

Primo Piano

Covid: dal mare ricchezza e tanti problemi

«Nuovo ittico aperto tra dicembre e gennaio»

La Cittadella della pesca investe un milione e mezzo nelle attrezzature. Ma non tutto va bene: «Le vendite sono crollate del 35%»

di **Beppe Nelli**
VIAREGGIO

L'emergenza Covid non ha solo ridotto di un terzo le entrate dei pescatori. Siccome i ristoranti sono chiusi e mancano gli acquirenti, i grandi distributori che riforniscono negozi dell'interno e supermercati se ne approfittano. Il prezzo è questo, prendere o lasciare. E così il consumatore paga le triglie 12 e più euro al chilo, ma il pescatore se

ALESSANDRA MALFATTI

«Con i locali chiusi le barche non escono il venerdì. Ci salvano le consegne a casa»

ne mette in tasca solo 4. E' il «libero» mercato, bellezza. Eppure la Cittadella della pesca non s'arrende. «Apriremo il nuovo mercato ittico a dicembre o al più tardi gennaio», assicura la dirigente della cooperativa Alessandra Malfatti.

Come va?

«La situazione è difficile. Di norma saremmo a inizio stagione, anche se il maltempo è durato parecchio. Però c'è un anello della catena rotto, la ristorazione. Mancano i consumi dei ristoranti, l'asporto non fa i numeri di cui c'è bisogno. Noi operiamo anche con le consegne a domicilio, ma con le vendite siamo sotto del 30-35%».

Però pescherie e supermercati sono aperti, dovranno pur rifornirsi.

«La grande distribuzione lavora con un soggetto unico, non partecipa all'asta ma usa un solo buyer che recupera il prodotto sul mercato e fa prezzi al ribasso per guadagnarci. Se non



avessimo messo su la consegna a domicilio con l'organizzazione dei pescatori, avremmo perdite del 60% come accadde all'inizio del lockdown di un anno fa».

Comunque i prezzi al consumo sono sostenuti, quindi va bene anche ai pescatori. No?

«Scherziamo? I prezzi sono crollati. Manca quella parte di filiera rappresentata dai ristoranti che alzava il prezzo della contrattazione. Tutti stanno attenti quando comprano, prendono i quantitativi minimi. Del resto non potendo fare cene fra amici, gli acquisti privati sono scarsi e le famiglie dopo un anno di crisi tendono a non spendere».

Per forza, con certi prezzi.

PREZZI STRACCIATI

«Le triglie costano 12 euro al supermercato, però il pescatore ne riceve soltanto 4»

«In realtà ci sono forti ribassi del pescato, ma solo per i produttori. I supermercati hanno il monopolio e non abbassano i prezzi: se trovate le triglie a 12 euro, il pescatore prenderà dai 4 ai 7 euro, massimo 10 per quelle grosse. Le mazzancolle costano al consumatore 50-60 euro al chilo, ma al pescatore ne vanno 25-30».

I pescatori ce la fanno a andare avanti?

«Tutti tendono a fare meno giornate di pesca per abbassare i costi del carburante e non far crollare ulteriormente i prezzi del pesce. Col Covid il costo del gasolio si era abbassato, ora siamo tornati ai prezzi pre Covid. Le barche sono tutte in funzione, lavorano con la settimana corta e il venerdì non escono, tanto i ristoranti sono chiusi. La grande distribuzione compra il giovedì per tutto il weekend».

Ma la Cittadella quanti produttori rappresenta?

«Abbiamo il 70% della marineria



Alessandra Malfatti davanti al nuovo mercato ittico. La struttura è stata completata dopo quasi vent'anni di trafale burocratiche e ritardi incredibili. Ora va riempita con le attrezzature a carico della Cittadella della pesca

a strascico e l'80% della piccola pesca. A Viareggio ci sono 40 barche a strascico, una lampara e 100 che fanno piccola pesca».

Quando apre questo benedetto nuovo mercato?

«Stiamo facendo le ultime pratiche burocratiche con la Port Authority, poi firmeremo il contratto. Siamo andati avanti con la progettazione dei lavori di allestimento, le attrezzature da comprare, e abbiamo incaricato un'azienda di realizzare il software per le aste online come hanno fatto a Livorno. Tempi di consegna permettendo, contiamo di aprire a dicembre-gennaio».

Quanto costa l'operazione?

«Facciamo un investimento di

IL LOCALE SUL TETTO

«Stiamo trattando per dare la gestione a ristoratori versiliesi e anche forestieri»

un milione e mezzo di euro. Non è che ci hanno dato il nuovo ittico proprio gratis. In parte ci autofinanziamo, poi ci sono mutui bancari e bandi pubblici a fondo perduto».

Sono tanti soldi per una cooperativa.

«E' una bella sfida, ma il nostro scopo non è fare utili quanto sostenere i soci nella valorizzazione e commercializzazione del pescato. Costruiamo un sistema-pesca moderno e sostenibile, un valore in più per la città che sarà di esempio per altre marinerie. Ne trarrà beneficio tutta Viareggio».

E il ristorante sul tetto?

«Stiamo trattando con partner della ristorazione, cioè ristoratori della nostra zona e anche forestieri: basta che condividano la nostra visione. Prima firmiamo il contratto di concessione del mercato, poi faremo gli accordi coi partner che gestiranno il ristorante. A ognuno il suo mestiere».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



L'assessora Stefania Saccardi con il vicesindaco Valter Alberici all'ittico

Arrivano i bandi regionali

Saccardi visita il mercato e il centro di cottura

In discussione un consorzio di garanzia delle arselle: ogni anno raccolta illegale per un valore di 2 milioni

VIAREGGIO

La vicepresidente e assessore regionale all'agroalimentare, Stefania Saccardi ha visitato la Cittadella della pesca dove con

Alessandra Malfatti ha parlato dell'istituzione di un consorzio delle arselle che sia garanzia di sicurezza: si calcola infatti che il valore delle arselle pescate illegalmente tocchi i 2 milioni di euro. Saccardi ha visitato il nuovo mercato ittico, ha parlato delle future aste online, e della formazione degli operatori del settore attraverso corsi di cucina: «Il nostro impegno è per questo concentrato a sostenere il comparto, migliorando le infrastrutture e i servizi dedicati al trattamen-

to, al trasporto e alla vendita, compensando gli operatori per i mancati guadagni e per le perdite. A giugno partiranno cinque bandi dedicati al settore ittico per un totale complessivo di oltre 2 milioni e 300mila euro, un valore aggiunto a quanto già abbiamo investito». E la Cittadella della Pesca è già pronta a partecipare. Saccardi ha visitato anche il centro di trasformazione e lavorazione del pesce che gli operatori delle cooperative distribuiscono alle mense con una capacità di 29 mila l'anno».