

ALIMENTAZIONE: addio frittura di paranza, per Adoc un duro colpo al Made in Italy, danno di 5 milion

martedì 01 giugno 2010

Dal prossimo 1 giugno, con l'entrata in vigore del Regolamento Mediterraneo approvato dalla Commissione Europea, sono a rischio estinzione dalle tavole degli italiani seppie, calamaretti, telline e la frittura di paranza. Per Adoc un duro colpo al Made in Italy, oltre a un danno economico per il settore e i ristoratori stimabile sui 5 milioni di euro l'anno.

"L'Unione Europea, ancora una volta, fa prevalere la logica delle grandi multinazionali dei surgelati a discapito del diritto degli italiani e dei popoli mediterranei a difendere la propria cultura gastronomica – dichiara Carlo Pileri, Presidente dell'Adoc – con il nuovo Regolamento Mediterraneo sarà di fatto praticamente impossibile vedere sulle nostre tavole alcuni piatti tipici della tradizione ittica mediterranea, dalle seppie alle telline per finire con la frittura di paranza. E' l'ennesimo duro colpo di matrice europea al Made in Italy, molte Regioni saranno penalizzate, dal Lazio alla Liguria passando per Veneto e Calabria. E ripercussioni ci saranno anche dal punto di vista economico, per il settore ittico della piccola pesca, che rappresenta il 5% della flotta italiana e per la ristorazione stimiamo un danno economico di almeno 5 milioni di euro l'anno. Inoltre, c'è il rischio concreto di uno sviluppo della pesca di frodo e del mercato nero, con risvolti economici molto gravi sull'intero settore e sui consumatori." Ecco le specie messe al bando dal Regolamento Mediterraneo della UE a partire da martedì 1 giugno 2010:

- **CICERELLO**: fa parte delle cosiddette pesche speciali catturate in Liguria, Calabria e Sicilia con la sciabica da natante o con reti a circuizione di maglia molto fine da 3 mm, che diventeranno fuorilegge.
- **CALAMARETTO**: si cattura in tutta Italia, prevalentemente a strascico; le nuove maglie quadrate da 40 mm in questo caso sono troppo grandi per la cattura.
- **CANNOLICCHIO**: viene pescato in Tirreno e Adriatico in modo professionale con le turbosoffianti, in pratica la draga penetra per circa 20-25 cm nel fondo del mare vicino alla costa dove vivono, ma ora non si potrà pescare entro le 0,3 miglia.
- **ROSSETTO**: si pesca in Liguria, Toscana, Campania, Calabria, Sicilia, Puglia e Abruzzo con la sciabica, con reti a strascico che saranno vietate e a circuizione, le cui maglie però saranno troppo grandi per la cattura.
- **BIANCHETTO**: fa parte del novellame del pesce azzurro, il piccolo della sardina, pescato in Liguria, Toscana, Campania, Calabria, Sicilia, Puglia, Abruzzo da strascico, reti a circuizione e sciabica. Le maglie consentite, anche in questo caso, saranno troppo grandi per la cattura.
- **LATTARINO**: problema analogo per questa specie pescata in Friuli, Veneto ed Emilia Romagna.
- **SEPIE**: pescate in Friuli, Veneto, Emilia Romagna a strascico, sistema che potrà essere consentito solamente oltre le 3 miglia dalla costa.
- **TELLINE**: bivalve tipico del Tirreno, catturato con rastrello da natante che però non potrà essere usato entro le 0,3 miglia dalla costa.
- **ZERRO**: tipico della Toscana della famiglia del pesce azzurro, ottimo per le zuppe; viene catturato con la sciabica, la cui maglia consentita di 40 mm, è troppo grande.