

63enne arrestato per la vendita di prodotti ittici contraffatti

L'uomo è stato sorpreso mentre prelevava acqua di mare dal porto per scongelare circa 20 chilogrammi di calamari, che sarebbero stati poi destinati alla vendita come freschi. La pompa con cui veniva presa l'acqua di mare è stata posta sotto sequestro, mentre i calamari sono stati distrutti. L'uomo attende ora il giudizio in merito al commercio e vendita di alimenti nocivi.

Un uomo di 63 anni, di Forio d'Ischia, è stato sorpreso da una motovedetta dei carabinieri di Pozzuoli, mentre prelevava acqua di mare dal porto per scongelare circa 20 chilogrammi di calamari, che sarebbero stati poi destinati alla vendita come freschi. La pompa con cui veniva presa l'acqua di mare è stata posta sotto sequestro, mentre i calamari sono stati distrutti. L'uomo è stato denunciato in stato di libertà per commercio e vendita di alimenti nocivi. Una questione che ha dell'eclatante! Un fulmine a ciel sereno per molti. Un arresto che mette in luce una realtà allarmante che credevamo o forse volevamo credere estranea al nostro mondo o addirittura impossibile. Eppure c'è chi giurerebbe che è sempre accaduto. La vendita di pesce congelato quale fresco da molti soggetti operanti nel ramo e profondi conoscitori dell'ambiente è cosa oramai adusa da tempo anche ad Ischia. Secondo questi esperti venditori di prodotti ittici e pescatori ancora dediti all'attività basata sulle vecchie tradizioni, da tempo sui nostri lidi, vuoi un po' la crisi economica e di settore, vuoi un po' la indubbia difficoltà del lavoro di "pescatore" e la carenza di manodopera, i commercianti in pesce usano congelare la propria merce o acquistarla già congelata per poi rivenderla spacciandola per appena pescata nel momento in cui c'è l'aumento della richiesta e dunque nel periodo Natalizio o pre-natalizio. Una crisi del settore "pesca" acuito dalla concorrenza sleale di paesi quali la Cina che non rispettano i patti internazionali, impiagando mezzi invece negati ai nostri operatori che si trovano così a fare la fame sino ad essere costretti ad abbandonare quanto faticosamente tirato su in anni ed anni di duro lavoro e sacrifici. È stato proprio pensando a tutto ciò che qualche settimana fa apprendendo con stupore la notizia della vendita di "prodotti ittici contraffatti", non ci volevamo credere e piuttosto che alla informazione socialmente utile abbiamo ceduto il passo al seno di responsabilità nei confronti di famiglie isolani pescatori e commercianti in pesce che di questo vivono e tirano avanti. Persone che comunque aspettano un anno intero queste festività per dare una seppur lieve impennata alle vendite. Dunque a voler evitare un enorme polverone basato su voci, supposizioni e dichiarazioni di chi comunque riteneva non di sua competenza un eventuale denuncia autografa non fu data alle stampe la notizia che proprio in quel di Forio, qualche settimana prima di Natale, un noto imprenditore aveva lanciato il primo grido d'allarme. Questi parlò infatti della questione di cui in oggetto e di quanto stava accadendo sull'isola probabilmente quale conseguenza della crisi di vendite inerente i prodotti ittici ad Ischia e nei luoghi di commercio battuti dagli operatori locali o per qualche altra ragione ignota. A questo la volontà di non denunciare la cosa alle autorità, piuttosto informare e rendere consapevoli i cittadini ignari che si apprestavano ai consueti acquisti per il pranzo delle feste e a cui veniva consigliato di acquistare il pesce spacciato per fresco per poi congelarlo per l'utilizzo in occasione dei cenoni e dei pranzi d'occasione. Anche il più profano sa che un prodotto congelato non va conservato a lungo e ricongelato può provocare gravi intossicazioni e danni

63enne arrestato per la vendita di prodotti ittici contraffatti

Scritto da Ida Trofa

Martedì 13 Dicembre 2005 21:20 - Ultimo aggiornamento Lunedì 11 Maggio 2009 06:51

alla salute. Da qui oltre alla particolarità della frode in commercio la gravità ed il peso di una vicenda che di certo lascerà dei profondi strascichi soprattutto sulla nostra economia già fortemente provata. Dunque l'episodio dell'arresto in mare del 63enne foriano è solo uno degli episodi di una lunga vicenda che va avanti da diverso tempo e qualche cittadino dichiara: « Quando mai non è stato così. Congelato va bene, la freschezza resta comunque preservata dopo un buon trattamento. Il problema sta nello scongelamento e nel successivo ricongelamento privo di criteri e regole che poi va a determinare possibili ripercussioni sulla salute e sulla incolumità dei consumatori». Un po' come avveniva alle massaie foriane a cui si consigliava l'acquisto di pesce dato per fresco da congelare poi in attesa dello sfruttamento propizio.