

Durante il mese di agosto, in considerazione del forte afflusso turistico nella zona e del conseguente maggiore consumo di prodotti ittici, i nuclei ispettivi pesca della Capitaneria di Porto di Savona e degli uffici minori dipendenti, come espressamente richiesto dalla Direzione Marittima di Genova, hanno intensificato i controlli in tutti i ristoranti della Provincia, con particolare attenzione a quelli situati all'interno degli stabilimenti balneari e a quelli che praticano la cosiddetta ristorazione etnica.

Prima dell'ora di pranzo o di cena, gli esercenti hanno dovuto fornire al personale della Guardia Costiera tutte le informazioni utili circa la provenienza e lo stato fisico dei prodotti utilizzati per la preparazione dei piatti a base di pesce indicati nei propri menu; in particolare i controlli riguardavano le possibili frodi realizzate con il far passare per fresco un prodotto congelato, oppure indicando come nostrane specie di provenienza estera, realizzando in tal modo profitti illeciti a causa delle notevoli differenze di prezzo.

In due casi di evidente irregolarità è scattata l'immediata segnalazione al servizio igiene degli alimenti dell'Asl competente.

Sempre nel campo della tracciabilità del prodotto ittico, è stata verificata la provenienza dello stesso dai commercianti autorizzati a porlo in vendita, al fine di evitare il fenomeno del commercio in nero da parte di pescatori dilettanti che talvolta riforniscono direttamente i ristoratori con prodotti che sfuggono ai controlli sanitari e creano un danno economico a quei pescatori professionali che dal pescato ricavano il loro unico sostentamento.

Al termine dell'operazione il bilancio parla di circa 130 controlli effettuati, con 25 gravi irregolarità riscontrate. Dodici sono state le denunce penali a carico di ristoratori che utilizzavano pesce congelato senza segnalarlo nei propri menu o per altre frodi simili. Un altro esercizio commerciale è stato invece colpito da una sanzione amministrativa di 1166 euro per omessa tracciabilità del prodotto, presumibilmente acquistato da un diportista. Infine altri dodici esercizi commerciali sono stati contravvenzionati, con un totale di sanzioni che sfiora i 20 mila euro, sempre a causa di problemi legati alla tracciabilità dei prodotti ittici utilizzati