

## Pesca, in vigore la riduzione della taglia minima delle vongole

Dal primo gennaio scorso è scattato il via libera alla deroga comunitaria che abbassa per l'Italia da 25 millimetri fino a 22 millimetri la taglia minima nella raccolta del mollusco-bivalve. Lo ricorda la Coldiretti Impresapesca nel sottolineare gli effetti della pubblicazione del regolamento comunitario avvenuta il 23 dicembre e del decreto applicativo del Ministero delle Politiche agricole appena emanato recante l'adozione del piano nazionale rigetti della risorsa vongola (chamela gallina).

La riduzione della taglia minima delle vongole pescabili in Italia rappresenta una misura attesa da anni poiché i mutamenti dei fondali ed i cambiamenti climatici hanno frenato la crescita di questo pregiato mollusco, i lunghi tempi di accrescimento, e la frequente presenza di vongole sotto i 25 mm, vecchio limite minimo, nelle confezioni, hanno costretto biologici ed amministratori a procedere ad una deroga della normativa e nel contempo ad attivare uno speciale piano di gestione della risorsa per la durata di tre, un piano che sottopone gli operatori della pesca ad una serie di controlli mai attuati fino ad oggi per gli altri comparti dell'ittico.

La vecchia misura rischiava di affondare una parte importante della marineria con multe e sequestri ma anche per il taglio delle esportazioni, che rappresentano quasi la metà della produzione nazionale con un impatto devastante sul settore. In gioco una flotta di circa 710 imprese in Italia e oltre 1600 addetti ed ha un indotto di altre 300 imprese di commercializzazione all'ingrosso ed un altro migliaio di addetti.

La durata del provvedimento che ha ottenuto luce verde dai rappresentanti dei Governi Ue è fissata fino al 31 dicembre 2019. Il via libera comunitario, valido quindi per i prossimi tre anni di sperimentazione, non riguarda tutte le vongole, la cui produzione è di circa 60 mila tonnellate, ma solamente le nostrane presenti in mare aperto, sono escluse quelle di allevamento (tapes philiphinarum); si tratta dei lupini prodotti in 20 mila tonnellate circa, che crescono meno velocemente della vongola di allevamento (verace o filippina).

I vincoli posti alle dimensioni della vongola nostrana hanno anche favorito la diffusione tra i banchi del pesce ma anche ristorante di altre tipologie di vongole, proveniente da altri continenti, in particolare lavorate e congelate, spesso spacciate per specie autoctone.