

CONSUMI

I predatori del mare Il 25 per cento del pesce va al mercato nero

Santa Marinella è una delle zone più colpite dall'attività di frodo. Il "bottino", i particolare i ricci, è venduto soprattutto ai ristoratori

di Clemente Pistilli

Tra chi viola le regole per gonfiare le proprie reti, chi fa incetta di prodotti proibiti e chi si improvvisa pescatore di professione per arrotondare lo stipendio, alimentando il mercato nero, nel mare del Lazio scorrazzano i predoni. Un fenomeno esteso e seminascondito, essendo spesso anche difficili i controlli, che rappresenta anche una forma di concorrenza sleale in un settore già messo a dura prova dal caro carburanti e che per gli stessi consumatori ha visto schizzare i prezzi alle stelle. Tanto che Fabio Massimo Pallottini, manager del Car di Guidonia, assicura che «almeno il 25% del prodotto sfugge a una catena di distribuzione trasparente e controllata».

Una delle zone maggiormente bersagliate dai pescatori di frodo è quella di Santa Marinella, dove vi è una particolare abbondanza dei prelibati ricci di mare. Richiestissimi soprattutto nei ristoranti, i ricci possono essere raccolti solo in determinati periodi dell'anno e in quantità limitate: non più di 50 al giorno per i pescatori sportivi e non più di mille per i professionisti. C'è chi invece a Santa Marinella ne pesca a migliaia. I sequestri si stanno susseguendo da mesi. E ogni volta, oltre alle sanzioni, vengono recuperati e ributtati in mare migliaia di ricci. Spesso i "predoni" vengono anche individuati sull'autostrada dalla polizia stradale, in provincia di Frosinone, quando stanno per varcare il confine tra il Lazio e la Campania con il loro carico "spinoso". «Si tratta di un problema che influisce sul mercato e sulla filiera della pesca, oltre a rappresentare un danno per l'ecosistema marino», assicura un investigatore. Senza contare che c'è chi, con muta e bombole di ossigeno, arriva persino a immergersi nelle acque salmastre dei canali per fare incetta di ostriche.

L'ultimo caso è quello scoperto dalla squadra navale della Guardia di finanza di Terracina, che ha bloccato un sub di Casalnuovo di Napoli, trovato con sessanta chili dei pregiati mitili appena trovati a Torre Canneto, nonostante non si possano utilizzare bombole per quel tipo di pesca e non si possano raccoglie-

I numeri

15%

I prezzi

Nell'ultimo anno c'è stato un aumento dei prezzi del 15% nel mercato all'ingrosso del pesce (legato in parte all'aumento del carburante) che si è poi riversato sui listini al dettaglio.

50

I ricci

Il ricci di mare possono essere raccolti solo in determinati periodi dell'anno e in quantità limitate: 50 è il numero massimo consentito ad un pescatore sportivo, per un professionista si arriva a mille

5 kg

Le ostriche

Sono previsti limiti precisi anche nella raccolta delle ostriche, il massimo che giornalmente può raccogliere un pescatore sportivo è di 5 chilogrammi



re più di 5 chili di ostriche in un giorno. Ci sono poi i pescatori sportivi che fanno concorrenza ai professionisti, facendo incetta di pesce e, sempre secondo le guardie costiere, vendono in nero quel prodotto a titolari di pescherie o ristoratori compiacenti.

A febbraio il personale dell'Ufficio circondariale marittimo di Terracina ha sequestrato alla foce del Masearello, a Latina, mille metri reti da pesca illegali a bordo di pescherecci di ritorno da una battuta. Attrezzi utili per un cospicuo bottino, spesso di mormore e orate piazzate a prezzi fuori mercato. E proprio ieri sempre le guardie costiere di Terracina, presso l'approdo di Foce Sisto, hanno sequestrato una rete da pesca di circa 500 metri detenuta illegalmente a bordo di una barca non destinata alla pesca professionale, sanzionando il pescatore. Ci sono pure gli stessi professionisti che, per tornare in porto con quantità maggiori di pescato, a volte violano le regole e quelli che per il pesce

Il carico illegale è spesso trasportato in autostrada fino in Campania

spada utilizzano le vecchie spade o che tirano a bordo tonni fuori misura. Infine la piaga della pesca dei datteri di mare, specie di cui è vietata la commercializzazione dal 1988, ma che viene pescata di frodo soprattutto nel golfo di Gaeta. «C'è una parte di prodotto che sfugge al transito dei mercati e che viene venduto spesso attraverso procedure non trasparenti. Questo è un problema denunciato più volte dal Car-sottolinea sempre Pallottini - perché si tratta di una forma di concorrenza sleale in cui i principali danneggiati sono i consumatori». Una piaga che rischia di incidere ulteriormente su un mercato dove già si registra un generale aumento dei costi all'ingrosso del 15% rispetto all'anno scorso.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'intervista

Lo chef Romagnolo "Così rovinano tutto servono più controlli"

Il gestore di due locali a Ponza "Con la crisi questo fenomeno è peggiorato, ci hanno provato anche con me"

«Pescatori dilettanti che, con la pesca a traina o quella subacquea, esercitano abusivamente e vendono poi il loro prodotto a pescherie e ristoranti ci sono e ci sono sempre stati. Ora lo fanno anche per arrotondare lo stipendio visto che, date le difficoltà, in molti non ce la fanno più a tirare avanti». Lo assicura il noto chef Oreste Romagnolo, innamorato di Ponza, dove gestisce i gettonatissimi locali Oresteria e

Orecker e che ha portato i suoi piatti anche all'interno di Eataty, a Roma.

Un'attività remunerativa insomma?

«Diciamo che chi lo fa almeno una vacanza riesce a pagarsela. Ma il vero problema a mio avviso è un altro».

Quale?

«Quello delle paranze che dragano a tutta forza fuori dal consentito. Succede in tutto il Lazio. E c'è chi passa anche sulle secche, spegnendo le luci per non farsi vedere. Se non vengono intercettati in mare, una volta in porto non è più possibile fare niente. Quelle operazioni sono altamente distruttive. Soprattutto quando due unità, con una volante, passano in zone proibite. Dopo quei passaggi lì non resta più niente e il mare si impoverisce».

Un problema dunque anche di



LO CHEF ORESTE ROMAGNOLO CHEF DI PONZA

D'estate arrivano i diportisti e offrono dentici e cernie, chiedono soldi e qualche volta una cena gratis

controlli.

«Sicuramente, ma la pesca risente anche di annosi problemi di regole».

Del tipo?

«Si dice che ci sono pochi tonni e agli italiani vengono poste diverse limitazioni, quando poi invece i tonni sono talmente tanti che in alcuni giorni, per evitare di trovarsi con le reti bucate, quanti pescano alici e sardine devono rinunciare a uscire in mare».

Dica la verità, però, anche a voi ristoratori viene proposto l'acquisto di pesce in nero.

«Capita, ma per quanto mi riguarda e credo per quanto riguarda larga parte dei miei colleghi la risposta a quelle offerte è sempre no. I diportisti, soprattutto in estate, provano a vendere dentici, ricciole, cernie e altri pesci. A Ponza succede in particolare con chi parte in gommone da San

I prodotti

Al mercato nero del pesce si vendono soprattutto ricci di mare e ostriche, ma c'è offerta anche di cernie, dentici e ricciole

Felice Circeo e fa pesca subacquea. In cambio chiedono soldi o anche una cena. Ma non è appunto possibile. I controlli della Capitaneria nei ristoranti sono rigorosi e non si rischia una multa anche di 4mila euro o addirittura la chiusura del locale per acquisto di pesce. Senza contare che neppure converrebbe».

Il motivo?

«Quello che non si fattura non si può scaricare e chi lavora regolarmente si guarda bene dal fare determinate operazioni. Il problema per noi sono ormai gli aumenti generalizzati, partendo da quelli delle bollette, per poi arrivare alla tassazione troppo pesante. Una situazione che ci costringe ad aumentare i prezzi, ma a quel punto perdiamo clienti e così è difficile restare in piedi». - c.p.

© RIPRODUZIONE RISERVATA