

Ok Ue alla taglia minima per le vongole

Arriva il via libera dell'europarlamento alla riduzione della taglia minima delle vongole pescabili in Italia per salvare i piatti Made in Italy più amati dopo che i cambiamenti climatici hanno modificato i tempi di crescita delle vongole esponendo i pescatori a sequestri e multe, fino al blocco totale dell'attività. È quanto annuncia Coldiretti Impresapesca nell'esprimere soddisfazione per il regolamento sulla tolleranza per la misura minima commerciabile del mollusco, permettendo la raccolta anche di esemplari inferiori ai 25 millimetri fino ad un minimo di 22 millimetri e ponendo fine alla diatriba tra Italia e Spagna. E' stata accolta la richiesta di tolleranza della presenza di vongole di taglia inferiore a 25 mm fino ad 22 mm per le sole acque italiane, senza la quale rischiava di affondare una parte importante della marineria nazionale a causa del taglio delle esportazioni, che rappresentano quasi la metà della nostra produzione 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. Il provvedimento salva in pratica i piatti più tipici della tradizione Made in Italy, dagli spaghetti al sauté, fino ai risotti. La durata del provvedimento che ha ottenuto luce verde dalla Commissione, con anche il parere favorevole dell'organo tecnico scientifico europeo (STEFEC), è fissata fino al 31 dicembre 2020. Il via libera comunitario, permetterà di valutare l'esito della sperimentazione 2017-2019 che in caso positivo potrebbe permettere il ripetersi della deroga anche per il triennio 2021-2023. Il via libera non interessa tutti i tipi di vongole ma solamente la specie autoctona presente in mare aperto, la "chamelea gallina" conosciuta anche come "lupino", la cui produzione si aggira sulle 20/25 mila tonnellate circa, mollusco bivalve che cresce sui bassi fondali costieri sabbiosi, soprattutto in Adriatico. Sono escluse quelle di allevamento. I vincoli posti alle dimensioni della vongola nostrana hanno anche favorito la diffusione sui banchi delle peschiere oltre che sui menù dei ristoranti di vongole di importazioni provenienti da altri paesi e continenti, in particolare lavorate e congelate, spesso spacciate per specie autoctone.