

# Pesca bloccata per le flotte nei mari di Brindisi e Taranto

BARI – Stop al pesce fresco a tavola per l'avvio del fermo pesca che porta al blocco delle attività della flotta italiana dallo Ionio al Tirreno, in Puglia nel tratto di costa da Brindisi fino a Taranto, che va ad aggiungersi a quello già attivo in tutto l'Adriatico. A darne notizia è Coldiretti Impresapesca Puglia, nel sottolineare che il blocco durerà dal 4 settembre fino al 4 ottobre, mentre le attività nell'Adriatico – precedentemente bloccato – verranno riprese in alcuni tratti del litorale solo il 9 settembre.

“Come lo scorso anno – spiega Coldiretti Impresapesca – in aggiunta ai periodi di fermo fissati i pescherecci dovranno effettuare ulteriori giorni di fermo a seconda della zona di pesca e del tipo di risorsa pescata. Nonostante l'interruzione dell'attività sulle tavole delle regioni interessate – precisa Coldiretti Impresapesca – sarà comunque possibile trovare prodotto italiano, dal pesce azzurro come le alici e le sarde, al pesce spada, ed inoltre a spigole, orate, sogliole, cannocchie, vongole e cozze provenienti dalle barche della piccola pesca, dalle draghe e dall'acquacoltura. Il consiglio è dunque quello di verificare bene le informazioni in etichetta sui banchi di pescherie e supermercati, ma per assicurare reale trasparenza occorrerebbe arrivare all'etichettatura obbligatoria dell'origine anche al ristorante.”

Il settore della pesca e dell'acquacoltura in Puglia vale 225milioni di euro, secondo i dati CREA, con una flotta operante lungo le coste pugliesi costituita da 1.455 battelli che rappresenta il 12,3% del totale nazionale, il 10,5% del tonnello e il 12% della potenza motore, con le aree vocate

di Manfredonia, Molfetta, sud Barese, Salento, dove il pescato più importante è costituito da gamberi, scampi, merluzzi, oltre agli allevamenti in mare aperto di spigole, ombrine e orate.

“Intanto, quasi 8 pesci su 10 che arrivano sulle tavole sono stranieri – dice Coldiretti Impresa Pesca Puglia – 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 nei Mercati di Campagna Amica si organizzano eventi di informazione per far conoscere caratteristiche, qualità ed aiutare a fare scelte di acquisto consapevoli, soprattutto di pesce dei nostri mari a miglio.”

Una crisi quella del settore ittico tricolore che si trascina da 30 anni 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.

“Il fermo cade quest’anno in un momento difficile – denuncia Coldiretti Impresapesca – con la spada di Damocle delle nuove linee di indirizzo del Commissario alla Pesca ed all’Ambiente Virginijus Sinkevicius che pende sulla Flotta Italia. La misura più dirompente è il divieto del sistema di pesca a strascico. Ma le nuove linee prevedono anche la restrizione delle aree di pesca con tagli fino al 30% di quelle attuali, denuncia Coldiretti Impresapesca, con scadenze ravvicinate nel 2024, 2027 per concludersi nel 2030.”

Resta poi il problema che l’assetto del fermo pesca 2023 non in tutti gli areali risponde ancora alle esigenze delle aziende né a quelle di sostenibilità delle principali specie

target della pesca nazionale, tanto che lo stato di alcune risorse che il fermo vorrebbe tutelare, in una delicata fase di vita, nei 38 anni di fermo pesca non è gran che migliorato nonostante gli sforzi e le restrizioni messe in atto dalla flotta nazionale che ha visto una contrazione perdendo circa il 33% delle unità da pesca e 18000 posti di lavoro.

“Il fermo – conclude Coldiretti Impresapesca – non deve essere una mera restrizione dei tempi di pesca, misure già abusate dai regolamenti comunitari, ma deve avere come obiettivo quello di tutelare le risorse target nelle fasi biologiche più importanti quali la nascita e l’ accrescimento dei giovanili, una fase di tutela che non può essere disgiunta dalla attenzione alla sostenibilità economica delle imprese di pesca coinvolte alla misura di fermo e dalla sostenibilità sociale per la tenuta dei territori costieri e delle tante economie collegate alla produzione ittica quali il commercio,) la ristorazione, il turismo, la cantieristica.”

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 scongelati, la denominazione dell’alimento è accompagnata dalla designazione “scongelato”.