

# **Mercato ittico, verso l'affidamento: giornata decisiva? Nuova seduta della commissione di gara**

Potrebbero essere ore decisive per l'affidamento della gestione del nuovo Mercato Ittico di Siracusa, dopo la sua riqualificazione.

La commissione torna a riunirsi questa mattina in seduta pubblica. In sostanza si deve decidere se affidare o meno in concessione la struttura all'unico soggetto che ha presentato un'offerta, la "Mare Blu Moscuza".

Il nuovo mercato, inaugurato nei giorni del G7 dopo gli interventi finanziati con i fondi europei FEAMP, è destinato ad essere una struttura polifunzionale e innovativo "al servizio dell'economia e delle culture marinare". L'idea è quella di farne un luogo vivo e attivo. L'affidamento avrà una durata di nove anni e, come previsto dal bando, dovrà trattarsi di "una gestione sostenibile delle risorse ittiche", capace di assicurare "la promozione della pesca locale e la tutela dei diritti dei lavoratori" oltre che "un adeguato controllo sanitario". Il valore della concessione è stato stimato in 29,4 milioni di euro (oltre iva).

Tra i requisiti richiesti, un fatturato globale maturato nel triennio precedente alla presentazione dell'offerta non inferiore a 3 milioni di euro (iva esclusa), "almeno in uno dei settori che compongono tutta l'intera filiera ittica". Fondamentale avere un'esperienza decennale nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura (commercializzazione e trasformazione).

Visto che un solo soggetto si è proposto, viene meno la necessità di valutare l'offerta economica più vantaggiosa. Il passaggio fondamentale per la commissione di gara riguarda

quindi l'adeguatezza e la sostenibilità del piano economico-finanziario. Il canone annuo indicato come base di gara ammonta a 19.424,22 euro.

L'auspicio è quello di vedere il nuovo mercato ittico operativo entro l'estate o agli inizi del prossimo autunno. Il mercato di via Arezzo della Targia è chiuso da oltre 20 anni. Dopo i lavori di riqualificazione, potrà lavorare secondo le più moderne concezioni, notte e giorno. E' stato attrezzato, inoltre, per l'asta telematica del pescato e per la lavorazione e la vendita dei prodotti trasformati. Si estende su un'area di 1.500 metri quadrati più altri 600 all'esterno. □ Il mercato è dotato di 6 celle frigorifere, diverse per dimensioni e per capacità di raffreddamento, di carrelli, banconi e attrezzature, funzionali alle diverse attività che vi saranno svolte, e può produrre fino a 2 tonnellate al giorno di ghiaccio. La lavorazione, la trasformazione e la commercializzazione del pesce saranno effettuate ciascuna in vani dedicati e già attrezzati. La vendita all'ingrosso si svolgerà fino alle 7, poi si passerà a quella al dettaglio e al commercio dei prodotti gastronomici e lavorati. Sarà possibile anche somministrare cibi preparati a base di pesce. Allestita per questo una zona bar e cucina, oltre a spazi che possono per la consumazione dei piatti: una terrazza e un'area esterna su via del Porto Grande.