

## Dpcm, le chiusure dei ristoranti colpiscono il settore ittico ligure

di **Redazione**

03 Novembre 2020 - 14:23



**Genova.** I limiti d'orario, con la chiusura anticipata alle 18 - e forse anche una chiusura definitiva al pubblico - stanno condizionando in modo negativo la vendita di pesce fresco locale, che da sempre trova nel canale Ho.re.ca un importante mercato di sbocco, per la sua indiscussa freschezza e qualità.

È quanto afferma Coldiretti Liguria sottolineando che, prima dell'emergenza Coronavirus, la spesa degli italiani per pranzi, cene, aperitivi e colazioni fuori casa, era pari al 35% del totale dei consumi alimentari. È quindi consequenziale che lo stop serale per le attività di ristorazione (bar, ristoranti, pizzerie ecc...) e la diffusione dello smartworking che taglia le pause pranzo, sta avendo, a cascata, pesanti ripercussioni sull'intero settore agroalimentare e in particolare sul settore ittico locale, sul quale pesa anche la diminuzione delle vendite al dettaglio, dal momento che la riduzione delle uscite per gli acquisti domestici, fa orientare i consumatori verso conservati e surgelati, che peraltro in 9 casi su 10 contengono prodotto straniero.

“Il calo delle richieste da parte di ristoranti ed i cambi delle abitudini alimentari delle famiglie - afferma la Responsabile di Coldiretti Impresa Pesca Liguria Daniela Borriello -

stanno penalizzato la nostra pesca e tutte le attività ad essa connesse, con il paradosso di favorire ulteriormente le importazioni dall'estero e la perdita di nuove quote di mercato da parte di quello ligure. I nostri pescatori, che non si sono fermati neanche durante il lockdown per garantire sempre prodotto freschissimo alle famiglie, continuano a portare a terra i prodotti della nostra costa, prodotti che potete sempre trovare (mare permettendo) in vendita diretta presso le banchine liguri, mentre stanno ricominciando le consegne a domicilio di pesce e mitili, molto apprezzate soprattutto dalle persone che hanno più difficoltà a muoversi, oltre alla vendita d'asporto di piatti a base di pesce sapientemente cucinati dai nostri ittiturismi. È importante che tutti noi sosteniamo questo settore fondamentale per l'economia ligure, scegliendo di acquistare sempre solo pesce di stagione interamente a miglio 0, sicuramente più fresco e di maggiore qualità rispetto a quello che ha dovuto percorrere migliaia di km per raggiungere le nostre tavole”.

“La chiusura anticipata imposta alla ristorazione con cui, a livello nazionale, si perdono 6 clienti su 10 (63%) che almeno una volta al mese scelgono di mangiare fuori casa la sera, - affermano il Presidente di Coldiretti Liguria Gianluca Boeri e il delegato Confederale Bruno Rivarossa - sta avendo un duro impatto sull'intera filiera agroalimentare, e il nostro settore ittico è sicuramente uno di quelli che ne sta subendo le maggiori conseguenze. Augurandoci che si torni presto ad una nuova normalità, è indispensabile, fin da subito, salvaguardare le nostre produzioni d'eccellenza e l'economia della nostra regione. Il settore ittico si trovava già gravato e penalizzato da regolamenti europei molto stringenti, e il calo delle vendite, con tutto quello che ne consegue, sta ulteriormente impattando sulla situazione: è per questo che, nonostante la riattivazione del canale di vendita a domicilio, è fondamentale prevedere un adeguato sostegno economico lungo tutta la filiera e misure ad hoc che aiutino a superare il periodo”.