

Impresa Pesca Coldiretti denuncia: "Stranieri 3 piatti di pesce su 4"

Tre piatti di pesce su quattro che si consumano in Italia sono stranieri, ma nessuno lo sa. E' la denuncia fatta da Impresa Pesca Coldiretti che ha lanciato la proposta di una "carta del pesce" nei ristoranti per tutelare i consumatori e difendere le produzioni Made in Italy dall'import straniero che mette in ginocchio i pescatori e gli acquacoltori come gli agricoltori.

Basti ricordare che nel giro di due anni il settore ha perso il 12 per cento della produzione e l'11 per cento dei ricavi, sulla base degli ultimi dati resi noti dall'Irepa, l'Istituto di Ricerche Economiche per la Pesca e l'Acquacoltura. Crescono, invece, le importazioni dall'estero che nei primi otto mesi del 2010 hanno fatto segnare un aumento del 2 per cento. I ricavi dei pescatori italiani sono di appena 1.167 milioni di euro, per una produzione che nel 2009 è stata di 231.109 tonnellate, contro le circa 695.000 tonnellate importate dall'estero.

E se è vero che per la vendita sul pesce vige l'obbligo dell'etichetta d'origine, al ristorante invece la provenienza di quanto si porta in tavola non deve essere indicata. Senza dimenticare che il prodotto proveniente dall'estero ha meno garanzie rispetto a quello Made in Italy. Alcuni esempi: le vongole possono anche provenire dalla Turchia, mentre i gamberetti, che rappresentano quasi la metà del pesce importato in Italia, sono spesso targati Cina, Argentina o Vietnam, dove peraltro è permesso un trattamento con antibiotici che in Europa è vietatissimo in quanto pericoloso per la salute. Da qui la proposta di Impresa Pesca Coldiretti di lanciare, anche in vista dei pranzi e cenoni di Natale, una vera e propria "carta del pesce" nei ristoranti, con l'indicazione di dove è stato pescato quanto si porta in tavola.

Un'idea sostenuta, in occasione del primo convegno nazionale sull'acquacoltura italiana - "Una nuova frontiera", organizzato ad Alghero dall'Associazione Acquacoltori (ASA) aderente alla Coldiretti, la quale pone come primo elemento della sua azione quello di lavorare per creare una filiera italiana dei prodotti dell'acquacoltura in un mercato, quale è quello dei prodotti ittici in Italia, ancora poco trasparente e di difficile comprensione per i consumatori.

Secondo Mauro Manca, presidente della Asa, "di particolare importanza è il ruolo della ristorazione che, forte di un dato statistico che attesta nel 75 per cento circa il consumo extra domestico di prodotti ittici, deve garantire anch'essa un livello accettabile di trasparenza nei confronti del consumatore, in modo da favorire ancora una volta la scelta consapevole di un prodotto italiano, rispetto ad uno di provenienza estera, elemento a oggi non garantito nella maggioranza dei casi".

"Con tre piatti di pesce su quattro che vengono dall'estero all'insaputa dei consumatori occorre mettere in campo delle iniziative capaci di riportare sulle tavole il prodotto Made in Italy che è sicuramente più sano e gustoso degli ormai onnipresenti gamberetti asiatici o del famigerato pangasio - spiega Tonino Giardini, imprenditore marchigiano e presidente di Impresa Pesca

ristorazione, lanciando ad esempio dei menu con l'indicazione geografica d'origine del pesce proposto, ma occorre anche agire a livello di cultura del consumo”.

Il settore della pesca vede impegnate 13.300 imbarcazioni, mentre la top-ten delle produzioni è guidata dalle acciughe (54.312 tonnellate), seguite da vongole, sardine, naselli, gamberi bianchi, seppie, pannocchie, triglie, pesce spada e sugarelli. La classifica delle produzioni per volume di fatturato vede invece primeggiare il nasello (90,5 milioni di euro), davanti ad acciughe, seppie, gamberi bianchi, scampi, pesce spada, gamberi rossi, vongole, pannocchie e sogliole.