

Alluvione, troppo acqua dolce in mare «Pesci in fuga al largo e prezzi alle stelle»

Ai banchi i titolari ora tirano le somme: «Canocchie a 20 euro al chilo e seppie fino a 18 rispetto ai 10-12 euro del 2022»

RIMINI

ADRIANO CESPI

Pochi prodotti sui banchi. E prezzi alle stelle. È la legge del mercato. Che colpisce anche il settore ittico. E del commercio al dettaglio. Eloquente la situazione del mercato al coperto dove, nonostante prezzi concorrenziali (altro pezzo in pagina), il costo del pesce è schizzato in alto. Con aumenti anche del 50%, rispetto allo scorso anno. Commenta Marcello Sodano, commerciante di pesce nella struttura di via Castelfidardo: «È il risultato di due fenomeni concatenati tra loro. La stagionalità, in questo periodo c'è solitamente meno pesce, con l'aggiunta purtroppo dell'alluvione di metà maggio che ha provocato il rigonfiamento dei fiumi e lo sversamento naturale, in mare, di tanta acqua dolce. Così tanta da provocare la fuga dei pesci in altre acque, più salate. Risultato? Poche uova depositate e di conseguenza maggiore carenza di pesce. Prodotto, però, che resta sempre di buona qualità».

Sempre più in alto

Un combinato disposto di even-

È IL MOMENTO DELL'ATTESA

«A settembre sarà possibile valutare concretamente i quantitativi di pesce presenti in Adriatico dopo il fermo pesca»

SEMPRE PIÙ LONTANO

«Invece di pescare sulle 12 miglia, come accade di solito per alcune specie, dobbiamo arrivare fino alle 30 miglia»

ti sfortunati che ha provocato l'aumento automatico del costo del prodotto. Da quello per la frittura di paranza ai calamari, dalle seppie alle canocchie, fino al pesce azzurro, quello definito "povero" per intenderci.

Ma vediamo questi prezzi. Sottolinea Sodano: «È cresciuto tutto. E faccio alcuni esempi per fare capire meglio. Il paganello, la triglia, la sogliola, insomma tutto quel pesce utilizzato dalle famiglie e dai ristoranti per farci la frittura, lo vendiamo a 8-10 euro al chilo, contro i del resto dell'anno. In questo caso, però, alla mancanza di pesce, che ha determinato questo importante ritocco dello scontrino, bisogna aggiungere anche il sensibile aumento della richiesta da parte delle attività estive della ristorazione. Ma non finisce qui. Perché i calamari sono saliti dai 20 euro al chilo dello scorso anno ai 25, anche 30 euro, al chilo di quest'anno».

"Guardate che bontà"

Tuttavia a risentirne non è la domanda, che resta comunque ai livelli dell'estate 2022, con



I banchi del pesce al Mercato coperto tutti i giorni frequentati dai clienti in cerca di pesce fresco

un mercato coperto che non registra una contrazione di clientela. «Il nostro mare Adriatico è garanzia di qualità precisa Sodano -. Per cui il prodotto è sempre buono e apprezzato dai clienti. Magari, invece, di pescarlo sulle 12 miglia, come accade di solito, per alcune specie dobbiamo arrivare fino alle 30 miglia. Ma questo non cambia la bontà del pescato».

E Pasquale d'Orsi, pescatore e titolare di un banco per la vendita al mercato coperto, rilancia: «Dovremo aspettare il fermo pesca, 29 luglio-9 settembre, per il ripopolamento. Intanto, andiamo avanti con quello che abbiamo».

Adeguando i prezzi alla tendenza generale. «Certo - con-

ferma D'Orsi -, quando manca il prodotto la prima cosa che accade è l'aumento dei prezzi. La canocchia, per fare un esempio concreto, sta sui 20 euro al chilo contro i 10-12 euro di prima. Le seppie intorno ai 15, in alcuni casi anche 18 euro al chilo rispetto ai 10-12 euro al chilo di un anno fa. Il pesce di paranza, poi, è passato dai 4 ai 10 euro circa. Mentre lo sgombero è, addirittura, introvabile. Insomma, è un momento di crisi per l'intero settore. Che ritengo, comunque, superabile. Non prima di settembre, però. Quando potremo valutare, concretamente, i quantitativi di pesce presenti in Adriatico, dopo il fermo pesca».



Pasquale D'Orsi

Fabbri: «Ma i riminesi non rinunciano, risparmiano su altro»

Il presidente: «Se pensiamo al costo di un chilo di carne, è evidente come il pesce risulti più economico»

RIMINI

«Nonostante l'aumento dei prezzi, le peschiere registrano un flusso di clientela discreto». Il presidente del mercato coperto, Andrea Fabbri, fa il punto nel pieno della stagione. Mostrando ottimismo sull'andamento delle vendite nel settore ittico. «Al pesce in tavola i riminesi non sanno proprio rinunciare - commenta

Fabbri-. E risparmiando magari su altri prodotti, un primo e secondo di pesce non se lo fanno mai mancare. Soprattutto quei piatti a base di prodotti tipici locali come il sarduncino, la canocchia, la sogliola».

Sarduncino, appunto, che, seppur pesce "povero", ha comunque subito un aumento sensibile del prezzo al chilogrammo. «Parliamo, però, di costi contenuti. Di 6 euro al chilo contro i 4 euro di prima. Che non mettono, comunque, le famiglie nelle condizioni di doverci rinunciare. Come, invece, può succedere per altre varietà di pe-



Il presidente del Mercato coperto Andrea Fabbri

sce. Magari come con i calamari, decisamente più cari». Un prodotto, il pesce, che se confrontato con altri prodotti alimentari non naviga su scontrini proibitivi. «E' proprio così - sottolinea il presidente del Mercato coperto -. Se pensiamo al costo di un chilo di carne, è evidente che il pesce risulti molto più economico. E quindi appetibile». E a conferma del suo pensiero, Fabbri porta un altro esempio. «Il cefalo costa 5 euro al chilo - chiosa -: 2 euro in più dello scorso anno. Un aumento che non penso riesca a convincere un riminese di poterne fare a meno».