

Il Parlamento Ue scende in campo per salvare la pesca a strascico

Dopo la mobilitazione Coldiretti nei porti italiani scende in campo il Parlamento Europeo per salvare i 3000 pescherecci messi a rischio dalla volontà della Commissione di vietare la pesca a strascico, il settore più produttivo della Flotta Italia, aprendo la strada a una vera e propria invasione di prodotto dall'estero ma anche cancellando dai menu i piatti più noti. E' quanto afferma la Coldiretti nell'esprimere soddisfazione per l'iniziativa degli eurodeputati che boccia il piano d'azione presentato dal Commissario europeo alla Pesca e all'Ambiente Virginijus Sinkevicius con l'obiettivo di essere presto tradotto in una direttiva o in un regolamento vincolanti per gli Stati membri.

Il Parlamento Europeo ha approvato con 402 voti a favore, 95 contrari e 57 astenuti una risoluzione che critica la volontà della Commissione di vietare la pesca a strascico in quanto non sono stati fatti sufficienti studi e avrebbe un impatto economico negativo su molte regioni costiere. Il piano, inoltre, secondo gli eurodeputati non insiste abbastanza sulla necessità di includere la reciprocità negli accordi internazionali, non è coerente con le altre priorità dell'Unione europea e non tiene conto dell'aumento dei prezzi, ugualmente alla necessità di rafforzare la crescita economica e l'occupazione.

Il sistema a strascico rappresenta in termini di produzione ben il 35% del pescato nazionale, operando di media non più di 130 giorni all'anno, secondo l'analisi di Coldiretti Impresapesca. Ma le nuove linee prevedono anche la restrizione delle aree di pesca con tagli fino al 30% di quelle attuali, con scadenze ravvicinate nel 2024, 2027 per concludersi nel 2030, con un impatto devastante sull'economia sull'occupazione e sui consumi.

Sono a rischio piatti tipici della tradizione nazionale dal brodetto con pesci di pesca d'altura (tracina, scorfano, calamaro, palombo, razza), frittura di paranza (calamari, triglie, naselli, sogliole, gamberi), moscardini lessi con le patate, calamari ripieni con interiora al forno e brodo di gallinella o torpedine con stracciatella o seppie ripiene al forno.

Scelte che sono il frutto di un estremismo ambientalista lontano dalla logica e che non tiene conto, peraltro di quanto già promosso dalla stessa Unione Europea sul fronte della tutela degli stock, con le norme di contenimento dello sforzo di pesca nel Mediterraneo, in particolare per Adriatico e West-Med, avviate nel 2019 e seguite dai pescherecci italiani, che, a detta della stessa Commissione, cominciano a dare risultati positivi sulla conservazione delle risorse ittiche.

Un risultato raggiunto grazie ai sacrifici delle marinerie italiane che vengono ora di fatto cancellati, mentre le stesse regole non vengono seguite dai pescherecci dei Paesi extraUe che si affacciano sul Mediterraneo, liberi di fatto di pescare anche più di prima approfittando delle restrizioni a cui sono obbligate quelle nazionali.

L'eliminazione della pesca a strascico significa per l'Italia aggraverà ulteriormente una situazione che nel 2023 ha visto arrivare in supermercati e ristoranti del nostro Paese oltre 1 miliardo di chili di prodotto straniero tra fresco e trasformato, pronto spesso per essere servito come tricolore.

Alle importazioni selvagge e alle scelte Ue si sommano anche gli effetti combinati del surriscaldamento, dei cambiamenti climatici e di una burocrazia comunitaria sempre più asfissiante, con il risultato che nello spazio di un trentennio sono già scomparsi il 33% delle imprese e ben 18.000 posti di lavoro, con la flotta ridotta ad appena 12mila unità.