

Il Messaggero

Roma, sparite telline e vongole. Scatta lo stop alla pesca: niente spaghetti a km 0

Abbiamo avuto un crollo della vongola comune, il cosiddetto lupino, di almeno il 15 per cento se messo a confronto con lo stesso mese dell'anno precedente, e il -50% delle telline



di Giampiero Valenza

4 Minuti di Lettura

Martedì 3 Settembre 2024, 00:41



Articolo riservato agli abbonati premium

Fa troppo caldo. E pure chi sta a mollo tutto il giorno ne soffre. A cominciare da vongole e telline. Sta di fatto che dal primo settembre è scattato nel Compartimento di Roma il fermo della pesca di vongole, cannolicchi e dei più rari "cuori di mare". Quindi, tutte le vongole che si troveranno questo mese sulle tavole dei ristoranti e sui banchi delle pescherie non verranno da Roma e provincia. È stato un agosto drammatico per i pescatori locali.

Il Cogemo di Roma, il Consorzio di tutela e gestione dei molluschi della Capitale (l'ente riconosciuto dal Ministero dell'agricoltura e della sovranità alimentare a controllare e gestire la pesca, che indica i mesi di fermo e che monitora i molluschi in mare) traccia i dati di un mese davvero molto magro per la pesca del litorale. «Abbiamo avuto un crollo della vongola comune, il cosiddetto lupino, di almeno il 15 per cento se messo a confronto con lo stesso mese dell'anno precedente, e il -50% delle telline», dice Roberto Camerota, il suo presidente. Non parliamo poi dei cannolicchi: pescarli in maniera regolare è quasi impossibile per colpa di una legislazione europea che ancora non ne regolamenta la raccolta.

Fregene, pescatori in fuga: addio allo storico Villaggio. A Ostia case vacanze vuote



COSA STA ACCADENDO

L'Unione europea vieta la pesca nello specchio di mare che dalla riva arriva a 500 metri. I cannolicchi amano starsene in un'area entro i 200 metri e non si riescono a pescare con il classico "tellinaro" che invece serve a prendere le telline artigianalmente. Quelli che si trovano regolarmente in vendita arrivano dalla fascia più lontana e sarebbero davvero rari. «L'Unione europea ci ha chiesto chiarimenti su come abbiamo intenzione di pescare i cannolicchi, abbiamo mandato i nostri rilievi ma continuano a dire che il nostro studio è carente, demandando informazioni al Governo che demanda a noi Consorzi - racconta il presidente del Cogemo - La pesca è andata avanti dal 2010 grazie ad alcuni permessi, poi siamo arrivati alla nostra ricerca del 2019. Sta di fatto che i cannolicchi sono fermi lì: entro i 500 metri non li possiamo pescare». Sempre in quella fascia di mare vivono le telline. «Dai primi di agosto abbiamo vissuto un calo di almeno il 50% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente - aggiunge Camerota - Anche a causa del gran caldo la loro popolazione è drasticamente scomparsa». La pesca delle telline avviene in due modi: o con il classico "tellinaro" (quello strumento che viene trascinato dai pescatori amatoriali) o con un sistema meccanico consentito grazie a una deroga che risale al 2010. «Quest'anno ci sono state imbarcazioni che dopo otto ore di pesca sono tornate a casa con 20 chili di telline, praticamente niente», aggiunge il presidente di Cogemo. A decimare la popolazione dei celebri molluschi delle spiagge laziali anche il granchio blu, che invece predilige un clima più caldo, si riproduce molto velocemente ed è particolarmente ghiotto di telline: riesce a romperne il guscio con facilità e a mangiarne il contenuto.

Ostia e Fregene, estate flop per i balneari. Romani in fuga dal mare: «Perdite di oltre il 40%»

Il granchio blu

Tra le situazioni più critiche per l'aggressione del granchio blu, la zona della foce del Tevere e quella, a Sud, del litorale Pontino. Altro capitolo poi è quello delle vongole. Quella comune è la chamelea gallina, il lupino. Ama starsene in acque un po' più profonde e, quindi, è più alla larga rispetto alla zona del granchio. Il calo è stato di circa il 15% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. «Ci fermiamo a settembre per

il fermo biologico e perm **Il Messaggero** esemplari - dice il presidente del Consorzio ~~Albergo dei Pescatori ad aprile».~~ Quindi, per un piatto di spaghetti con le vongole, cosa si fa? Questo mese niente prodotto locale. Quindi, mangiarselo sul porto di Fiumicino o in vetta ai Castelli vorrà dire avere un prodotto d'importazione. E le vongole veraci? Sono essenzialmente due: una è la *ruditapes decussatus*, la classica vongola verace italiana, che è stata spodestata ormai dalla *ruditapes philippinarum* (che, come si intuisce dal nome, ha la sua origine nell'Oceano Indiano). Nessuna di queste, però, le troviamo nel mare di Roma. Principalmente si trovano nell'Adriatico (dove trionfano le *philippinarum*, riconoscibili per il loro guscio più scuro). Al mercato da metà agosto le telline hanno subito un aumento: secondo il Cogemo sono intorno alle 18 euro al chilo (tra i 5 e gli 8 euro all'ingrosso). I lupini, invece, risentono molto della concorrenza adriatica: il loro prezzo è intorno ai 12-14 euro al chilo (3-5 euro all'ingrosso).

© RIPRODUZIONE RISERVATA