

## **Pesce, la richiesta di Coldiretti: “Etichette più trasparenti per il fresco di qualità”**

di **Redazione**

25 Maggio 2016 - 15:15



**Genova.** Diffondere tra i consumatori l'importanza di acquistare pescato fresco e a miglio zero e sottolineare l'importanza di dotare il settore della pesca e dell'acquacoltura di un'etichettatura più trasparente. Questi gli obiettivi della manifestazione che Coldiretti Impresa Pesca organizza per sabato 28 maggio, dalle 10, al mercato del pesce in Darsena, a Genova. Evento a cui parteciperanno i rappresentanti di Coldiretti, tra cui Valerio Sala, presidente Coldiretti Genova e Sara Baccelli, presidente di Coldiretti La Spezia, che hanno dato vita alla mobilitazione, l'assessore regionale alla Pesca e Agricoltura Stefano Mai e l'europarlamentare Renata Briano.

Alla vendita di prodotti ittici miglio zero, seguirà, dalle 10,30, un momento formativo per i consumatori. Un vero e proprio decalogo di consigli, forniti dai pescatori di Coldiretti, su come riconoscere e acquistare il pesce fresco, che per l'occasione sarà presentato a fianco di prodotti sbiancati con additivi autorizzati dal ministero della Salute per poterne evidenziare meglio la differenza. Inoltre, i rappresentanti di Coldiretti saranno a disposizione per spiegare ai consumatori come leggere correttamente l'etichetta, in modo da poter scegliere in modo consapevole l'acquisto di un prodotto locale. “Crediamo che i consumatori debbano poter scegliere in piena libertà se consumare un pescato proveniente dai nostri mari o no - afferma Daniela Borriello, responsabile Coldiretti Impresa Pesca Liguria - se consumare un prodotto che è stato trattato con additivi chimici

o no, ma soprattutto riteniamo che sia fondamentale l'indicazione della data di pesca. Solo con un'etichetta più trasparente e completa potremmo veramente salvaguardare le nostre attività imprenditoriali ittiche dalle importazioni, che in qualche modo si confondono con il prodotto fresco locale”.

La proposta di Coldiretti consiste nel modificare e integrare le norme che regolano attualmente la formulazione dell'etichetta, prevedendo l'introduzione nel cartellino finale esposto al pubblico tre dati essenziali: la data del pescato, il trattamento con elementi chimici e la provenienza, intesa non solo come codice Fao, che ne identifica, in generale, il mare di provenienza, ma il luogo specifico di pescato (per esempio, mar Ligure). “Si tratta di informazioni sostanziali - aggiunge Borriello - che chiediamo di estendere all'intera filiera, fino alla ristorazione, per la tutela a 360 gradi di questo settore. Ci aspettiamo un impegno forte da parte delle istituzioni perché si facciano parte attiva nel sostenere questa nostra proposta”.

La mattinata si concluderà alle 12, con la preparazione dello street food a base di pescato fresco locale.