

Stop al fermo pesca, le marinerie tornano in Adriatico

Tornano finalmente in mare i pescherecci in tutto l' Adriatico per rifornire dall'inizio della settimana i mercati, la filiera e la ristorazione di pesce fresco. E' Coldiretti Impresapesca a dare la notizia della fine del fermo pesca che dal 16 agosto, per 43 giorni consecutivi, aveva bloccato le attività della flotta italiana da Pesaro a Bari, dopo che il via libera era già scattato per il tratto da Trieste a Rimini il 6 settembre scorso.

Via libera dunque lungo tutta la costa adriatica a fritture e grigliate a "chilometri zero" realizzate con il pescato locale e meno rischi di ritrovarsi nel piatto, soprattutto al ristorante, prodotto congelato o straniero delle stessa specie del nazionale se non addirittura esotico e spacciato per nostrano. Tra l'altro nei primi tre mesi del 2015 sono stati importati in Italia oltre 233 milioni di chili di pesci e crostacei, molluschi e altri invertebrati acquatici con un aumento del 3 per cento rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente, secondo un'analisi Coldiretti Impresapesca su dati Istat.

Il ritorno in mare in tutto l'Adriatico è importante per le marinerie, le quali negli ultimi 30 anni hanno perso in Italia il 35 per cento delle imbarcazioni e 18.000 posti di lavoro, mentre si è progressivamente ridotto il grado di autoapprovvigionamento del pescato. La Coldiretti auspica che questo sia l'ultimo anno di fermo pesca realizzato con l'attuale format che ha dimostrato di essere inadeguato poiché non tiene peraltro conto del fatto che solo alcune specie ittiche si riproducono in questo periodo.

Il fermo pesca delle attività della flotta da pesca italiana continua lungo lo Ionio e il Tirreno, da Brindisi ad Imperia fino al 18 ottobre, dove però è disponibile pescato proveniente dalle altre zone nazionali dove non è in atto il fermo pesca, dagli allevamenti nazionali o dalla seppur limitata produzione locale dovuta alle barche delle piccola pesca che possono ugualmente operare

Per effettuare acquisti di qualità al giusto prezzo 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). Ma si può anche rivolgersi alle esperienze di filiera corta per la vendita diretta del pescato che Coldiretti Impresapesca ha avviato presso la rete di Campagna Amica.