

Taranto

Il caldo record uccide le cozze La produzione verso il collasso

A rischio l'80 per cento dei mitili

TARANTO Temperature elevate e surriscaldamento dell'acqua. Questi i due elementi che stanno determinando la moria delle cozze tarantine: nell'attesa di essere pescati, i mitili, a causa di queste condizioni climatiche, muoiono per asfissia in mare, distruggendo un lavoro durato mesi.

L'allarme è stato lanciato dalle associazioni di categoria Legacoop Agroalimentare Taranto Dipartimento Pesca, Agci Agrital Taranto, Concooperative Taranto Federcoopesca, Unci Agroalimentare, Concooperative Taranto Federcoopesca, Casaimpresa Conferenti Taranto, Fai Cisl, Flai Cgil e Uila pesca, che comunicano disappunto circa la situazione in cui versano gli allevatori in regola. «La moria delle cozze è arrivata puntuale e terribile con il caldo di questi giorni - dicono -. Sulle facce dei mitilicoltori "legali" si legge la delusione, la rabbia, lo sconforto. La moria delle cozze è come un flagello divino, distrugge lavoro e sacrifici di mesi».

Sempre secondo le associazioni, inoltre, questa situazione è causata anche dall'eccessiva presenza di prodotto nel secondo seno del Mar Piccolo, determinato dall'obbligo di trasferimento imposto dall'ordinanza regionale del 2012. E, oltre al danno, c'è la beffa. A causa della moria alcune cooperative potrebbero perdere fino all'80 per cento della produzione. Ma, secondo le orga-



La tradizione
Le cozze tarantine

nizzazioni, i «mitilicoltori abusivi hanno già venduto tutto il prodotto coltivato illegalmente nel primo seno del Mar Piccolo potendo venderlo a prezzo inferiore non dovendo sostenere oneri fiscali, né i pesanti oneri concessori».

Le associazioni di settore aggiungono che «i contestuali arrivi di "ordini di introito" emessi dal Comune di Taranto e relativi all'anno 2023 costano agli operatori 4000 euro per concessione, un vero salasso per chi ha più concessioni». L'ultimo punto, infine, riguarda la richiesta di realizzare nel Mar Grande «la prevista e necessaria area di stoccaggio»: «Ma ancora tutto tace - concludono -. Tavoli tecnici di confronto sono stati richiesti al sindaco Rinaldo Melucci, all'assessore Ciraci e all'assessore regionale all'Agricoltura Donato Pentassuglia, con i quali sono stati confermati appositi incontri». Una riunione sulla mitilicoltura è stata infatti programmata per il 30 luglio.

Rosarianna Romano
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il fatto

● I mitilicoltori tarantini sono in profonda crisi perché a causa del caldo l'80 per cento della produzione delle cozze tarantine è andata distrutta. Tavoli tecnici di confronto sono stati richiesti al sindaco Rinaldo Melucci, all'assessore Ciraci e all'assessore regionale Donato Pentassuglia

Cerignola

FOGGIA Erano pronti per essere messi in commercio. Ma, sulla confezione, non c'era nessuna etichetta. O, in ogni caso, nessun elemento che ne determinasse la provenienza. Insomma, contenitori anonimi di salsa di pomodoro che, se messi in vendita, avrebbero avuto un valore commerciale di circa 265 mila euro.

A Cerignola è stato scoperto un deposito di barattoli di passata di pomodoro, attraverso un blitz realizzato da parte dei carabinieri forestali e dagli ispettori dell'Icqrif (Ispettori centrali per la tutela della qualità e repressione delle frodi agroalimentari) Puglia e Basilicata. Stando a quanto verificato, erano stipati 176 mila barattoli da 400 grammi l'uno di prodotto, che i militari hanno sequestrato subito dopo il rinvenimento.

L'operazione congiunta che ha determinato il ritrovamento rientra nell'ambito di una mirata campagna dei «Piani di azione per l'attività di prevenzione e repressione delle frodi in danno alle qualità delle produzioni agroalimentari e degli illeciti in tema di contraffazione, per le finalità di sicurezza alimentare del consumatore - campagna controlli 2024», finalizzata anche a garantire la corretta etichettatura dei prodotti agroalimentari, che, nel caso specifico di Cerignola, era assente.

A commentare l'accaduto è stato anche il ministro dell'Agricoltura, della sovranità

La passata di pomodoro senza etichette Scatta il blitz

Sequestrati 176 mila barattoli



L'operazione
Il blitz dei carabinieri

alimentare e delle foreste, Francesco Lollobrigida: «Un plauso ai carabinieri del nucleo forestale in forza al gruppo di Foggia e agli ispettori centrali per la tutela della qualità e repressione delle frodi agroalimentari Puglia e Basilicata che hanno sequestrato 176 mila barattoli di passata di pomodoro risultati privi di etichettatura e di certificato di provenienza, a Cerignola in Puglia - ha dichiarato ancora il ministro dell'Agricoltura del governo guidato da Giorgia Meloni -. Grazie alla loro attività, il carico è stato sequestrato poco prima che fosse messo in commercio». E ha aggiunto: «L'Italia è la nazione che fa più controlli ed è incessante l'impegno del governo Meloni per combattere ogni irregolarità, come dimostrano anche i provvedimenti per rafforzare i controlli nell'agroalimentare inseriti nel Dl Agricoltura. I prodotti italiani sono riconosciuti come i migliori dal punto di vista della qualità. A questo non rinunceremo mai».

R. R.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La vicenda

● Un deposito di barattoli di passata di pomodoro senza nessun elemento che ne determinasse la provenienza e senza nessuna etichettatura, pronti per essere messi in commercio, è stato scoperto a Cerignola, nel Foggiano, dai carabinieri forestali e dagli ispettori in campo contro le frodi agroalimentari

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

SCOPRI IL FESTIVAL GUSTOJAZZ: UN'ESPERIENZA INDIMENTICABILE DI MUSICA E GASTRONOMIA

Il **Festival GustoJazz**, riconosciuto tra i Grandi Eventi della Regione Puglia e realizzato con il sostegno del Comune di Corato - Assessorato alle Politiche Educative e Culturali e Assessorato allo Sviluppo Economico, in programma a Corato dal 4 al 9 luglio scorso, si **chiude con un Evento Speciale mercoledì 24 luglio p.v. in Piazza Vittorio Emanuele: Peppe Servillo**, teatrante e attore impegnato, storica Voce degli Avion Travel, **presenta "L'Anno che verrà. Canzoni di Lucio Dalla"**, accompagnato da due grandi jazzisti argentini di fama internazionale, **Javier Giroto** al sax e **Natalio Mangalavite** al pianoforte.



Come per tutti i concerti di questa VI edizione, **anche l'Evento Speciale sarà ad ingresso gratuito.**

Il programma **Jazz** di quest'anno propone un cartellone musicale dedicato alla tromba ospitando, tra gli altri **Nino Buonocore**, artista che ha scritto pagine importanti della musica leggera italiana, che presenta a Corato il suo progetto "In Jazz", il suo repertorio contaminato dalle improvvisazioni del jazz, accompagnato da **Flavio Boltro**, rapidamente impostosi come tromba di riferimento del jazz italiano e che collabora anche con i più importanti gruppi transalpini.

UN FESTIVAL ITINERANTE CHE CONIUGA NUOVI LINGUAGGI ESPRESSIVI CON LA MEMORIA STORICA DELLA CITTÀ DI CORATO

GustoJazz si svolge nel suggestivo centro storico di Corato, trasformando le sue strade e le sue piazze in un palcoscenico a cielo aperto. Sette giorni di pura magia, artisti jazz di fama internazionale e talenti emergenti si esibiscono in concerti live, nei luoghi simbolo della memoria collettiva della Città.

Il Festival è un'occasione unica per conoscere la città dell'olio extravergine di oliva da cultivar "Coratina" con le sue chiese (Santa Maria Maggiore, San Vito, Maria SS. Incoronata, Santa Maria Greca, San Domenico, San Benedetto, Madonna del Carmelo, San Francesco) e i suoi palazzi storici (Gioia, De Mattis, La Monica, Catalano, Gentile Griffi, Spallucci) che racchiudono piccoli tesori, lontani dai circuiti del turismo di massa. Tanti i monumenti simbolo del potere religioso e laico disposti lungo le vie cardine della città, che il Festival contribuisce a valorizzare e a promuovere presso il numeroso

pubblico proveniente dalle città limitrofe o in vacanza in città.

"GustoJazz - dichiara **Beniamino Marcone, Vicesindaco e Assessore alle Politiche Educative e Culturali** - ci proietta ancora una volta in una dimensione di importanza nazionale, coniugando qualità e bellezza artistica con l'eccellenza enogastronomica della nostra terra e la promozione territoriale. Ancora una volta, prevediamo la fruizione completamente gratuita dei concerti, una scelta importante nel solco di una visione della cultura come strumento di benessere collettivo, convinti che le attività artistiche producano, certamente, un impatto positivo sul benessere individuale e, di riflesso, sul benessere collettivo. GustoJazz è cresciuto concretamente in questi anni, sia in termini di valore artistico che in termini di seguito. Invito tutti a partecipare all'Evento Speciale del 24 luglio per vivere un'esperienza unica di musica, sapori e convivialità".

Scopri gli eventi in Puglia su:
www.viaggiareinpuglia.it/eventi/it



POC PUGLIA 2014/2020 - ASSEVI - AZIONE 6.8

#WEAREINPUGLIA®