

In crescita nel 2016 i consumi di pesce

A far segnare il maggior incremento degli acquisti familiari per la tavola nel 2016 è il pesce fresco con un balzo record del 5% in Italia nel 2016, in netta controtendenza con i consumi alimentari complessivi che risultano in calo dell'uno per cento. E' quanto emerge da una analisi della Coldiretti sulla base dei dati Istat e Ismea nel sottolineare l'aumento della domanda interna è soddisfatto però soprattutto dalle importazioni (+3%) con circa 2 pesci consumati su 3 finiti nel piatto che sono stranieri.

Nel 2016 si registra una decisa svolta salutistica degli italiani a tavola che premia prodotti associati a indiscusse proprietà benefiche, dalla frutta che fa segnare un incremento del +2% al miele che sale del 5% nei consumi domestici. Il 30% degli italiani mangia il pesce una volta alla settimana mentre un ulteriore 34% lo porta in tavola non meno di una volta a mese, secondo l'ultima indagine Eurobarometro.

A differenza di quanto avviene nell'Unione Europea in Italia il luogo privilegiato di acquisto è per il 59% la pescheria che batte di poco il supermercato, mentre il 30% che si reca al mercato e ben il 9 % che acquista direttamente dal pescatore. Un orientamento verso il chilometro zero confermato dal fatto che ben il 62% degli italiani acquisterebbe più pesce se i punti di vendita fossero più diversificati. Infatti il 35% degli italiani preferisce acquistare pesce della sua regione e il 43% quello dei mari italiani mentre appena una minoranza sceglie consapevolmente quello di mari lontani dai confini nazionali

Nei mari italiani si pescano all'anno circa 180mila tonnellate di pesce con la flotta peschereccia italiana che conta circa 13mila imbarcazioni ma negli ultimi 30 anni sono stati persi il 35 per cento dei pescherecci e 18mila posti di lavoro. A pesare sono arrivate per ultime le pesanti multe sullo sbarco e sulla messa in commercio del pescato sotto-taglia minima che nascono dall'applicazione dell'art.39 della Legge 154/2016, che vanno corrette per non compromettere la validità complessiva dell'intero articolato, decimare la flotta nazionale e favorire gli sbarchi dall'estero.

Un italiano su tre secondo l'indagine Eurobarometro ritiene che le informazioni che accompagnano il pesce non siano di facile comprensione. Una situazione che lascia spazio agli inganni dal pangasio del Mekong venduto come cernia al filetto di brosme spacciato per baccalà, fino all'halibut o la linguata senegalese commercializzati come sogliola, la frode è in agguato sui banchi di vendita in Italia e soprattutto nella ristorazione dove non è obbligatorio indicare la provenienza.

Tra i trucchi nel piatto più diffusi in Italia ci sono anche 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 vietatissime in quanto pericolosi per la salute.

consumatori dal mare alla tavola anche con progetti che riguardano la ristorazione, dove si sta diffondendo la “carta del pesce” per distinguere il prodotto made in Italy mentre enormi passi in avanti sono stati fatti sull’etichettatura nei banchi di vendita.