 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’” – dice Coldiretti Abruzzo sottolineando 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 comunque sempre lo stesso, a prescindere dalla fine del fermo biologico: 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)

“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 – dice Coldiretti Impresapesca – basta pensare 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 – a livello nazionale 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”.



<https://abruzzoweb.it/martedi-fine-del-fermo-biologico-il-pesce-fresco-delladriatico-torna-sulla-tavola-degli-abruzzesi/>