

Coldiretti Lazio: "Il Coronavirus affonda la pesca: a rischio pescherecci e posti di lavoro"

“COLDIRETTI LAZIO, “IL CORONAVIRUS AFFONDA LA PESCA: A RISCHIO PESCHERECCI E POSTI DI LAVORO”.

Gli effetti del lockdown sono stati devastanti per il settore della pesca, anche a causa della chiusura prolungata dei ristoranti, molti dei quali non hanno riaperto per evitare sanzioni, in attesa di linee guida ancora più chiare. Altri ristoranti, invece, stanno valutando se sia il caso di affrontare i costi necessari alla riapertura, a fronte delle spese da sostenere. Soprattutto questo pesa l'assenza dei turisti italiani e stranieri. Di fatto ad oggi si registra nei ristoranti un crollo dei consumi dell'80%, non solo per le mancanti aperture, ma anche per un drastico taglio delle forniture alimentari rispetto alla norma. E' quanto emerge da una stima di Coldiretti sull'inizio della Fase 2 con la possibilità per gli italiani di tornare a mangiare fuori casa. “La stop forzato che ha subito la ristorazione – spiega il presidente di Coldiretti Lazio, David Granieri – è un duro colpo per il settore ittico che ha coinvolto anche la chiusura a cascata delle pescherie e dei mercati ittici all'ingrosso e alla produzione. Ad aggravare la paralisi del settore sono stati anche i limiti agli spostamenti che hanno influito sul crollo della domanda di pesce fresco per consumo casalingo, con la nuova tendenza a fare la spesa ogni 2-3 giorni, per evitare di doversi recare spesso al supermercato. Cosa che accade ancora per evitare le lunghe file. Questo ha portato i consumatori ad orientarsi verso conservati e surgelati”. In difficoltà anche gli oltre 800 allevamenti ittici diffusi lungo tutta la Penisola. Il consumo pro capite di pesci, molluschi e crostacei in Italia si aggira attorno ai 30 chili all'anno con la preferenza fuori casa accordata – rileva la Coldiretti – a polpo, vongole veraci, cozze da allevamento, seppia, tonno, astice, branzino, pesce spada e orata. “Tra le opportunità che possiamo continuare a sfruttare – sostiene Granieri – c'è sicuramente la possibilità di vendita a domicilio e l'asporto anche se non sufficiente ad aiutare il settore, soprattutto alla luce del crack turistico. In queste condizioni è necessario sostenere un settore sul quale pesa già una forte dipendenza dall'estero da dove viene l'80% del pesce consumato in Italia, anche per la mancanza dell'obbligo dell'indicazione di origine sui piatti consumati al ristorante che consente di spacciare per nostrani prodotti provenienti dall'estero che hanno meno garanzie rispetto a quello Made in Italy”. Nei mari italiani si pescano ogni anno circa 180 milioni di chili di pesce cui vanno aggiunti gli oltre 140 milioni di kg prodotti in acquacoltura, mentre le importazioni dall'estero hanno ormai superato il miliardo di chili. “Le difficoltà della ristorazione – conclude Granieri – ha dunque un effetto a valanga sull'agroalimentare nazionale con il valore dei mancati acquisti in cibi e bevande per la preparazione dei menu. Oltre al pesce ad essere colpiti sono vino, birra, carne, frutta e verdura, ma anche salumi e formaggi di alta qualità, che trovano nel consumo fuori casa un importante mercato di sbocco”. Lo rende noto Coldiretti Lazio.

[Read More](#)