Coldiretti: IL CORONAVIRUS AFFONDA ANCHE LA FLOTTA ABRUZZESE

Logo Coldiretti

Coldiretti, a rischio 500 pescherecci per chiusura ristoranti

Con oltre la metà del pescato in Italia (55%) che viene consumato fuori casa la chiusura prolungata dei ristoranti è allarme per la flotta abruzzese per effetto del lockdown prolungato al primo giugno. A dirlo è Coldiretti Abruzzo evidenziando che lo stop forzato alla ristorazione fino alla vigilia dell'estate è un duro colpo per il settore ittico che coinvolge anche la chiusura a cascata delle pescherie e dei mercati ittici all'ingrosso e alla produzione. In Abruzzo sono interessati circa 500 pescherecci tra piccola pesca, strascico, circuizione e draghe idrauliche.

Ad aggravare la paralisi del settore sono i limiti agli spostamenti che – spiega Coldiretti – hanno causato anche il 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, che ha portato i consumatori ad orientarsi verso conservati e surgelati, considerando che il consumo pro capite di pesci, molluschi e crostacei in Italia si aggiorna attorno ai 30 chili all'anno.

La possibilità di vendita a domicilio e dell'asporto – sostiene la Coldiretti – è una importante opportunità 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 un 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.

"La chiusura forzata di bar, trattorie, ristoranti, pizzerie e agriturismi – dice Coldiretti Abruzzo – ha dunque un effetto a valanga sull'agroalimentare regionale ed, oltre al pesce, ad essere colpiti sono anche 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.