

Haven, tutti contro Report: “Controlli molto accurati, pescatori professionisti evitano il catrame”

di **Redazione**

09 Febbraio 2011 - 14:35



Genova. “La pesca in Liguria è di qualità assoluta e praticata con cura artigianale”. Parole di Raffaele Borriello responsabile regionale di Agrital, l’associazione del settore agro-ittico-alimentare che rappresenta le cooperative. A cui fa eco il caposezione della capitaneria di porto, comandante Luigi Zippo :”A Genova la filiera dei controlli sul pescato è articolata e parte dal mare per finire sui tavoli dei ristoranti”.

Provincia, pescatori e capitaneria alzano le barricate e fanno quadrato contro la puntata di Report del 30 ottobre scorso su Rai Tre nel corso della quale in 13 minuti di montato si narra di una calata a strascico nella zona in cui nell’aprile del 1991, dopo l’incendio della petroliera Haven, si avvistò una scia di catrame lunga dieci chilometri al largo della costa del ponente genovese.

La commissione salute della Provincia, è stata convocata dal presidente Sonia Zarino (Pd) a seguito di una richiesta del capogruppo dell’Idv Stefano Ferretti che aveva visto la trasmissione. Al fuoco di fila di preoccupazioni espresse dai consiglieri Ferretti (Idv), Spanò (Verdi) e alle richieste formulate da Pastorino (Prc) e Ferrante (Pd) ha risposto Pietro Calcagno: “Una trasmissione sorprendente. Mi sono sentito un po’ gabbato. Al comandante del Bacicin è stato richiesto di portare la troupe dove c’è il catrame, non dove si va abitualmente a pescare. I pescatori professionisti che praticano lo strascico sanno dove c’è catrame e lo evitano. La loro è una attività commerciale. Che senso avrebbe pescare pesce incatramato o che solo puzzi di gasolio? Lo devono vendere e poi chi ripaga le reti rovinate dal catrame? È una attività che deve produrre reddito non perdite. Ve l’immaginate pulire gli scampi, come hanno fatto vedere a Rai 3, uno a uno, con l’olio d’oliva con quello che costa?”

Maurizio Costa biologo marino e direttore dell’Osservatorio ligure pesca e ambiente ha aggiunto: “I controlli sono molto accurati. Il pesce pescato dai professionisti è sicuro. Mentre non sarebbe né conveniente né consigliabile recuperare la striscia di catrame

ancora in mare come ipotizzato da Report per le difficoltà di smaltimento e stoccaggio a terra e soprattutto per il rischio di sollevare sostanze oleose in mare che invece con il tempo sono state naturalmente ricoperte”.

Un ulteriore avviso ai consumatori lo ha lanciato il comandante Zippo: “Come capitaneria abbiamo recentemente ricordato ai ristoratori di non acquistare pescato da pescasportivi, lo vieta la legge. I controlli sugli esercizi commerciali sono severi le multe pesanti, se i ristoratori non possono dimostrare la tracciabilità scatta la sanzione. Il pesce dei dilettanti sfugge alla filiera dei controlli e non sempre è sicuro”.