

Italia Nostra lancia un appello alle forze dell'ordine per controlli sulle vendite al dettaglio

Pesce, codice rosso

Dalla Thailandia e dal Vietnam importiamo prodotti sovente spacciati per qualità mediterranee

Marcello Caliman

Anche nel nostro Golfo cresce il consumo di prodotti ittici a basso costo, comprese anche varietà ormai quasi dimenticate. Un vantaggio per le famiglie e la bilancia commerciale in deficit ma l'associazione Italia Nostra invita i consumatori a fare attenzione e le forze dell'ordine, in particolare la Guardia Costiera - Capitaneria di Porto e la Polizia Provinciale, a vigilare. Gli italiani sono i quarti consumatori in Europa di pesce dopo portoghesi, spagnoli e francesi, con indici poco superiori alla media europea. Escludendo tonni e pesce spada, il 34% del pescato nazionale è pesce azzurro, venduto mediamente all'ingrosso a 1,74 euro al chilogrammo. La scelta del pesce azzurro è utile ai consumatori in quanto - come si sa - le caratteristiche organolettiche e il forte contenuto di acidi grassi polinsaturi - soprattutto i salutari omega 3 - rendono privilegiati sgombri,



sardine e acciughe. E inoltre il mercurio e la diossina si concentrano in mare nella carni dei grandi predatori a vantaggio del pesce azzurro. Ma il mercato è sempre chiuso per aguglia, biso, palamita, lanzardo, spratti e costardelle, per fare degli esempi. Così ogni anno circa 100 tonnellate di pescato vengono ributtati a mare e finiscono a nutrire gli altri pesci, in quanto i pescatori non perdono tempo a

dividere per tipo quasi un quarto del loro pescato. Ma le preoccupazioni degli ambientalisti sono in particolare concentrate sulle nostre importazioni. Oltre a pesci esotici come il persico africano, cresce l'abitudine di privilegiare i "pesci bistecca", meglio se sfilettati e già pronti per la padella. Pesci senza spine, semplici da preparare. Importiamo anche dalla Thailandia, primo per esportazioni

verso l'Italia, e subito dopo dal Vietnam. Questa paese ci invia il suo "pangasio", una sorta di pesce gatto allevato in grandi gabbie nel comprensorio del fiume Mekong, uno dei più inquinati del mondo, a base di farine, vegetali, resti di pesce e crostacei, nonché scarti di macellazione. In Italia è venduto come filetti decongelati. Un trattamento con additivi chimici all'origine gli consente di tratte-

PESCATORI

nere l'acqua allo scongelamento e mantenere sode le carni. Disonesti lo vendono per sogliola e spesso per fresco. Invece il pesce ghiaccio cinese viene fatto passare per novellame di sarda. La sanzione prevista per le peschierie che non applicano le etichette per la denominazione commerciale, il metodo di produzione e la zona di cattura o di allevamento è di soli 1.167 euro. A Genova, secondo le associazioni dei consumatori, sono state trovate in regola il 75% delle peschierie, a Roma praticamente nessuna. In tutta Italia le Capitanerie di Porto nel 2008 hanno eseguito duecentomila ispezioni. L'appello di Italia Nostra: imporre nel sud pontino a tutti i centri di vendita di pescato l'obbligo di indicare le informazioni previste dalle leggi vigenti. I consumatori, in particolare in un momento economico difficile come oggi, vanno tutelati e soprattutto rispettati.