

L'allarme globale: l'attività ittica



Andrea Vio



Francesco Ballarin



Domenico Rossi



Luigi Vidal

MONDO PESCA



Un "serraggiante" di Burano mentre pesca nella laguna nord

I pescatori sono allo stremo «Impossibile continuare»

Crollati i prezzi al mercato, mentre seppie e "moleche" sono sempre meno

Carlo Mion / VENEZIA

Della flotta della marineria di Chioggia, 222 pescherecci, ne esce il 20 per cento. Il resto è fermo perché in barca non c'è lo spazio per mettere in sicurezza gli uomini in base al decreto Covid-19. Poi qualcuno resta in porto sperando d'incassare lo stipendio dall'Inps. Ma del resto se tutta la flotta pescasse in questo periodo il pesce scenderebbe ancora di valore. A Pellestrina chi va a seppie ha il problema che il freddo di questi giorni le fa ritornare

in mare e nelle reti resta poco. Chi sta pagando a caro prezzo gli effetti del coronavirus e del clima sono i "molecanti" di Burano. Gli stessi che a novembre hanno perso il novanta per cento delle reti in seguito all'acqua grande. Al mercato il pesce lo paghi un trenta per cento in meno. E per assurdo il prezzo non viene ulteriormente stracciato perché, per il maltempo, il pescato non è molto come poteva essere lo scorso anno.

«Il valore è calato del 30 per cento alla vendita. Del resto i ristoranti sono chiusi e

Rialto lavora molto con questi. Poi c'è meno gente in giro e questo fa il resto», spiega Andrea Vio che gestisce insieme alla famiglia un banco a Rialto.

Al Tronchetto dove c'è il mercato all'ingrosso su venti grossisti che operano quotidianamente, cinque hanno chiuso. E nonostante questo in molti segnalano che comunque nel capannone dove c'è la compravendita c'è sempre troppa gente, alla faccia del Decreto per arginare la diffusione del coronavirus,

del divieto di assembramento e del metro di distanza. Al mercato del Tronchetto per acquistare arrivano da mezzo Veneto. Gli acquirenti in questo momento sono calati del 40 per cento e le previsioni, stando agli operatori del settore, è che caleranno ulteriormente anche perché in giro c'è sempre meno gente e i mercati rionali diventano sempre più piccoli. I commercianti ambulanti rinunciano a percorrere chilometri e chilometri per poi vendere poco nulla.

Questa è la stagione delle

seppie e a Pellestrina sono in parecchi a lavorare con questo tipo di pescato. Tra questi c'è Francesco Ballarin, detto "Sgarbi". «Di seppie quest'anno se ne vedono poche. Purtroppo il freddo non le fa arrivare e poi qui arriva l'acqua fredda dei fiumi che fa il resto. Sta di fatto che quest'anno al posto di dieci "cogolli" (il sistema di reti messe in mare per la cattura delle seppie che cercano di rientrare in laguna dove sono nate la primavera precedente ndr), ne abbiamo quattro. In questo periodo, gli altri anni, pescavamo al giorno dai due ai tre quintali di seppie. In certi giorni anche di più. Ora ne tiriamo su cinquanta chili e il prezzo al mercato di Chioggia è di 7 euro al chilo, al posto delle 12 dell'anno scorso - continua Ballarin -. Siamo in otto famiglie che dovremmo vivere di questo. Come si fa?».

Va male anche per i "mole-

Delle 222 imbarcazioni che compongono la flotta di Chioggia ne esce solo il 20%

canti». Racconta Domenico Rossi di Burano: «Per noi la stagione è già finita. Il clima non è stato dei migliori, pochi i granchi raccolti per la trasformazione. Al mercato ci pagano le moleche a 18 euro al chilo, in questo periodo era tra i 28/30 euro al chilo. A questo aggiungi il fatto che a novembre abbiamo perso quasi tutte le reti, è un anno veramente funesto».

A Burano c'è un'unica cooperativa che conta novanta soci. E la cooperativa San Marco. Ci sono molecanti, serraggianti e vongolari con turbosoffianti. Il presidente Luigi Vidal spiega: «È un disastro anche perché i nostri clienti per l'ottanta per cento sono ristoratori. Per assurdo dico che è una fortuna che ci sia poco pesce così il prezzo si mantiene ad un livello sufficiente per coprire almeno le spese. Dobbiamo riorganizzare le uscite. Facendole a turno magari si riesce ad avere l'equilibrio e sul mercato ci va la quantità di pescato giusta per garantire un prezzo accettabile».

© RIPRODUZIONE RISERVATA