

In Italia stranieri due pesci su tre, serve l'origine anche al ristorante

Con più di due pesci su tre consumati in Italia che provengono dall'estero è evidente il rischio che venga spacciato come Made in Italy pesce importato. E' l'allarme lanciato da ImpresaPesca Coldiretti nel commentare il rapporto della New economics foundation (Nef) e da Ocean2012, secondo cui il 21 aprile, e' il "fish dependence day" italiano, cioè il giorno in cui l'Italia inizia a essere dipendente dalle importazioni per coprire il proprio abbisogno di pesce.

Stando al rapporto "Fish Dependence: The increasing reliance of the EU on fish from elsewhere", l'Italia e' autosufficiente per appena il 30 per cento del pesce che consuma, a fronte del 51 per cento della media dei 27 Paesi europei. Il deficit del nostro Paese potrebbe ulteriormente aumentare per effetto della crisi che ha determinato un riduzione dei prezzi di vendita ed un aumento dei costi di produzione che per circa la metà sono rappresentati dal gasolio.

Quindi nell'effettuare acquisti il consiglio di Coldiretti è di verificare sul bancone la presenza obbligatoria dell'etichetta, che per legge deve prevedere la zona di pesca, e scegliere la "zona Fao 37" se si vuole acquistare prodotto pescato del Mediterraneo. Una precauzione che purtroppo non vale al ristorante al ristorante dove invece la provenienza di quanto si porta in tavola non deve essere indicata obbligatoriamente e c'è il rischio che venga spacciato per italiano un prodotto importato.

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, ma anche il pangasio del Mekong venduto come cernia, l'halibut atlantico al posto delle sogliole o lo squalo smeriglio venduto come pesce spada. Da qui la richiesta di Coldiretti ImpresaPesca di estendere l'obbligo dell'etichetta d'origine, già vigente per il prodotto che si acquista nelle pescherie o direttamente dagli imprenditori, anche ai menu della ristorazione. Una vera e propria "carta del pesce", con l'indicazione di dove è stato pescato quanto si porta in tavola.

Un modo per sostenere un patrimonio economico, sociale ed ambientale che è oggi a rischio con il solo l'aumento del prezzo del gasolio, rincarato del 25 per cento, che sta costando alle imprese di pesca duemila euro in più, mentre si fa sempre più grave la stretta creditizia delle banche. Il gasolio incide fino alla metà dei costi di produzione e l'aumento delle quotazioni fatto registrare negli ultimi dodici mesi ha aggravato una situazione resa già difficile dal contemporaneo calo dei prezzi pagati ai pescatori.

La forbice tra prezzo all'origine e prezzo al consumo, ricorda Coldiretti Impresa Pesca, si è sempre più allargata. Mediamente su ogni euro del prezzo al consumo agli operatori di settore sono destinati solo 25 centesimi. Un ulteriore fattore di crisi è poi rappresentato dal problema dal cosiddetto "credit crunch", la stretta creditizia da parte delle banche.

La quasi totalità degli istituti negli ultimi mesi ha ristretto gli affidamenti alle imprese del settore o

investimenti nella pesca e nell'acquacoltura e togliendo la liquidità necessaria alle stesse operazioni di ordinaria gestione commerciale.