

## Pesca, via tra le polemiche al fermo biologico nel Tirreno

Stop al pesce fresco a tavola per l'avvio del fermo pesca che porta al blocco delle attività della flotta da pesca italiana dal Tirreno allo Ionio. A darne notizia è Coldiretti che nel porto di Acciaroli nel comune di Pollica ha preparato l'ultima maxi-grigliata di pesce dell'estate prima dell'arrivo del fermo pesca, con il definitivo ritorno delle barche dopo l'estate 2014 nel porto del "Sindaco pescatore" Angelo Vassallo nel quarto anniversario della tragica scomparsa.

Il provvedimento di fermo ha l'obiettivo di garantire il ripopolamento dei pesci nel mare e salvare così le marinerie dal collasso, in un 2014 che nei primi sei mesi hanno visto una stagnazione dei consumi di pesce fresco in valore, rimasti sui livelli dello stesso periodo 2013. Il blocco, scattato lunedì 15 settembre, avrà una durata di 42 giorni e interessa le barche che hanno sistemi a traino.

Si tratta però di un fermo che si apre tra le polemiche. Durante i mesi estivi il maltempo ha ridotto al minimo l'attività di gran parte della flotta tirrenica, impossibilitata ad uscire in mare a causa delle cattive condizioni meteorologiche. A ciò vanno aggiunti i 15 giorni di blocco forzato a cui le marinerie toscane e liguri sono state costrette dalle manovre militari della Nato, a maggio. Si può pertanto dire che un fermo delle attività sia stato già effettuato e il nuovo stop va a penalizzare ulteriormente la flotta tirrenica.

Ad aumentare la tensione nei porti è inoltre il mancato pagamento dei fondi per il fermo pesca e per la cassa integrazione dei marittimi dello scorso anno, oltre al fatto che ci sono alcune aziende che devono ancora ricevere gli indennizzi per il 2012. Crescono dunque le difficoltà per una flotta di pescherecci italiana che negli ultimi 30 anni ha già perso circa il 35 per cento delle imbarcazioni e 18.000 posti di lavoro.

Oltre ai problemi per i produttori, con il fermo pesca aumenta però anche il rischio per i consumatori di ritrovarsi nel piatto per grigliate e frittiture, soprattutto al ristorante, prodotto straniero o congelato se non si tratta di quello fresco Made in Italy proveniente dalle altre zone dove non è in atto il fermo pesca, come la parte Nord dell'Adriatico, dove il blocco è appena terminato, dagli allevamenti nazionali o dalla seppur limitata produzione locale dovuta alle barche della piccola pesca che possono ugualmente operare.

Per valorizzare il pesce pescato e allevato nel nostro Paese mediante la creazione di una filiera ittica tutta italiana che tuteli la qualità e l'identità nazionale del prodotto Coldiretti Impresa Pesca ha avviato iniziative pilota per la vendita diretta del pesce presso la rete di Campagna Amica.