

Dimensione immagine:  
francobollo media grande tiff

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

sanremo

IL SECOLO XIX  
GIOVEDÌ  
12 GENNAIO 2012

21

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 orate o branzini 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 in nero a chi ha un pesce fresco da vendere. Il commercio del pesce è vietato agli sportivi (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 ristoranti, che si garantiscono pesce fresco e di ottima qualità a prezzi bassi, con guadagni non rintracciabili dal fisco.

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 partite di pesce acquistate dai ristoranti appartiene ogni singolo pesce. In questo modo sarebbero immediatamente rintracciabili 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 salassime, 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 capitaneria 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 o i pescatori con la canna, quanto piuttosto gli amanti dei palamiti, che hanno 200 anni 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



**TRACCIABILITÀ 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 sovrannutimento e vengono curati a con forti dosi di antibiotici

che a pescate 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 chi vende ed è chi compra, arginare la concorrenza sleale nei confronti dei professionisti e garantire la tracciabilità degli alimenti, in ossequio alle normative comunitarie. Su questo ultimo aspetto però sottolineerei 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 sovrannutimento e vengono curati a botte di antibiotici, che poi finiscono nel nostro piatto. Il pesce del nostro mare è di certo più sano».

I professionisti dal canto loro non mancano di aggirare le norme dribblando i termini stagionali o evitando di fatturare il venduto. Ed proprio questo il fenomeno tenuto maggiormente d'occhio dalla Guardia Costiera, essendo quello con il maggiore impatto numerico, sicuramente non comparabile al pur prospero mercato nero alimentato dai pescatori sportivi.

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

giordano@ilsecoloxix.it  
© RIPRODUZIONE RISERVATA



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

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

**SANREMO.** Il pescato del Golfo di Sanremo è un piatto tipico che ha fatto la fortuna dei ristoranti locali. Ma non di rado arriva sulle nostre tavole in modo irregolare.

Pesce conservato in maniera approssimativa, qualche volta decisamente avariato, mancata segnalazione sul menù dei ristoranti dei prodotti congelati, mancato rispetto delle taglie minime, molto spesso pescato di provenienza non certificata: naturalmente sul banco degli accusati 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: mercendia fuori fattura e irregolarità legate alla stagionalità, per esempio, la pesca del tonno si alterna aperiodici quella del pesce spada, ma non di rado c'è chi fa “confusione”. E poi c'è il problema dei distributori e dei ristoranti.



Il comandante Andrea Betti

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

concretizzarsi della cosa». A quanto apre le normative adeguate un po' su tutti i fronti: «Prendiamo il caso del tonno e del pesce spada», continua, «il periodo di divieto di pesca per l'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 ristoranti nel mirino. «I controlli si fanno soprattutto nei locali, la recente operazione Octopus ci ha portato a verificare grossisti, centri di grande distribuzione, peschierie e ovviamente ristoranti, nelle Province di Imperia e Cuneo. Siamo molto attenti in tema di tracciabilità ed etichettatura. Le norme comunitarie sono stringenti. Tuttavia il mercato illegale è diffuso e le violazioni igieniche frequenti, non a caso nelle ultime vacanze di Natale abbiamo riscontrato 34 illeciti ammini-

strativi 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.

«La nostra competenza arriva solo sino ad un certo punto», spiega ancora Betti, «poi chiamiamo in causa l'Asl, che procede al sequestro del pescato. Il più delle volte il problema è tecnico, riguarda cioè i frigoriferi, che non sono a norma. I ristoranti sono tenuti a verificare che la temperatura dei congelati resti costante. Ma alcuni hanno ancora frigoriferi 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 non notare per chi lo ha sottomano giornalmente».

GG

IERI L'UDIZIA 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 ISAIA

**SANREMO.** Grazie alla copertura dell'attività di corriere di uno di loro, avevano avviato un fiorente traffico di droga: assieme alla merce, nel furgone trasportavano anche eroina e cocaina. A sei mesi dall'operazione “Pony Express” dei carabinieri del nucleo operativo della compagnia di Sanremo, ieri mattina sono compariti 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 seguita la concessione degli arresti domiciliari, a fronte dell'esito positivo del percorso riabilitativo affrontato in carcere dall'imputato.

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



Gianni Valori, 43 anni

volte nel blitz dei carabinieri, Massimo M., di Vallebona, e Maria F., di Vallecrosa, rispettivamente difesi dagli avvocati Marco Bosio e Claudia Rodini, che erano stati indagati a piede libero.

Le indagini che portarono in carcere Valori e Faraldi, coordinate dal pm Maria Paola Marrai, erano scattate a febbraio 2011, quando i militari scoprirono il metodo ideato dalla banda per spacciare eroina e cocaina ad una fitta rete di consumatori tossicodipendenti sanremesi. La coppia di sanremesi, in particolare, raggiungevano 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 Leopardi 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.

PRODUZIONE AGRICOLA

## 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 dottori 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 Zilioli e Sabrina Diamanti, Davide Salvi, Andrea Alavenna (del Cra-Fso di Sanremo), e dell'assessore figure all'agricoltura Giovanni Barbagallo.