

# Occhio ai pesci falsi, stranieri e contaminati

BARI – Per le festività di fine anno ricadranno su pesce e molluschi le scelte gastronomiche dei pugliesi soprattutto per il cenone della vigilia di Capodanno, con la forte crescita della domanda dei molluschi, dai polpi (+19%) alle seppie (+12%) fino alle vongole (+27%), oltre a baccalà, cozze, mazzancolle, scampi, canocchie, cannelli, gallinelle e triglie. E' l'analisi di Coldiretti Puglia, condotta in occasione delle feste che chiudono il 2019, dove crollano al contempo gli acquisti di pesce azzurro che fanno segnare un calo che varia dal -5% per le sarde al -10% per le alici fino al -15% per lo sgombro, di contro cresce il consumo di spigole del 6,1%.

“Le festività ancora in corso devono servire a riavvicinare i pugliesi al consumo di pesce locale che in Puglia paradossalmente è tra i più bassi d'Italia, nonostante sia una regione con 800 chilometri di costa e una tradizione marinara molto forte. Occhio all'origine del pesce acquistato, con le insidie nel piatto come per il filetto di brosmes spacciato per baccalà, uno dei piatti tipici della vigilia servito in umido o fritto”, spiega **Savino Muraglia, presidente di Coldiretti Puglia.**

Quasi 8 pesci su 10 consumati in Italia 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, dice Coldiretti.



Tra i trucchi nel piatto più diffusi in Italia ci sono anche – continua la Coldiretti Impresapesca – il polpo del Vietnam spacciato per nostrano, lo squalo smeriglio venduto come pesce spada, il pesce ghiaccio al posto del bianchetto, il pagro invece del dentice rosa o le vongole turche e i gamberetti targati Cina, Argentina o Vietnam, dove peraltro è permesso un trattamento con antibiotici che in Europa sono vietatissimi in quanto pericolosi per la salute.

Un rischio confermato dai dati del Rassa, il sistema europeo di allerta rapido che, su un totale di 399 allarmi alimentari segnalati nel 2018 nel nostro Paese, ha visto ben 154 casi riguardare proprio il pesce (101) e i molluschi bivalvi (53), ovvero circa il 40% del totale secondo un'analisi Coldiretti. In testa alla black list ci sono le importazioni dalla Spagna – denuncia Coldiretti – da cui sono arrivati ben 51 allarmi, dal pesce con presenza eccessiva di metalli pesanti come il mercurio o contaminato con il parassita Anisakis ai molluschi infettati da escherichia coli e Salmonella, fino al cadmio nei cefalopodi come seppie e calamari. Al secondo posto si piazzano gli arrivi dalla Francia con 39 casi, di cui ben 26 riguardanti la presenza del batterio Norovirus nelle ostriche, ma anche dell'Anisakis nel pesce e dei crostacei con solfiti, mentre al terzo c'è l'Olanda, anche qui con pesce all'Anisakis e Norovirus sui molluschi.

E intanto la flotta peschereccia pugliese, denuncia Coldiretti, ha perso oltre 1/3 delle imprese e 18.000 posti di lavoro, con un contestuale aumento delle importazioni dal 27% al 33%.

Di assoluto rilievo i numeri del settore in Puglia, segnala Coldiretti, il cui valore economico è pari all'1% del PIL pugliese e arriva fino al 3,5% se si considera l'intero indotto, conta 1500 imbarcazioni, 5000 addetti, 10 impianti di acquacoltura e mitilicoltura. Le aree vocate sono prioritariamente Manfredonia, Molfetta, sud Barese, Salento, dove il pescato più importante è costituito da gamberi, scampi, merluzzi.

Una crisi quella del settore ittico, che si trascina da 30 anni – rileva Coldiretti Puglia – in un mercato, quello del consumo del pesce, che aumenta, ma sempre più in mano alle importazioni. La produzione ittica derivante dall'attività della pesca è da anni in calo e quella dell'acquacoltura resta stabile, non riuscendo a compensare i vuoti di mercato creati dall'attività tradizionale di cattura. Una rinascita che passa per il mercato e sulla quale Coldiretti sta cercando di impegnarsi a fondo, organizzando iniziative nei Mercati di Campagna Amica di Foggia e Brindisi che hanno come obiettivo la vendita diretta e la tracciabilità del pescato.

Il consiglio di Coldiretti Impresapesca è di verificare sul bancone 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). Per quanto riguarda il pesce congelato c'è l'obbligo di indicare la data di congelamento e nel caso di prodotti ittici congelati prima della vendita e successivamente venduti decongelati, la denominazione dell'alimento è accompagnata dalla designazione "decongelato".