



Giugno è il mese migliore per acquistare il pesce azzurro. A sinistra la direzione del Car



Da marzo a settembre periodo migliore per acquistare acciughe

NEL GRANDE mercato ittico della Città dei commerci trionfa il pesce azzurro: al Car per le alici il paese delle meraviglie.

«Da marzo a settembre le alici lasciano le profondità dei lontani abissi e ritornano ad avvicinarsi alle coste seguendo tracciati migratori sempre uguali nei quali ingrassano e si insaporiscono - dice il presidente dei grossisti ittici del Car, Arturo Carpignoli - per la soddisfazione economica e quella alimentare di una filiera nella quale il pesce azzurro non è più un cosiddetto "pesce povero", ma una risorsa sempre più preziosa, sotto il profilo gastronomico e sotto quello nutrizionistico e salutare». Non ha dubbi di sorta, il Cavalier Carpignoli, quando si parla di alici e sardine, sugheri e sgombri. «Da sempre - racconta come veterano del mercato centrale di Roma del pesce - nel mese di giugno le alici raggiungono le loro migliori condizioni di qualità, ma solo in questi ultimi mesi la rigorosa applicazione di una giusta novità normativa ne esalta il gusto ancora più del consueto. Un nuovo regolamento prevede infatti che le acciughe vengano commercializzate all'ingrosso in cassette di polistirolo riempite di acqua di mare e ghiaccio. Si tratta di un'innovazione, peraltro a carattere tradizionale, che sta dando risultati davvero notevoli relativamente al gusto ed all'aroma di questa varietà ittica a lungo sottovalutata

E' il momento del pesce azzurro Car, alici nel paese delle meraviglie *L'esperto: poca spesa e tanta qualità*



A sinistra Arturo Carpignoli, presidente dei grossisti ittici del Car. A destra Giuseppe Muratore, responsabile del presidio veterinario che effettua i controlli igienico sanitari

e trascurata dai consumatori». Con un prezzo all'ingrosso che nei giorni scorsi ha oscillato da un minimo di 2 ad un massimo di 2,50 euro al kg (alici piccole) e da 2,80 a 3,50 euro al kg (alici grandi) si capisce che la ristorazione e il consumatore si stanno riconci-

liando con le gustose prerogative dell'alice, che nella nostra regione si pesca in grandi quantità nell'area di Civitavecchia, come in quelle di Terracina, Gaeta e Ponza, confermando anche nel Lazio il dato nazionale che fa delle acciughe la specie ittica più cat-

turata in acque italiane: nelle reti dei pescatori vanno a finire infatti circa 60.000 tonnellate annue di alici, pari a un 20% del pescato totale. Il consumatore continua a preferire alle alici le cozze e le orate, lasciando le acciughe al terzo posto delle sue preferen-

ze, prima delle spigole e delle trote. Ma, come aggiunge lo stesso Arturo Carpignoli, «a forza di pubblicizzare il gusto e le qualità salutari del pesce azzurro, il consumatore si è accorto dell'errore che si faceva nel trascurarlo. Il prezzo così si è "ripreso" e

anche la qualità media è aumentata». Come si riconoscono, all'aspetto, le alici da comprare immediatamente? «Innanzitutto devo dire che le menzionate novità normative difendono perfettamente la freschezza delle alici - risponde il nostro esperto con cognizione di causa - e difficilmente comunque i banchi di mercato e le peschiere accumulano "inventuto" di questa varietà ittica. In ogni caso, è il colore che deve saltare all'occhio dell'acquirente: l'alice dev'essere di un color argento vivo e luccicante, guai se nella testa scorgesse qualche sfumatura di rosso. Sarebbe il chiaro segno di qualche processo di degrado qualitativo in corso». Ma Carpignoli ci tiene a sottolineare che non si è mai sentito parlare di partite di alici andate a male e messe in commercio nonostante ciò: «L'alice non è il tipo di pesce con cui si possono far brutti scherzi. Intanto, perché per una questione di prezzo "il gioco non vale la candela" e poi perché l'alice andata a male si distingue subito e sono dolori già all'olfatto. Già le alici con un odore acuto sono sconsigliate. E comunque a garanzia dei consumatori vorrei sottolineare l'importanza degli assidui controlli igienico sanitari svolti dal personale della Asl RmG».

CARGEST e Unica convenzionate per attività di lavoro regolari e sicure: dai facchini del Car un contributo alla trasparenza e alla legalità.

Mansioni di servizio svolte in massima sicurezza, nella più totale affidabilità, con la professionalità più alta e con severe sanzioni a carico di chiunque dovesse "sgarrare". Cargest ha stipulato un'intesa ufficiale con Unica, la cooperativa che riunisce le storiche quattro aziende di facchinaggio dei mercati generali, affinché sia la sola ai primi luglio 2007 ad offrire servizi di movimentazione merci nei due padiglioni ortofrutticoli della Città dei Commerci, ma nelle più rigorose condizioni di efficienza e legalità. La neonata cooperativa "Unica" - che schiera circa 100 soci - si occuperà del carico e scarico merci per

Cargest e Unica convenzionate per attività regolari e trasparenti

conto dei grossisti e degli acquirenti del Car. Il tutto avverrà nella massima trasparenza e rispettando norme, adempimenti fiscali e regole a garanzia delle condizioni di sicurezza e trasparenza. Insieme Unica e Cargest - firmando la convenzione - hanno deciso di condividere come comune obiettivo la massima tutela dell'incolumità dei lavoratori attivi nel Centro Agroalimentare Roma. La cooperativa si impegna infatti ad avvalersi di personale regolarmente assunto ed a contrastare qualsiasi forma di lavoro nero o irregolare. Dal canto suo, Cargest sarà in prima linea per individuare ed espelle-

re lavoratori non autorizzati o irregolari. Per facilitare il riconoscimento dei facchini iscritti a Unica, la società fornirà nuove tute e colorati giubbini aziendali ben riconoscibili. Per lavorare, i facchini dovranno esibire badge di identità e operare su muletto e carrelli con il logo Unica secondo le norme di sicurezza più aggiornate. Ad Unica saranno riservate aree di lavoro specifiche, alcune refrigerate sul lato nord della piattaforma logistica centrale dell'area ortofrutta, oltre ad locali adeguati da adibire ad uffici. La convenzione stipulata tra Cargest e Unica sarà valida fino al giugno 2010.

Controlli per la sicurezza, gli esiti soddisfano Cargest

CONTROLLI regionali sulla sicurezza del lavoro al Car: positivi i riscontri conclusivi.

Dalle rigorose verifiche di funzionalità dei sistemi di sicurezza e dei profili di legittimità dell'organizzazione del lavoro condotte nel maggio scorso presso il Car da personale ispettivo della Regione Lazio emerge una situazione tutto sommato rassicurante, se non positiva, per la società di gestione Cargest: alla fine sono state complessivamente 15 le irregolarità riscontrate. In base ai dati presentati ieri mattina ai giornalisti durante una conferenza stampa dell'Assessore alla Sanità della

Regione Lazio, Augusto Battaglia, i controlli effettuati nel Centro Agroalimentare Roma hanno riguardato 12 box di aziende commerciali del settore ittico, 118 box di quello ortofrutticolo, 6 cooperative di servizi di movimentazione merci. I verbali inviati all'Autorità giudiziaria per irregolarità o illeciti sono stati "appena" 15. Un dato, questo, che il Direttore operativo della società di gestione Cargest, Mauro Ottaviano, commenta in termini confortanti. «La situazione del Car che emerge dalle risultanze delle ispezioni mi pare ampiamente positiva per ciò che riguarda l'efficacia dei si-

stemi di sicurezza del lavoro attivi nel Car e la legittimità delle condizioni di impegno lavorativo della manodopera. Per quanto attiene invece alle irregolarità rilevate, si tratta di una casistica di illeciti non gravi e a basso rischio per il lavoratore, di incidenza statistica piuttosto limitata e comunque riconducibili da una parte alla normalità fisiologica di un enorme centro di stoccaggio, movimentazione e distribuzione-merci. Da un'altra parte ad abitudini, a tradizioni, ad usanze di trascuratezza e di malcostume contro le quali stiamo lavorando in piena continuità e in massimo accordo con gli organismi preposti con risultati sempre migliori che gli assidui controlli interni da parte degli enti deputati non potranno che implementare ulteriormente».