

Dimensione immagine:
[francobollo media grande tiff](#)

Il Secolo XIX (Ed. Imperia) del 12/01 pag. 21

sanremo

IL SECOLO XIX
GIOVEDÌ 21
12 GENNAIO 2012

PROSPERA IL COMMERCIO IRREGOLARE

Pesce "sottobanco" quando la passione diventa business

Orate e branzini pagati in contanti 20 euro al chilo

IL CASO

GIORGIO GIORDANO

SANREMO. Quando la passione si trasforma in un commercio: 20 euro al chilo per orata o branzino è una buona ragione per fare fruttare il proprio hobby, specie in questi tempi di ristrettezze economiche.

È il prezzo medio che i ristoranti sanremesi pagano o in nero o chi ha un pesce fresco da vendere. Il commercio del pescato è vietato agli portivi (solo il "consumo personale" viene consentito), ma non manca chi si lascia tentare: siano appassionati di canna e lenza, dei palamiti o delle immersioni subacquee. A beneficiarne sono soprattutto i ristoratori, che si garantiscono pesce fresco e di ottima qualità a prezzi bassi, con guadagni non rintracciabili dal fisico.

Alessio Parisi, responsabile provinciale per le attività subacquee della Fipsas, Federazione Italiana Pesca Sportiva, è apertamente contrario a questa pratica e propone una soluzione adottata in Paesi vicini, come Francia e Croazia.

«Bisogna costringere i pescatori sportivi a tagliare la pinna caudale del pesce catturato» - racconta - è l'unica soluzione. I controlli si fanno soprattutto nei ristoranti, ma per la Guardia Costiera non così semplice risalire a quale fra le varie parti di pesce acquistate dai ristoratori appartiene ogni singolo pesce. In questo modo sarebbero immediatamente riscontrabili i pesci di provenienza sportiva.

I pescatori sportivi hanno l'obbligo di non superare i 5 chili di pescato a persona. Entro questa cifra sono in regola. Oltre scattano multe salatissime, dai 1000 ai 3000 euro. Poi c'è il caso del tonno rosso che è un pesce protetto. Si può catturare al massimo un esemplare, pena, anche qui multe da migliaia di euro.

«Ma è una regola facilmente aggirabile» - spiega Parisi - «la capitaineria non può certo fermare tutti i natanti di ritorno in porto. E chi viene fermato dopo l'attracco può sempre dire che era a pescare con qualcuno sino a due minuti prima. Infatti il mercato abusivo è molto attivo».

A dominare la scena ovviamente non sono i sub e i pescatori con la canna, quanto piuttosto gli amanti dei palamiti, che hanno 200 ami ciascuno e possono quindi arrivare an-



PINNA CAUDALE TAGLIATA CONTRO GLI ABUSI

Secondo il responsabile per le attività subacquee della Fipsas per limitare il commercio irregolare del pesce si dovrebbe imporre ai pescatori sportivi il taglio obbligatorio della pinna caudale delle prede



TRACCIBILITÀ NON VUOL DIRE ALIMENTI GENUINI

il concetto di pesce "tracciabile" non coincide necessariamente con quello di alimento "sicuro". I pesci di allevamento spesso si ammalano per il sovravrumento e vengono curati a con forti dosi di antibiotici



Alessio Parisi, responsabile provinciale per le attività subacquee della Fipsas in lotta per il rispetto delle norme

che a pescare da 50 chili in una volta. Pesce che naturalmente non finisce tutto nel congelatore del singolo sportivo.

«Le ragioni del divieto di vendita sono ovvie» - continua Parisi - evitare l'evasione fiscale, di chiedere chi ha comprato, arginare la concorrenza alleate nei confronti dei professionisti e garantire la tracciabilità degli alimenti, in ossequio alle normative comunitarie. Su questo ultimo aspetto siamo però sottolineati che il concetto di pesce "tracciabile" non coincide necessariamente con quello di alimento "sicuro". Faccio un esempio: i pesci di allevamento spesso si ammalano per il sovravrumento e vengono curati a con forti dosi di antibiotici

Il pesce conservato in maniera approssimativa, qualche volta decisamente avvariato, manca segnalazioni sul menù dei ristoranti dei prodotti congelati, mancano rispetto delle taglie minime, molto spesso spesso di provenienza non certificata;

naturalmente sul banco degli appaltatori non ci sono solo i pescatori sportivi, anche se qualcuno a tutti gli effetti ha trasformato l'attività in una mezza professione, ma anche e soprattutto i pescatori professionisti: merce venduta fuori fattura e irregolarità legate alla stagionalità, per esempio, la pesca del tonno si alterna a quella del pesce spada, ma non di rado c'è chi fa "tutto insieme". E poi c'è il problema dei distributori e dei ristoratori sportivi.

Insomma, a detta della stessa Capitaneria, il fenomeno del commercio ittico irregolare in città ha radici estese e profonde.

giordano@ilsecoloxx.it
© RIPRODUZIONE RISERVATA

CONTROLLI A TAPPETO SU TUTTA LA FILIERA ITTICA

GUARDIA COSTIERA IN PRIMA LINEA PER STRONCARE IL MERCATO NERO

Fatture mancanti, violazioni dei divieti stagionali, merce sotto-taglia e cattiva conservazione



Il comandante Andrea Betti

Il comandante della capitaneria di porto sanremese, tenente vascello Andrea Betti, dettaglia le problematiche. Per quanto riguarda il commercio praticato dagli sportivi anche il comandante auspica che vengano presedevisioni iniziali: «L'idea del taglio della pinna caudale è buona, ma ne è parlato anche di passato, ma la lentezza della macchina burocratica italiana non ha ancora permesso il

concretizzarsi della cosa». A quanto pare le norme vanno adeguate a un po' su tutti fronti: «Prendiamo il caso del tonno del pesce spada - continua - il periodo di discesa di pesca dell'uno o per l'altro dovrebbe essere definito in base alla reale presenza di questi pesci nel mare. Ma capita anche che chi esce per pescare pesce spada, volente o nolente catturi decine di tonni e viceversa».

Anche i ristoratori nel mirino. «I controlli si fanno soprattutto nei locali, la recente operazione Octopus ci ha portato a verificare grossisti, centri di grande distribuzione, pescherie e ovviamente ristoranti, nelle Province di Imperia e Cuneo. Siamo molto attenti in tema di tracciabilità ed etichettatura. Le norme comunitarie sono straordinarie. Tuttavia il mercato illegale è diffuso e le violazioni rigoristiche frequenti. Il controllo nelle ultime vacanze di Natale abbiano riscontrato 34 illeciti amministrativi per un ammontare complessivo di 52.331 euro di sanzioni pecuniarie». Oltre alla provenienza, la capitaneria non manca di verificare lo stato di conservazione del pesce.

«Lanostra competenza arriva solo sino ad un certo punto - spiega ancora Betti - poi chiamiamo in causa l'Asl, che procede al sequestro del pesce. Il più delle volte il problema è tecnico, riguarda cioè i frigoriferi, che non sono a norma. I ristoratori sono tenuti a verificare che la temperatura dei congelatori resti costante. Ma alcuni li hanno ancora frighi inadeguati allo scopo». E purtroppo si registrano anche casi di pessima conservazione dovuta a evidenti ragioni di negligenza da parte del singolo commerciante. «Situazioni gravi e censurabili. Pesce decisamente andato a male» - conclude il comandante Betti - «impossibile da notare per chi lo ha sottosopra giornalmente».

PRODUZIONI AGRICOLE

Convegno sugli Ogm a Villa Nobel

SANREMO. Gli organismi geneticamente modificati (Ogm) saranno al centro di un convegno in programma domani a partire dalle 10.30 a Villa Nobel, su iniziativa dell'Ordine dei dottori agronomi e dei dotti forestali della provincia di Imperia. Il moderatore sarà Fiorenzo Gimelli, agronomo del Centro regionale servizi per la floricoltura di Sanremo. Sono previsti, tra gli altri, interventi di Enrico Zilio e Sabrina Diamanti, Davide Salvi, Andrea Alleva (del Cra-Fso di Sanremo), e dell'assessore regionale all'agricoltura Giovanni Barbagallo.

IERI L'UDIENZA PRELIMINARE

"Pony express" della cocaina patteggia condanna a tre anni

Gianni Valori ottiene gli arresti domiciliari, le posizioni degli altri tre indagati verranno valutate il prossimo 24 febbraio

PAOLO ISAIÀ

SANREMO. Grazie alla copertura dell'attività di corriere di uno di loro, avevano avviato un fiorente traffico di droga: assieme alla merce, nel furto trasportavano anche eroina e cocaina. A sei mesi dall'operazione "Pony Express" dei carabinieri del nucleo operativo della compagnia di Sanremo, ieri mattina sono comparsi davanti al giudice per le udienze preliminari Laura Russo i due principali componenti dell'organizzazione, i sanremesi Gianni Valori, 43 anni, e Leonardo Faraldi, 42 anni. Il

primo, difeso dagli avvocati Vincenzo Icardi e Alessandro Moroni, ha patteggiato una condanna a tre anni di reclusione e 16 mila euro di multa. Al patteggiamento è seguito la concessione degli arresti domiciliari, a fronte dell'esito positivo del percorso risarcitorio affrontato in carcere dall'imputato.

Diversa la sorte giudiziaria di Leonardo Faraldi. Proprio per poter verificare i progressi terapeutici dell'uomo, il giudice ha deciso di rimettere l'udienza al prossimo 24 febbraio, quando verranno valutate anche le posizioni di altre due persone coin-



Gianni Valori, 43 anni

volti nel blitz dei carabinieri, Massimo M., di Valledoria, e Maria F., di Vallecrosia, rispettivamente difesi dagli avvocati Marco Bosio e Claudia Rodini, che erano stati indagati a pie' di libero.

Le indagini che portarono in carcere Faraldi e Faraldi, coordinate dal pm Maria Paola Marzai, erano scattate a febbraio 2011, quando militari scopirono il metodo ideato dalla banda per spacciare eroina e cocaina ad una fitta rete di consumatori tossicodipendenti sanremesi. Lacoppia di sanremesi, in particolare, raggiungeva Milano e dintorni un volta al-

la settimana per rifornirsi della droga, di qualità purissima, che veniva poi tagliata e immessa nelle strade della città dei fiori.

L'ordinanza di custodia venne emessa dal gip Leopardo a luglio, e raggiunse Leonardo Faraldi in carcere, dove si trovava da due mesi, perché arrestato in flagrante, sempre dai carabinieri, al ritorno da uno dei viaggi a Milano. In quella occasione, l'uomo viaggiava con 6 grammi di cocaina purissima, che trasportava nascosta nell'intestino; l'omo la espulse compiendo alcune flessioni sulle gambe.