

Coldiretti Puglia avverte: troppo pesce straniero, occhio all'origine

Con l'arrivo del Natale si sa, le tavole pugliesi si arricchiscono di piatti succulenti della tradizione (e non), soprattutto a base di pesce.

I prodotti più acquistati sono molluschi, seppie, polpi e frutti di mare, nuove scelte gastronomiche legate a nuovi stili di vita. Si ha sempre meno tempo per stare in cucina e un prodotto più facile da preparare, privo di spine, più semplice da pulire, è preferibile.

L'analisi di Coldiretti Puglia, condotta proprio in occasione delle festività natalizie, è piuttosto chiara. Lo è meno la consapevolezza sulla provenienza dei prodotti ittici che i pugliesi consumano.

Coldiretti Impresapesca segnala che, in Italia, il pescato raggiunge i 180 milioni chili di pesce che si sommano agli oltre 140 milioni di chili prodotti in acquacoltura, contro il totale di prodotti importati dall'estero che supera abbondantemente il miliardo di chili, dati Istat relativi al 2018. "Quasi 8 pesci su 10 consumati sono stranieri spesso senza che i consumatori lo sappiano, soprattutto a causa della mancanza dell'obbligo dell'indicazione di origine sui piatti consumati al ristorante che consente di spacciare per nostrani prodotti provenienti dall'estero che hanno meno garanzie rispetto a quello Made in Italy. Per questo abbiamo attivato nei Mercati di Campagna Amica coperti di Foggia e Brindisi campagne di informazione per far conoscere caratteristiche, qualità ed aiutare a fare scelte di acquisto consapevoli" ha spiegato Savino Muraglia, presidente di Coldiretti Puglia.

Vere e proprie frodi ai danni dei consumatori soprattutto al ristorante dove manca l'obbligo di indicare la provenienza del prodotto ed è più facile che del pangasio del Mekong venga

venduto come cernia o l'halibut senegalese come sogliola. Sui banchi di vendita invece, la normativa è più precisa e prevede siano sempre indicate le aree di pesca, le Geographical Subareas (GSA).

Per quanto concerne il pesce congelato, è importante sapere che la legge impone venga indicata la data di congelamento e se è stato scongelato.

Il sistema europeo di allerta rapido Rasmussen, ha segnalato diversi allarmi alimentari lo scorso anno, la maggior parte dei quali riguardanti proprio pesce e molluschi, per un totale del 40%, sui prodotti importati. È la Spagna in testa alla black-list, per la quale sono arrivati addirittura 51 allarmi. La presenza eccessiva di metalli pesanti come il mercurio, la contaminazione con parassiti come l'Anisakis, addirittura la contaminazione di molluschi con Escherichia Coli, Salmonella o l'utilizzo di antibiotici vietatissimi nel nostro Paese mettono a serio rischio la salute dei consumatori.

Per non parlare delle perdite subite dalla flotta peschereccia pugliese, come denuncia Coldiretti Puglia. Circa 1/3 delle imprese e 18.000 posti di lavoro in meno contro un aumento delle importazioni che va al 23 al 33%. La produzione ittica continua a calare, rimane stabile solo quella dell'acquacoltura, ma la crisi perdura da 30 anni.

A fronte di questi dati, ormai insostenibili per il settore ittico, Coldiretti sta cercando di impegnarsi a fondo, lanciando iniziative nei mercati di Campagna Amica, che vertono alla vendita diretta, la semplificazione e soprattutto la tracciabilità.

Per assicurarsi un prodotto di qualità, Coldiretti Impresapesca consiglia di verificare sempre l'etichetta relativa al prodotto scelto e le provenienze appartenenti alle 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).

Utile anche qualche accorgimento tout court. Un pesce fresco è

“sodo”, ha le branchie umide di colore rosso o rosato e il suo odore non è sgradevole, meglio se provvisto di testa e pinne. Per molluschi e mitili è fondamentale siano a guscio chiuso e i gamberi non devono mai avere la testa annerita.

Per assicurarsi un prodotto di qualità e contribuire al sostegno dell'economia ittica italiana, Coldiretti conclude specificando che è sempre preferibile acquistare direttamente dal produttore che garantisce tra l'altro, la freschezza del pescato.