

IVG

Fermo pesca, Coldiretti chiede l'introduzione di un marchio per distinguere il pescato locale

di **Redazione**

02 Ottobre 2018 - 9:29



Liguria. E' iniziato il fermo pesca del mar Tirreno da Civitavecchia a Imperia: i pescherecci a strascico non salperanno per i prossimi trenta giorni, per riprendere regolarmente l'attività dal prossimo 31 ottobre.

A darne notizia è Coldiretti Impresapesca sottolineando la pericolosità dello stop che ogni anno viene dato ai grandi pescherecci, fermo che aumenta il rischio per il consumatore, di ritrovarsi nel piatto, soprattutto al ristorante, prodotto straniero (importazioni salite a più di 2 pesci su 3) o congelato se non si tratta di quello fresco Made in Italy proveniente dalle altre zone dove non è in atto il fermo pesca, dagli allevamenti nazionali o dalla seppur limitata produzione locale dovuta alle barche delle piccola pesca che possono ugualmente operare.

“Il tanto temuto fermo pesca - affermano la Responsabile di Coldiretti Impresapesca Liguria, Daniela Borriello e il Delegato Confederale Bruno Rivarossa - nonostante i solleciti di Coldiretti Impresapesca per una radicale modifica di questo strumento di gestione, che non risponde da tempo alle esigenze della sostenibilità delle principali specie target della pesca nazionale, è giunto, come ogni anno anche nel nostro mare e limiterà la presenza del pescato ligure sui banchi. È un duro colpo per il mercato locale, ma essendoci

una forte presenza di imprese che svolgono attività di piccola pesca si invitano i consumatori a rivolgersi, per i propri acquisti, ai punti di vendita diretta dei pescatori e ai mercati ittici di Campagna Amica dove, grazie alla riduzione al massimo della filiera, è possibile trovare sempre pesce di stagione interamente a miglio zero. Come coldiretti Liguria - concludono Borriello e Riva Rossa - abbiamo richiesto di accelerare l'introduzione di un marchio volontario per distinguere e tutelare il pescato locale ed un'etichettatura chiara e obbligatoria, per tracciare la provenienza del prodotto e garantirne la qualità, in modo da qualificare e valorizzare uno dei settori di punta dell'economia della nostra regione".

Per effettuare acquisti di qualità al giusto prezzo il consiglio di Coldiretti Impresapesca è dunque di verificare sul bancone l'etichetta, che per legge deve prevedere l'area di pesca (Gsa). Le provenienze sono quelle dalle Gsa 9 (Mar Ligure e Tirreno), 10 (Tirreno centro meridionale), 11 (mari di Sardegna), 16 (coste meridionali della Sicilia), 17 (Adriatico settentrionale), 18 (Adriatico meridionale), 19 (Jonio occidentale), oltre che dalle attigue 7 (Golfo del Leon), 8 (Corsica) e 15 (Malta). Ma ci si può anche rivolgere alle esperienze di filiera corta per la vendita diretta del pescato che Coldiretti Impresapesca ha avviato presso la rete di Campagna Amica.