

Pesca e Acquacoltura nella Gestione Integrata della Zona di Costa: Criticità ed Esperienze di Successo.

Progetto

Normativa comunitaria e impegni internazionali per la Gestione Integrata della Zona Costiera: opportunità per lo sviluppo di una pesca e una acquacoltura sostenibili in Italia.

Primo Programma Triennale della Pesca e dell'Acquacoltura
2007 – 2009 (prorogato a tutto il 2012).

Sommario

1	Introduzione.....	3
1.1.	Razionale.....	3
1.2.	Le attività economiche nella gestione Integrata della zona costiera.....	6
2	La Pesca e l'Acquacoltura e la Gestione Integrata della Zona Costiera.....	10
3	Criticità e casi virtuosi.....	23
3.1.	Ambiente.....	32
3.2.	Agricoltura.....	49
3.3.	Industria.....	50
3.4.	Turismo, attività sportive e ricreative.....	86
3.5.	Porti, opere e strutture marittime.....	107
3.6.	Attività marittime.....	112
	Riferimenti Bibliografici e Fonti.....	123
	Siti WEB.....	125

1 Introduzione

1.1. Razionale

Nel Protocollo sulla gestione integrata delle zone costiere del Mediterraneo della Convenzione di Barcellona (Protocollo GIZC o Protocollo ICZM, da Integrated Coastal Zone Management), la Gestione Integrata della Zona Costiera viene definita come *un processo dinamico per la gestione e l'uso sostenibili delle zone costiere, che tiene conto nel contempo della fragilità degli ecosistemi e dei paesaggi costieri, della diversità delle attività e degli utilizzi, delle loro interazioni, della vocazione marittima di alcuni di essi e del loro impatto sulle componenti marine e terrestri*. Da alcuni decenni è evidente la necessità di difendere efficacemente la zona di costa da un uso senza regole che ne minaccia in maniera significativa l'integrità e le dinamiche ecologiche, arrivando spesso a compromettere la disponibilità delle risorse naturali e la qualità dei servizi ecosistemici ad essa collegati. Un uso senza regole condivise e basate su conoscenze scientifiche pregiudica anche la sostenibilità ambientale, economica e sociale delle attività umane funzionalmente legate, sia direttamente che indirettamente alla zona di costa e, tra queste, certamente vi troviamo le attività di Pesca e di Acquacoltura.

In particolare nel Mediterraneo, numerosi sono stati i tentativi, sia di singoli Paesi che di organizzazioni internazionali, di condividere e conformarsi a dei principi e obiettivi comuni, utili alla gestione sostenibile della costa e delle sue risorse. Tuttavia queste iniziative, attraverso linee guida, Piani di Azione, Libri Bianchi e Raccomandazioni, non hanno mai comportato l'uso di strumenti normativi realmente vincolanti per i soggetti che vi aderivano. Anche la Raccomandazione 413 (2002) del Parlamento Europeo e del Consiglio (30 maggio 2002) relativa all'*attuazione della gestione integrata delle zone costiere in Europa* rimane un atto non vincolante diretto agli Stati membri e contengono l'invito a realizzare una gestione delle zone costiere che sia *"sostenibile a livello ambientale, equa a livello economico, responsabile a livello sociale, sensibile a livello culturale"*. Da un certo punto di vista, quindi, queste iniziative e strumenti si potrebbero definire azioni *"soft"*, semplici e flessibili, che possono essere adottati con modifiche o in assenza di specifiche procedure (es.

indicazioni opzionali e/o applicazioni/ratifiche volontarie). Una conseguenza di questo è che, nel tempo, le pressioni e gli impatti sulle coste, ed in particolare su quelle del Mediterraneo, sono andati aumentando e hanno determinato in taluni casi delle situazioni ormai compromesse irrimediabilmente. È proprio da queste considerazioni che nell'ambito della Convenzione di Barcellona si è arrivati alla decisione di condividere uno strumento legale, che definisse i principi di una gestione e pianificazione sostenibili della costa e che fosse vincolante per i Paesi. Si è arrivati così alla elaborazione del Protocollo GIZC (Protocol on Integrated Coastal Zone Management in the Mediterranean (firmato a Madrid il 21 Gennaio 2008)). Tra gli obblighi discendenti dal Protocollo GIZC vi è quello in base al quale i Paesi devono elaborare una Strategia Nazionale GIZC che tra le altre cose deve promuovere una armonia tra le attività economiche che insistono sulla costa, preservandone: (i) la biodiversità a tutti i livelli, (ii) gli habitat più sensibili, e soprattutto (iii) la capacità di continuare ad erogare i cosiddetti servizi ecosistemici; con riferimento all'articolo 9 del Protocollo ICZM (Integrated Coastal Zone Management) della Convenzione di Barcellona, tra le attività da tenere certamente in considerazione ci sono la Pesca, l'Acquacoltura e il Turismo. Un punto particolarmente significativo per il settore di Pesca e Acquacoltura è che tra gli impegni delle Parti Contraenti il Protocollo c'è quello di promuovere forme specifiche di turismo costiero, in particolare il turismo culturale, rurale e l'ecoturismo, nel rispetto delle tradizioni delle popolazioni locali; come anche di disciplinare o, se necessario, vietare, l'esercizio di varie attività sportive e ricreative, compresa la pesca ricreativa.

La Gestione Integrata della Zona Costiera rappresenta certamente uno strumento integrato ed equilibrato utile a gestire opportunamente la concorrenza per lo spazio nelle zone di uso più intensivo. Un siffatto approccio, in sinergia con la Pianificazione dello Spazio Marittimo (PSM) deve anche essere flessibile e capace di adeguarsi a tutte le specificità di una zona (dimensioni, densità e carattere degli usi marittimi, vulnerabilità ambientale, struttura amministrativa e politica) al fine di conciliare interessi settoriali spesso divergenti e favorire a che la zona costiera e lo spazio marino, e

relative risorse, siano gestiti in maniera efficiente e sostenibile; concorrendo a che vengano conseguite la riduzione dei conflitti tra settori e la creazione di sinergie tra le differenti attività produttive. Un effetto non secondario che l'adozione di efficaci strumenti di gestione e pianificazione porterebbe al tessuto produttivo di un dato territorio è che, con una maggiore certezza del diritto per gli investitori, verrebbe incoraggiato lo sviluppo economico.

1.2. Le attività economiche nella gestione Integrata della zona costiera

L'articolo 9 del Protocollo ICZM chiama i Paesi contraenti, in conformità degli obiettivi e dei principi del Protocollo stesso, ad accordare particolare attenzione alle attività economiche che richiedono la prossimità immediata del mare. In particolare, ciascun Paese deve assicurare un uso sostenibile delle risorse naturali, che sia ridotto al minimo possibile a vantaggio delle esigenze delle generazioni future. Con riferimento, ad esempio alle risorse idriche, viene richiesto di garantirne una gestione integrata; una gestione quindi che promuova la riduzione dei consumi, il riciclo, il rispetto dell'equilibrio ecologico del sistema acqua, suolo, biocenosi, la riduzione e/o l'azzeramento dell'immissione di inquinanti (es. da abitazioni, industrie e attività agricole), etc.. Anche per i rifiuti prodotti dalle attività economiche che insistono sulla costa, si richiede di assicurarne una adeguata gestione. I Paesi quindi devono attivare una serie di azioni che nelle diverse fasi di raccolta, trasporto, trattamento, riciclaggio e/o smaltimento dovrebbero assicurare obiettivi di qualità ambientale e di riduzione dei rischi igienici. Anche ad esempio favorendo il riutilizzo dei materiali di scarto solitamente prodotti dalle attività produttive (es. Pesca e Acquacoltura), nel tentativo di ridurre gli effetti negativi sulla salute dell'uomo e sull'ambiente. Viene indicata la necessità di definire adeguati indicatori dello sviluppo delle attività economiche costiere, in grado di contribuire alla riduzione delle pressioni eccedenti la capacità di carico, e quindi la sostenibilità delle risorse, come anche di promuovere codici di buone pratiche sia a livello delle autorità istituzionali, che a quello degli operatori economici e delle organizzazioni non governative. Provvedere affinché l'economia marittima e costiera rispetti la fragile natura delle zone costiere e le risorse del mare siano preservate dall'inquinamento. La fragilità delle risorse e degli ecosistemi costieri spesso paga caramente una concorrenza per lo spazio della zona costiera e delle acque marine ormai molto forte. Una gestione efficace quindi richiede l'integrazione degli interessi dei diversi utenti (es. trasporti marittimi, lo sfruttamento del petrolio e del gas, l'estrazione di sabbia e ghiaia, le energie rinnovabili, la pesca, l'acquacoltura, il turismo e la tutela

dell'ambiente). Inoltre come esplicitato nella Comunicazione 2010/771, al punto 3.9, con riferimento alla necessità di integrare il monitoraggio e la valutazione degli aspetti socioeconomici, ambientali e amministrativi nel processo di pianificazione e gestione costiere, è auspicabile che questi sistemi di monitoraggio e valutazione tengano in dovuta considerazione il fatto che i processi afferenti all'ambiente naturale marino e i diversi usi dello spazio marittimo impiegano scale spaziotemporali differenti.

Agli articoli 7 e 8 della COM (2013/133) si fa riferimento ai seguenti usi/attività: rotte di trasporto marittimo; tracciati per cavi e condutture sottomarini; zone di pesca; siti di acquacoltura; siti di conservazione della natura; uso di risorse naturali specifiche, inclusi gli impianti per l'estrazione di energia e la produzione di energia rinnovabile; sviluppo di infrastrutture, impianti energetici, porti, opere marittime e altre strutture comprese le infrastrutture verdi; agricoltura e industria; pesca e acquacoltura; ripristino e gestione di ecosistemi costieri, servizi ecosistemici e siti naturali, paesaggi costieri e isole; mitigazione e adattamento ai cambiamenti climatici. Viene da sé che una zona soggetta a svariati usi marittimi intensivi deve essere soggetta a una GIZC più articolata rispetto a una zona nella quale si svolge un numero inferiore di attività. Alcuni esempi sono: la protezione dell'ambiente, la pesca e attività ricreative; azioni di ripascimento, allevamento di molluschi e trasporti marittimi. Nel protocollo vengono anche forniti alcuni esempi di iniziative utili alla integrazione dei diversi settori: subordinare ad autorizzazione preventiva l'escavazione e l'estrazione di minerali, compreso l'utilizzo di acqua di mare negli impianti di desalinizzazione e lo sfruttamento di materiale inerte; disciplinare l'estrazione di sabbia, compresi i sedimenti marini e fluviali e di vietare tale attività laddove possa verosimilmente perturbare l'equilibrio degli ecosistemi costieri; monitorare le falde acquifere costiere e le zone dinamiche di contatto o interfaccia tra acque dolci e salate, che possono essere danneggiate dall'estrazione di acque sotterranee o da scarichi nell'ambiente naturale; subordinare ad autorizzazione infrastrutture, impianti, opere e strutture, affinché i loro impatti negativi sugli ecosistemi, i paesaggi e la geomorfologia costieri siano ridotti al minimo o, se del caso, compensati da

misure non finanziarie; esercitare le attività marittime in modo da garantire la conservazione degli ecosistemi costieri in conformità delle regole, norme e procedure previste dalle pertinenti convenzioni internazionali. Tra le attività marittime europee, l'uso di fonti alternative per le energie rinnovabili è fondamentale (cambiamento climatico e altri obiettivi dell'Unione). Le fonti di energia rinnovabile offshore, in particolare l'eolico offshore, vi contribuiranno in modo importante e tali impianti richiederanno notevoli risorse in termini di spazio, anche nelle zone transfrontaliere. Inoltre si deve considerare che alcune aree delle acque costiere europee sono sfruttate intensivamente per la produzione di greggio e gas. Anche la voce relativa ai trasporti marittimi è particolarmente importante, in particolare per il Mar Mediterraneo, tra le attività economiche "marino-costiere", in ambito europeo ad esempio, i vantaggi del trasporto marittimo a corto raggio (redditività ambientale ed energetica) hanno stimolato la Commissione a promuovere tale modalità di trasporto mediante iniziative quali le "autostrade del mare" e lo "spazio europeo per il trasporto marittimo senza frontiere".

Sempre all'articolo 9 del Protocollo GIZC, le parti convengono inoltre, per quanto riguarda le attività economiche di seguito indicate: agricoltura, industria, pesca, acquacoltura, turismo, attività sportive, attività ricreative, utilizzo di risorse naturali, specifiche infrastrutture, impianti per la produzione di energia, porti, opere e strutture marittime, attività marittime, i paesi devono garantire il riferimento a elementi di sostenibilità ambientale, sociale ed economica. L'attuazione dell'Articolo 9 non è priva di difficoltà dal momento che le attività economiche costiere non risultano immediatamente "integrabili". In numerose iniziative risulta evidente come alcune delle attività economiche non vengano mai adeguatamente coinvolte nel processo di implementazione del Protocollo. Da una review del 2012 (*National ICZM Strategies Guidelines for the preparation of National ICZM*) che ha preso in considerazione esperienze da tutto il mondo, e che quindi rappresenta una buona guida di riferimento, si evince che proprio la Pesca e l'Acquacoltura sono, a dispetto del loro ruolo (sociale, economico, culturale ed ambientale) nelle dinamicità costiere, sono tra quelle che al momento risultano poco integrate e coinvolte nelle esperienze

di GIZC. Nello stesso documento si enfatizza il fatto che, nonostante le comprensibili difficoltà, una GIZC non può prescindere da un coinvolgimento significativo delle Attività di Pesca e Acquacoltura.

2 La Pesca e l'Acquacoltura e la Gestione Integrata della Zona Costiera

La pesca è una delle attività economiche che si praticano da più tempo nelle acque del Mediterraneo e come se non più di altre deve far fronte a una sempre maggiore concorrenza per lo spazio con altri settori economici ed altre attività. Ad esempio l'acquacoltura necessita di aree specifiche dalle condizioni ambientali particolarmente buone. Il settore delle catture necessita di un accesso flessibile al mare per far fronte ai cambiamenti degli schemi di distribuzione degli stock ittici, anche a livello transfrontaliero. Tra le attività economiche che richiedono la prossimità immediata del mare, la Pesca e l'Acquacoltura marine sono le due per eccellenza, ed è quindi logico immaginare un ruolo tutt'altro che marginale nel processo di implementazione della gestione integrata della zona costiera sul territorio nazionale. Anche per questo settore quindi si devono immaginare una serie di cambiamenti significativi in termini di governance, responsabilità istituzionale, coordinamento orizzontale e verticale tra i portatori di interesse pubblici e privati, nonché con riferimento al coinvolgimento proattivo degli stessi. Questi elementi innovativi devono poter garantire un elevato livello di tutela ambientale nella scelta dell'ubicazione e nell'esercizio delle attività produttive (es. impianti di acquacoltura), e assicurare che le pratiche di pesca siano compatibili con l'utilizzo sostenibile delle risorse alieutiche al fine di preservare gli ecosistemi e i paesaggi costieri e prevenire l'inquinamento. Il presente studio ha indagato sul ruolo, realizzato e/o potenziale, del settore ittico, comparto pesca ed acquacoltura, nella gestione integrata delle zone costiere italiane. A tal fine, sono state individuate tre macroaree di interesse.

Per la prima macroarea è stata indagata l'integrazione della pesca nella zona costiera approfondendo i processi decisionali che interessano la costa, la pianificazione territoriale e l'attività di promozione territoriale. Per la pesca professionale italiana si apre una sfida nuova, accompagnata da cofinanziamenti europei: creare nuove opportunità di sviluppo alle zone costiere facendo sistema tra questo comparto produttivo e le altre potenzialità di sviluppo economico ambientale presenti nel territorio. È questo l'obiettivo

dei Gruppi di Azione Costiera (GAC) italiani, i 37 Gruppi di azione costiera disseminati in tutte le Regioni che si affacciano sul mare. I GAC sono gruppi di partenariato pubblico - privato che insistono nelle aree costiere dipendenti dalla pesca, costituiti da rappresentanti della pesca, enti pubblici e altri comparti locali rilevanti. Questi organismi devono elaborare ed attuare Piani di Sviluppo Locale finalizzati al rafforzamento strategico della filiera ittica e allo sviluppo dell'intero territorio interessato, che vengono cofinanziati dalla Ue. È importante cominciare a procedere con una visione d'insieme per la salvaguardia della pesca, del turismo, della diportistica e della portualità, a partire da una pianificazione territoriale che tenga conto di tutte le attività che vi insistono.

La seconda macroarea ha indagato l'interazione della pesca e acquacoltura con altri settori, nello specifico: ambiente, settore alimentare, turismo, attività energetiche, commercio, industria, infrastrutture/porti. La risorsa mare è una sola immensa ricchezza, che comprende, turismo, pesca, attività economiche tradizionali (traffici, porti, cantieristica, crociere, ecc.), difesa dell'habitat naturale, diporto e portualità turistica, che vanno tra loro opportunamente miscelati ed integrati in un quadro d'insieme. Tuttora questi diversi segmenti dell'economia marittima continuano ad essere trattati in maniera indipendente l'uno dall'altro senza che si cerchi di realizzare un coordinamento tra tali reparti che presentano la comune caratteristica che è il mare e resta la loro principale risorsa. L'approccio integrato nella gestione è un tentativo di generare relazioni corrette tra le parti, non sempre ciò si verifica, infatti, si è evidenziato una situazione di aperto conflitto nelle interazioni tra le attività produttive energetiche e il settore ittico. Nell'ambito di ricerca dell'interazione tra ambiente e pesca si evidenzia una presa di coscienza da parte degli operatori del settore ittico che riconoscono l'importanza dell'ambiente marino per la loro attività e si fanno dunque portatori di iniziative atte a salvaguardare questo immenso patrimonio. In questo complesso scenario la presente ricerca ha evidenziato numerosi esempi positivi di interazione del settore ittico con le varie attività ad esso prossime dove la pesca e la produzione ittica in generale giocano un ruolo attivo. Nel settore alimentare il tema centrale risulta essere la

lotta allo spreco e la promozione di specie ittiche poco conosciute e quindi con un mercato limitato. Diverse Regioni affrontano l'argomento promuovendo e valorizzando le specie ittiche nazionali meno note e la loro stagionalità dando vita alla creazione di un circuito di ristoranti a "chilometri zero" dove il pesce servito sia tracciato e certificato. Prospettive interessanti provengono dal settore turistico con le nuove attività di pescaturismo e ittiturismo che troviamo distribuiti in maniera omogenea su tutto il territorio costiero. Il pescaturismo prevede l'imbarco di persone non facenti parte dell'equipaggio su navi da pesca a scopo turistico-ricreativo; l'ittiturismo, attività di ospitalità, di ristorazione, di servizi ricreativi, culturali, finalizzato alla corretta fruizione degli ecosistemi acquatici e delle risorse della pesca, valorizza gli aspetti socio-culturali del mondo dei pescatori. Il pescaturismo e l'ittiturismo, attività nuove ma in rapida diffusione, costituiscono una fonte di integrazione del reddito dei pescatori, consentendo allo stesso tempo di ridurre una parte dell'attività di prelievo effettuato a scopo produttivo e limitando così l'impatto sulle risorse. La partecipazione dei pescatori, che meglio di altri conoscono l'ambiente marino, da cui traggono il proprio sostentamento, alla promozione di alcune forme di turismo nelle aree costiere risulta di fondamentale importanza per una corretta gestione. Di particolare rilievo risulta un progetto turistico incentrato sulla realizzazione di un Complesso turistico ecologico integrato. La globalizzazione dei mercati ed i processi macroeconomici mondiali hanno messo in crisi la tenuta delle nostre aziende di pesca, in gran parte a dimensione familiare, che non riescono a competere con le regole di un mercato globale. Nel settore industriale l'Ismea ha attivato un panel di operatori del settore ittico, sia del comparto produttivo che commerciale, al fine di monitorare con periodicità semestrale la dinamica congiunturale e tendenziale della filiera pesca e acquacoltura; a tale scopo, gli operatori sono chiamati ad esprimere un giudizio sull'andamento dell'economia nazionale e del settore ittico, fornendo indicazioni sull'evoluzione dei costi, dei prezzi di vendita e dei quantitativi venduti. Alla fine del periodo di rilevazione, gli operatori valutano l'andamento dei parametri oggetto di indagine rispetto al periodo precedente e rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente; esprimono,

inoltre, anche le loro aspettative sull'evoluzione di breve periodo dell'economia nazionale e delle vendite. Le peculiarità delle attività svolte dai diversi comparti hanno indotto l'Ismea ad elaborare due differenti questionari, suddividendo il campione in due gruppi: il Panel della produzione, trasformazione e distribuzione all'ingrosso e il Panel della distribuzione al dettaglio. L'obiettivo è quello di mettere in piedi un confronto costante con il mondo del lavoro, delle professioni, delle imprese e della cultura. I due esempi riportati nella ricerca mettono in luce in la partecipazione attiva dei piccoli pescatori che danno vita ad un'attività imprenditoriale. Nonostante sia emerso un forte interesse per la costruzione di porti e delle relative infrastrutture di cui l'Italia, soprattutto in alcune zone, è molto carente, alcune difficoltà normativo-burocratiche ne rallentano notevolmente la progettualità e la realizzazione. Pochi attualmente sono gli esempi di progetti e realizzazioni non ancora incagliati nelle maglie burocratiche. Si assiste attualmente, solo e non sempre, ad interventi di bonifica, consolidamento e manutenzione. I numerosi esempi riportati nella ricerca, in cui si registrano soprattutto "Protocolli d'intesa", tutti da verificare e sviluppare, e qualche "Misura finanziaria regionale", fotografano la realtà italiana. I pescatori italiani, circa 13.300 imbarcazioni, vivono una situazione di crisi profonda determinata dalle nuove norme europee per la pesca ed in particolare la cosiddetta licenza a punti, dal caro gasolio, dal credit crunch, dal fermo biologico della pesca e dal divieto delle pesche speciali che chiaramente differiscono da regione a regione.

La terza macroarea ha indagato il coinvolgimento degli imprenditori ittici in iniziative culturali e scientifiche e si suddivide in: indagine scientifica, progetti internazionali, progetti tra regioni e tradizioni ed eventi. Nella gestione delle politiche della pesca e dell'acquacoltura la ricerca scientifica ha sempre svolto e dovrà continuare a svolgere un ruolo essenziale di ampliamento delle basi conoscitive, di analisi, di supporto per le decisioni. La ricerca deve identificare lo stato delle risorse biologiche dei mari su cui definire i livelli di prelievo, le relazioni tra pesca ed ambiente, gli impatti delle azioni umane sugli ecosistemi acquatici anche con riferimento all'attività di acquacoltura, il rapporto del settore con le altre attività che interagiscono con il mare anche dal punto di

vista economico-sociale. Deve essere in grado di sottoporre alle istanze decisionali le misure più idonee alla conservazione ed alla valorizzazione delle risorse nella direzione dello sviluppo sostenibile, sia nella prospettiva ecologica sia in quella economica. Gli aspetti che governano il mondo della pesca e della relativa filiera ittica impongono un continuo aggiornamento sia a chi ricopre mansioni di programmazione, gestione e controllo del settore, sia ai professionisti incaricati di fornire servizi sempre più moderni ed adeguati. L'obiettivo dei progetti Internazionali e tra regioni sebbene sia finalizzato al supporto del settore pesca ha obiettivi diversi. I progetti interregionali attuano programmi comuni finalizzati al sostegno e allo sviluppo del settore ittico, coinvolgendo aree costiere che presentano caratteristiche e problematiche diverse. Alcuni progetti Internazionali sono diretti a finanziare attività produttive da realizzare in Paesi esteri altri invece sono rivolti alla formazione, aggiornamento, riqualificazione degli operatori della pesca italiani che risiedono all' Estero. L' arco temporale considerato nell' indagine interessa gli anni tra il 2006 e il 2013 con particolare attenzione agli ultimi tre anni. In totale sono stati visitati 287 siti, di questi 115 sono risultati utili ai fini della ricerca (in particolare quelli relativi a: Regioni costiere; Province costiere; Comuni; Camere di Commercio; Ministeri; Associazioni di Categoria di pesca e acquacoltura; Aree Marine Protette; maggiori Quotidiani nazionali e locali; Università; Istituti di ricerca).

I siti utilizzati per l'Integrazione della pesca nella zona costiera sono stati 12, relativi principalmente a Regione, Provincia e Comune. I siti utilizzati per l'interazione della pesca e acquacoltura con altri settori sono stati 71 relativi a Camere di Commercio, Ministeri, A.M.P., Quotidiani nazionali e locali, Associazioni di categoria oltre a Regione , Provincia e Comune. I siti utilizzati per il Coinvolgimento degli imprenditori ittici in iniziative culturali e scientifiche sono stati 32 relativi a Istituti di ricerca , Università, Quotidiani locali, Regioni, Province e Comuni. Ai fini della ricerca sono state utilizzate le seguenti Key words, combinate opportunamente tra loro: pesca, pescatori, acquacoltura, costa, integrazione, sviluppo, pianificazione territoriale, ambiente, turismo,

commercio ittico, attività energetiche, porti, interessi settore pesca, progetti, attività scientifica, sagre, pesce.

INTEGRAZIONE DI PESCA ED ACQUACOLTURA NELLA ZONA COSTIERA

Dalla ricerca emerge che l'attività dei GAC, gruppi di partenariato pubblico - privato che insistono nelle aree costiere dipendenti dalla pesca, (vedi Abruzzo, Molise, Lazio, Calabria) è particolarmente presente e significativa con progetti integrati di sviluppo capaci di valorizzare, in modo sistemico, l'insieme delle valenze produttive, ambientali, storico-culturali e turistiche della fascia costiera. I progetti vanno dalla salvaguardia ambientale al ripascimento delle spiagge, dal disinquinamento marino e terrestre alle attività della nautica da diporto, oltre al rilancio dei porti e degli approdi turistici. Alla Campania appartiene un progetto, realizzato da un gruppo architettonico-urbanistico che risulta particolarmente interessante in quanto l'area di studio scelta, il litorale flegreo, è particolarmente rappresentativo di tutte le problematiche tipiche e distintive di un territorio costiero. Per quanto riguarda la pianificazione territoriale della costa, significativa risulta essere la situazione di Marano Lagunare dove i pescatori con una petizione chiedono la prosecuzione dei dragaggi e il rifacimento delle barene con i sedimenti di scavo, così da ripristinare in tempi rapidi la profondità dei canali che attualmente compromette la navigazione. Altresì si chiede l'adozione immediata di un piano di gestione geo-morfologico della laguna e di un piano integrato di gestione della pesca che finora non sono mai stati adottati. Con riferimento a quanto sopra esposto, in Veneto, si assiste alla realizzazione di un Accordo Quadro tra la Confcooperative - Federcoopescas e l'Università Iuav di Venezia per occuparsi della gestione e pianificazione del territorio con il sistema della pesca; mentre in PUGLIA due Patti territoriali prevedono importanti interventi di pianificazione territoriale per il tratto di costa relativo ai comuni di Bari e Foggia. Poco si è fatto fin ora in Italia per promuovere ciò che potrebbe costituire un brand e un'immagine del Pescato Italiano forte e riconosciuta dai consumatori che sia immediatamente riconducibile alla propria regione. Tuttavia si evidenziano due esempi che testimoniano la volontà di cambiamento ed innovazione: è questo il

caso della Sicilia dove la produzione ittica e il settore della pesca detengono un peso economico e occupazionale significativo che si unisce al valore culturale e tradizionale di un'attività che contribuisce notevolmente all'identità e all'immagine dell'Isola, qui i diversi operatori del comparto stanno cominciando ad aggregarsi (Distretti della Pesca), per poter raggiungere questo obiettivo. In Veneto La "Fondazione della Pesca" si è fatta portatrice di nuove proposte innovative che riguardano la promozione del prodotto ittico clodiense. Promuovere i prodotti del territorio infatti significa promuovere il territorio stesso con vantaggi sia per il settore produttivo e commerciale, ma anche per il turismo, con un rilancio d'immagine importante per la città.

INTERAZIONE DELLA PESCA E DELL'ACQUACOLTURA CON ALTRI SETTORI

L'obiettivo è stato quello di verificare se, e dove, esistano casi di interazioni tra la pesca e altri settori economici contigui: ambiente, settore alimentare, turismo, attività energetiche, commercio, industria, infrastrutture/porti. Uno dei temi problematici di sempre più stringente attualità è la protezione ambientale, entrando spesso in conflitto con il settore pesca e acquacoltura. Infatti, da anni nei mari italiani si interviene attraverso il fermo pesca attuato seguendo un calendario che annualmente il Ministero delle Politiche agricole e forestali predispone tenendo conto dei risultati della ricerca scientifica e a seguito del confronto con le associazioni dei pescatori e dei sindacati dei lavoratori del mare. Tuttavia la ricerca in questo ambito segnala numerosi esempi di collaborazioni positive. Oltre alle già note e consolidate esperienze della Puglia (Torre Guaceto) e della Toscana (Orbetello) , dove grazie a un accordo con i pescatori si è assistito a un recupero notevole della fauna marina e dell'ecosistema istituendo una sorta di "rete verde degli artigiani del mare", con l'obiettivo di rilanciare la piccola pesca e proteggere l'ecosistema marino, nel quale il pescatore diventa allevatore e gestore della sua produzione. In Calabria (Bova Marina), e Campania (AMP Punta Campanella) i pescatori, credendo nelle idee di salvaguardia e conservazione dell'ambiente marino, si impegnano concretamente nell'attività di recupero della tartaruga marina, specie importante per il grande valore ambientale e di forte attrattiva turistica;

in Puglia (Manfredonia) grazie all'aiuto dei pescatori si è potuto monitorare il ciclo vitale delle tartarughe marine. In Calabria, dove sono migliaia i punti sottomarini in cui si sospetta si trovino container non meglio identificati, i pescatori diventano sentinelle pronte a segnalare situazioni di allarme che mettono a rischio il mare; in Cilento infine, i pescatori contribuiscono alla salvaguardia ambientale differenziando ciò che finisce nelle reti e non appartiene al mare. Nel settore alimentare il tema centrale risulta essere la lotta allo spreco e la promozione di specie ittiche poco conosciute e quindi con un mercato limitato. In Veneto-Trentino Alto Adige nel 2013 nasce il primo tavolo anti spreco ittico. Altre regioni si impegnano in questa direzione promuovendo e valorizzando le specie ittiche nazionali meno conosciute e la loro stagionalità: Campania-Veneto-Puglia con la manifestazione "Buon Pescato Italiano"; Emilia Romagna con la manifestazione "Occhio al marchio - La strada del Pesce" ; LAZIO, a Nettuno, con la manifestazione Fish and Beer ; le MARCHE si distinguono per la creazione di una DOC per le vongole marchigiane e danno vita alla creazione di un circuito di ristoranti a "chilometri zero" dove il pesce servito sia tracciato e certificato.

Prospettive interessanti provengono dal settore turistico con le nuove attività di pescaturismo e itturismo che troviamo distribuiti in maniera omogenea su tutto il territorio costiero. In questo ambito la ricerca richiama l'attenzione su di un particolare progetto realizzato in Basilicata dove si concretizza una strategia di sviluppo turistico che viene imposta dalle componenti di base dell'ecosistema costituito e progettato all'interno di una concezione evoluta di turismo sostenibile. Il progetto turistico "Marinagri", è incentrato sulla realizzazione di un Complesso turistico ecologico integrato. Il progetto rappresenta un esempio di "Cittadella turistica della biodiversità", la sfida che il gruppo ha lanciato trova il suo fondamento in un nuovo approccio allo sviluppo turistico, basato sul concetto portante di costruire preservando. Emerge poi dalla ricerca una situazione di aperto conflitto tra l'attività ittica ed il settore energetico anche quando si tratta di energia ecosostenibile. Ciò si evidenzia in Sardegna, dove i pescatori di Santa Giusta sono pronti alla guerra per fermare il parco eolico di fronte alla spiaggia di Abaross ed in Calabria, dove i pescatori

del catanzarese segnalano una forte diminuzione della fauna marina che ha coinciso con l'inizio dell'attività della centrale Edison di Simeri Crichi, e quindi potrebbe essere legato al riversamento di acqua calda in mare. In un mercato interno invaso da produzioni ittiche provenienti dall'estero che non rispettano i naturali cicli riproduttivi delle specie ittiche, la sfida nell'ambito dell'interazione tra pesca e settore alimentare è quella di esercitare una pesca basata sulla stagionalità ed è stata raccolta dal Molise dove Fish Box rappresenta un'esperienza innovativa di vendita di pesce italiano direttamente dai pescherecci alle case attraverso internet e dalla Liguria dove Fish Scale si propone di salvaguardare la biodiversità marina valorizzando e promuovendo il consumo di specie poco note o sotto sfruttate. Stesso obiettivo per la cooperativa di pescatori di Nervi e , in Friuli, per quelli di Marano. In Campania è stato ristrutturato un mercato ittico collocato direttamente sulla banchina del porto di Pozzuoli (14.000mq). I lavori di ammodernamento della struttura hanno permesso il rilascio del numero di riconoscimento CEE, collocando, così, la struttura tra le prime in Italia per dimensioni e potenzialità. Peculiare caratteristica è il punto di sbarco, autorizzato, collocato direttamente all'interno del mercato, in modo tale da velocizzare le operazioni di sbarco e conferimento del prodotto nella sala vendita. Infine, in Toscana a Cinquale si assiste alla creazione di un vero e proprio mini villaggio di pescatori, che non si occupi soltanto di vendere il pesce, ma che apra anche alla ristorazione, alla degustazione del pesce appena pescato, ad iniziative ittiche di qualsiasi genere. La ricerca ha messo in luce due esperienze in cui si evidenzia la partecipazione attiva dei piccoli pescatori che danno vita ad un'attività imprenditoriale. In Molise la cooperativa Molittica, nata da alcuni anni, è composta da soci che operano a vario titolo nel comparto. Tra gli scopi statuari vi è l'organizzazione e realizzazione di strutture inerenti la lavorazione, conservazione, trasformazione, trasporto e commercializzazione di prodotti ittici. In Sicilia l'azienda Prontomar ha realizzato un innovativo centro, altamente specializzato nella lavorazione e il commercio all'ingrosso di prodotti ittici. Si tratta di una nuova unità produttiva che rappresenta la logica evoluzione dell'attività iniziata tredici anni fa, con l'apertura di un negozio

adiacente dove attualmente viene esercitato il commercio al dettaglio. Nel contesto dell'interazione tra pesca e infrastrutture spicca, nelle Marche, il progetto per lo sviluppo delle impianti portuali di Fano, che dimostra, nonostante la crisi, come gli imprenditori ittici ci credano ancora, con un investimento di tre milioni di euro da parte delle realtà associate a Coldiretti ImpresaPesca Marche. Un perfetto esempio di sinergia tra attività diverse connesse al mare che andrà a rappresentare un punto di riferimento importante tanto a livello regionale quanto nazionale.

I pescatori italiani vivono una situazione di crisi profonda risentendo delle nuove norme europee per la pesca ed in particolare la cosiddetta licenza a punti, del caro gasolio, del credit crunch, del divieto delle pesche speciali e del fermo biologico della pesca. E' contro tutto ciò che i pescatori della Calabria, Puglia, Sicilia, Molise, Lazio, in alcuni casi associandosi con altre categorie (trasportatori), combattono la loro "guerra" quotidiana. Diverse sono state le risposte alle proteste sia a livello europeo (FEAMP) e nazionale, che regionale con l'adozione di misure di sostegno al settore. L'Attività Parlamentare ha preso in considerazione le difficoltà economiche causate alle imprese di pesca dell'intera area europea dal rialzo dei prezzi dei prodotti petroliferi, particolarmente ragguardevoli a decorrere dal 2008, e la conseguente sensibile riduzione dei margini di redditività dell'attività. Ciò ha determinato l'adozione di misure di sostegno del settore sia da parte delle autorità europee che nazionali. E' peraltro vicina all'approvazione la riforma della politica comune della pesca (PCP), che entrerà in vigore al più tardi nel 2014, e include il settennato di programmazione degli interventi strutturali sostenuti dal Fondo europeo per gli affari marittimi e la pesca (FEAMP) per il periodo 2014-2020. La riforma è incentrata sulla necessità di garantire la sopravvivenza nel futuro degli stock ittici, ponendo fine al sovrasfruttamento delle risorse, e nel contempo assicurare una redditività alle comunità di pescatori. Il problema delle pesche speciali poi, merita un discorso a parte, rappresentando un caso particolare di alcune regioni come la Calabria dove il divieto di pesca del bianchetto e del rossetto, che ha determinato uno stato di crisi della pesca, ha richiesto un piano sperimentale ed il decollo

dell'Osservatorio Regionale. Ricordiamo che il bianchetto ed il rossetto oltre una specificità della gastronomia regionale sono un importante fonte di reddito.

COINVOLGIMENTO DEGLI IMPRENDITORI ITTICI IN INIZIATIVE CULTURALI E SCIENTIFICHE

Diversi organismi si occupano della ricerca in questo settore, tra essi l'ISMEA ha messo a punto il Sistema Informativo Pesca e Acquacoltura basato sulla rilevazione in tempo reale di dati e di informazioni di mercato e la loro contemporanea immissione su Internet curandone la gestione, il consolidamento ed il continuo aggiornamento. Inoltre, la Commissione Europea D.G. Pesca che pubblica Pesca e acquacoltura in Europa , una rivista della Direzione generale della Pesca e degli Affari Marittimi. In Friuli Venezia Giulia l'Ente Tutela Pesca del Friuli Venezia Giulia è attivo nei settori dello studio, della ricerca scientifica, della didattica, e della divulgazione. Di fondamentale importanza il lavoro svolto per la sua complessità ed omogeneità. Altri centri di ricerca sono M.A.R.E Soc. Coop, riconosciuto dal Ministero per le Politiche Agricole e Forestali, le cui attività prevalenti sono la ricerca scientifica, la sperimentazione e l'assistenza tecnica applicate ai settori della pesca, dell'acquacoltura, dell'ambiente e delle produzioni alimentari con particolare specializzazione nella molluschicoltura off-shore e Shoreline che opera concretamente nella gestione delle aree protette costiere del WWF. In Calabria Aquatech si occupa della realizzazione di studi di fattibilità e della progettazione di massima ed esecutiva di nuove iniziative produttive, come impianti di acquacoltura, redazione di piani per la riconversione di ambienti salmastri costieri , indagini subacquee e studi meteo-marini su siti marini costieri per la realizzazione di impianti di maricoltura. La stessa offre assistenza tecnica alla Regione Calabria. L'obiettivo dei progetti internazionali è rendere il mare uno spazio centrale di innovazione, opportunità economiche e benessere per tutti i paesi che lo circondano. Il Mare Adriatico e il contiguo Mare Ionio costituiscono un'area marina e marittima importante in Europa, benché piuttosto eterogenea in termini economici, ambientali e culturali. Diversi sono i progetti internazionali realizzati vedi in particolare quelli tra

alcune regioni costiere italiane e la Grecia, Egitto, Albania, Croazia, Mozambico. Si distinguono i progetti realizzati tra Senegal- Liguria E Cile- Italia il primo prevede la costruzione di una fabbrica a Dakar per conservare e trasformare il pescato con tutti gli standard igienici necessari, nel rispetto dei diritti dei lavoratori e dell'ambiente ed è stato realizzato con l'aiuto di Coop Liguria settore ittico nell'arco degli ultimi sei anni. La fabbrica per la trasformazione del pesce è gestita da imprenditori locali ed impiega giovani e donne del posto. Il secondo , denominato progetto F.A.R.O. (Formazione, Aggiornamento, Riqualficazione degli Operatori della Pesca Italo-Cileni) ha l'obbiettivo di realizzare le condizioni, attraverso una serie di azioni ed interventi formativi, per un adeguato sviluppo economico, sociale e produttivo dei pescatori italo-cileni, in termini di miglioramento dei processi e dei prodotti al fine di rafforzare la competitività dei sistemi locali della pesca e di sostenere lo sviluppo imprenditoriale dei pescatori italiani residenti all'estero. Anche a livello nazionale si distinguono alcuni progetti di collaborazione tra le regioni costiere: così Campania-Puglia-Calabria-Basilicata nel 2008 sottoscrivono un Accordo Quadro Integrativo per l'attuazione di programmi comuni finalizzati allo sviluppo, all'ammodernamento ed al rilancio del settore pesca ed acquacoltura. Emilia Romagna-Veneto-Friuli danno vita al distretto della pesca dell'Alto Adriatico, progetto ADRI.BLU . Le tre Regioni hanno concordato di presentare al Ministero alcune priorità per quanto riguarda la demolizione delle barche, gli ammortizzatori sociali ai lavoratori del settore e la necessità di criteri comuni per lo sviluppo dei piani di gestione locali e per l'applicazione del Fondo europeo della Pesca 2007-2013. Una caratteristica peculiare del settore ittico è rappresentata da una serie di eventi in cui si fondono tradizioni, cultura e folklore. In Campania si svolge Malazè "il cratere del gusto", ieri magazzino maleodorante usato dai pescatori puteolani, per conservare gli attrezzi usati per la pesca, adibito talvolta anche a luogo di ristoro e riposo, oggi kermesse enogastronomica con il coinvolgimento delle realtà territoriali, volta a valorizzare i prodotti della terra accostandoli all'archeologia flegrea. Tra le varie iniziative segnaliamo, a Pozzuoli, sempre nell'ambito di "Malazè, il cratere del gusto", "Un mare di azzurro": asta del pesce al Mercato Ittico

all'ingrosso di Pozzuoli, il cui ricavato viene devoluto in beneficenza. In Liguria, a Camogli, si svolge la Sagra del Pesce: tre tonnellate di pesce offerto gratuitamente dai pescatori e fritto nel caratteristico padellone. Nell'ambito dei grandi eventi dedicati alla pesca, in Liguria si svolge Slow Fish manifestazione che affronta tematiche come: la tutela dei pescatori di piccola scala e la mancanza di prospettive per i giovani, la normativa europea e la gestione delle acque interne, il problema delle specie rigettate in mare e di quelle allevate solo per essere trasformate in mangime, la difficoltà nel reperire pesce povero sui banchi nel mercato e l'assenza di informazioni chiare per una scelta consapevole e attenta agli equilibri ambientali; a questa edizione (2013) aderisce anche il Lazio nell'ambito di una campagna promozionale dei prodotti regionali. Nelle Marche, ad Ancona, si svolge la Fiera Internazionale della Pesca che desidera creare un appuntamento di prestigio nei contenuti e mandare un segnale di rilancio forte del comparto ittico italiano, orientandolo ai temi della qualità, della buona pesca e della sostenibilità; prossimamente sarà inclusa nel contenitore più vasto di Blu Marche ponendo sotto un unico cappello iniziative vecchie e nuove legate alla nautica, allo sport, alla pesca, al turismo, alla cultura.

3 Criticità e casi virtuosi

Questo capitolo illustra alcuni casi virtuosi e lacune criticità che potrebbero essere utili al MIPAAF come riferimenti sul territorio Nazionale, magari da declinare con riferimento alle specificità locali e trasferire in altre realtà specifiche.

I settori delle attività economiche che si realizzano in prossimità della costa sono in competizione per le risorse (es. spazio, risorse idriche, etc etc) e/o si influenzano negativamente sia direttamente che indirettamente (es. attraverso la compromissione di alcune condizioni ambientali). In questo capitolo vengono sintetizzate in una tabella le criticità che il settore pesca ha con gli altri settori. Vista la molteplicità di interazioni dirette ed indirette tra i diversi settori economici è difficile pensare che possa essere esaustiva; ma certamente è utile per avere l'ordine di grandezza delle possibili interferenze che la pesca ha con lo svolgimento delle altre attività economiche. È logico ipotizzare che è soprattutto la scarsa coerenza e armonia che iniziative pubbliche e private (e/o decisioni adottate da pubbliche autorità, a livello nazionale, regionale e locale) a determinare evidenti effetti negativi sull'utilizzo delle zone costiere e indirettamente sulle attività ad esse collegate. La GIZC anche per la pesca e l'acquacoltura dovrebbe aiutare a tener conto in maniera integrata di tutti gli elementi connessi ai sistemi (ecologici, socioeconomici e culturali), in modo da non superare la capacità di carico delle zone costiere e da prevenire gli effetti negativi dei disastri naturali e dello sviluppo (da sviluppare con riferimento al global change e adattamento ai cambiamenti climatici). Viene da sé che integrare il settore di pesca e acquacoltura oltre ad essere necessario è assolutamente funzionale a creare i riferimenti per facilitare l'integrazione degli altri settori. Un primo passo è quello di individuare i conflitti e le criticità che il settore vive con gli altri, per consentire di avere delle priorità e dei riferimenti adeguati nei processi decisionali e negli strumenti di concertazione utili ad integrare la gestione.

Come si diceva prima, gli impatti delle Attività economiche su Pesca (P) e Acquacoltura (A) sono molteplici. Essi possono essere sia diretti che indiretti (vedi tabella seguente).

Attività economica	Impatto	P	A
Attività marittime	Abrasione (ad esempio impatto dalla navigazione, attracco)	--	---
	Introduzione di specie non indigene e traslocazioni	--	--
	Introduzione di composti sintetici (inquinamento provocato da navi)	---	---
	Introduzione di sostanze e composti non sintetici (ad esempio metalli pesanti, idrocarburi, provenienti ad esempio da inquinamento provocato da navi)	--	--
	Rumore sottomarino (ad esempio causato da trasporti marittimi, attrezzatura acustica sottomarina)	--	-
Turismo, attività sportive e ricreative	Abrasione (ad esempio impatto sul fondo marino causato da navigazione da diporto ed attracco)	--	-
	Traffico natanti ed effetti connessi (ad esempio incidenti a strutture di maricoltura o attrezzi da pesca)	--	-
	Rifiuti marini	--	-
	Estrazione selettiva di specie comprese le catture accidentali non bersaglio	--	nullo
Agricoltura	Introduzione di composti sintetici e naturali (pesticidi o fitofarmaci)	--	--
	Apporti di fertilizzanti e altre sostanze ricche di azoto e fosforo (provenienti da fonti puntuali e diffuse)	--	-
Industria	Introduzione di radionuclidi		
	Introduzione di sostanze e composti non sintetici (ad esempio metalli pesanti, idrocarburi, provenienti ad esempio da raffinazione di petrolio, gas e minerali)	--	--
	Cambiamenti importanti del regime di salinità (ad esempio costruzioni di desalinizzatori, estrazione di acqua)	-	--
	Introduzione di composti sintetici (pesticidi, agenti antivegetativi, prodotti farmaceutici)	--	--
	Cambiamenti importanti del regime termico (ad esempio scarichi delle centrali elettriche, industrie metallurgiche)	-	--

CONTINUA

CONTINUA

Attività economica	Impatto	P	A
Utilizzo di risorse naturali	Cambiamenti importanti del regime di salinità (estrazione di acqua)	-	--
	Estrazione selettiva (ad esempio esplorazione e sfruttamento delle risorse biologiche e non, sul fondo marino e sottosuolo)	nullo	nullo
	Introduzione di sostanze e composti non sintetici (ad esempio metalli pesanti, idrocarburi, provenienti da esplorazione e sfruttamento di giacimenti di petrolio, gas e minerali)	--	--
Altro (fiumi, depuratori, scarichi diffusi, atmosfera)	Apporti di materiale organico (ad esempio fognature, apporti fluviali)	--	nullo
	Introduzione di composti sintetici (prodotti farmaceutici, perdite da fonti diffuse, deposizione atmosferica e sostanze biologicamente attive)	--	--
	Introduzione di patogeni microbici	--	--
	Introduzione di radionuclidi	--	--
	Introduzione di sostanze e composti non sintetici (ad esempio metalli pesanti, idrocarburi, provenienti ad esempio da deposizione atmosferica, apporti fluviali)	--	--
	Introduzione di specie non indigene e traslocazioni	--	--

CONTINUA

CONTINUA

Attività economica	Impatto	P	A
Infrastrutture, attività energetiche, porti, opere e strutture marittime	Cambiamenti importanti del regime di salinità (ad esempio costruzioni che ostacolano la circolazione dell'acqua)	-	--
	Sigillatura (ad esempio con costruzioni permanenti)	---	nullo
	Soffocamento (ad esempio con strutture antropiche o attraverso lo smaltimento di materiali di dragaggio)	---	nullo
	Cambiamenti dell'interramento (ad esempio scarichi, aumento del dilavamento, dragaggio/ smaltimento di materiali di dragaggio)	---	-
	Erosione costiera	--	-

L'adozione di provvedimenti che facciano leva sui principi e gli obiettivi di una gestione integrata della zona costiera garantirebbero al settore alcuni vantaggi: (i) protezione delle zone di pesca acquacoltura e molluschicoltura/crostaceicoltura nella pianificazione dei progetti di sviluppo; (ii) promozione e di un turismo costiero sostenibile che preservi gli ecosistemi e le risorse naturali. In particolare per il settore Pesca e Acquacoltura saranno particolarmente vantaggiosi (i) la realizzazione di forme specifiche di turismo costiero, in particolare il turismo culturale, rurale e l'ecoturismo, nel rispetto delle tradizioni delle popolazioni locali; e la elaborazione di strumenti atti a disciplinare o, se necessario, vietare, l'esercizio di varie attività sportive e ricreative, compresa la pesca ricreativa e la raccolta di molluschi.

Tra gli obiettivi della gestione integrata delle zone costiere, quelli maggiormente interessanti dal punto di vista della pesca e dell'acquacoltura sono: (i) agevolare lo sviluppo sostenibile delle zone costiere attraverso una pianificazione razionale delle attività, in modo da conciliare lo sviluppo economico, sociale e culturale con il rispetto dell'ambiente e dei paesaggi; (ii) preservare le zone costiere a vantaggio delle generazioni presenti e future; (iii) garantire l'utilizzo sostenibile delle risorse naturali, e in particolare delle risorse idriche; (iv) assicurare la conservazione dell'integrità degli ecosistemi, dei paesaggi e della geomorfologia del litorale; prendere in particolare considerazione il patrimonio biologico e le dinamiche e il funzionamento naturali della zona intercotidale, nonché la complementarità e l'interdipendenza della parte marina e di quella terrestre, che costituiscono un'unica entità; (v) applicare l'approccio ecosistemico alla pianificazione e alla gestione delle zone costiere, in modo da assicurarne lo sviluppo sostenibile; (vi) Occorre garantire una governance appropriata, che consenta alle popolazioni locali e ai soggetti della società civile interessati dalle zone costiere una partecipazione adeguata e tempestiva nell'ambito di un processo decisionale trasparente; (vii) elaborare strategie, piani e programmi per l'utilizzo del territorio che tengano conto dello sviluppo urbano e delle attività socioeconomiche, nonché altre politiche settoriali pertinenti.

In particolare la piccola pesca si inserisce molto bene nel discorso di integrazione con gli altri settori economici di un territorio costiero. Infatti le attività di pesca tradizionali tipiche delle comunità che nascono intorno all'attività di pesca facendo parte quindi di quegli "attrattori" (culturali e naturali) di un territorio che costituiscono un patrimonio collettivo identitario. Questi pur non producendo profitti diretti, rappresentano spesso il cardine di sviluppo sostenibile a livello locale. Uno sviluppo quindi in grado di generare condizioni di crescita culturale e sociale e di costituire, al contempo, una leva strategica per la nascita e il rafforzamento delle filiere imprenditoriali a esso collegate. La Pesca e l'acquacoltura in questo sono assolutamente compatibili con attività quali il turismo che costituisce certamente uno dei principali settori

in grado di contemperare le esigenze di fruizione dei territori con quelle della protezione e conservazione del patrimonio sociale culturale e storico di un territorio. La pesca e l'acquacoltura quindi hanno un potenziale strategico fondamentale per un sistema territoriale costiero caratterizzato da risorse naturalistiche, paesaggistiche e storico-artistiche di grande rilevanza. Ci sono già esempi ed esperienze su come il settore alieutico possa contribuire in maniera determinante allo sviluppo in forma strutturata, integrata e fruibile di un territorio costiero. Fondamentale in questo senso è che pesca e acquacoltura trovino armonia e coerenza con la pianificazione e lo sviluppo delle condizioni di contesto in cui l'attività si colloca (spesso condizioni di criticità che ne impediscono una piena e adeguata valorizzazione, ad esempio turistica).

In questo senso la GIZC offre a pesca e acquacoltura la possibilità di entrare in contatto con altre politiche che permettano di superare quegli approcci frammentati che hanno spesso caratterizzato i tentativi politici di rilanciare il settore. Il patrimonio culturale rappresentato ad esempio dalla piccola pesca si può concretizzare a condizione che migliorino e si differenzino attraverso la diversificazione ed eventualmente l'inserimento della trasformazione, le modalità di fruizione sostenibile: ad esempio che aumenti la qualità dell'offerta e il suo livello di integrazione, rafforzandone allo stesso tempo il valore culturale e identitario per le popolazioni residenti e riconoscendo in esso un fattore chiave per il rafforzamento del tessuto produttivo, stimolo alla competitività e aumento dell'indotto collegato all'attrattività turistica dei territori.

La GIZC rappresenta quindi una opportunità per strutturare le condizioni per una politica di sviluppo economico e sociale di Pesca e Acquacoltura attraverso una rete di portatori di interesse e grazie a meccanismi di condivisione e partecipazione capaci di indurre effetti positivi per la gestione integrata dei territori costieri, anche a beneficio delle aree a queste fisicamente o funzionalmente connesse. Il fine è anche quello di favorire e garantire un

coordinamento istituzionale intersettoriale dei vari servizi amministrativi e autorità regionali e locali competenti per le zone costiere, coordinamento dove è necessario che il settore pesca sia rappresentato e capace di manifestare istanze condivise e partecipate da tutti i portatori di interesse del settore specifico.

Nel considerare le esperienze di gestione integrata della zona costiera che hanno coinvolto adeguatamente il settore di Pesca e Acquacoltura si evince come queste abbiano tenuto conto della molteplicità e della diversità delle attività nelle zone costiere e di una distribuzione bilanciata degli usi sull'intera zona costiera. In molte di esse risulta chiaro come si sia cercato di individuare e prevenire i danni all'ambiente costiero e di ipotizzare (qualora essi si fossero verificati) le condizioni per un adeguato ripristino. Come indicato nel protocollo, è auspicabile anche per pesca e acquacoltura essere in grado di effettuare valutazioni in modo da prevenire e ridurre gli impatti negativi sugli ecosistemi costieri e sui servizi da essi forniti. Questo potrebbe essere favorito da una esperienza diretta sul territorio nazionale, con riferimento: (i) alla necessità di individuare validi strumenti di riequilibrio territoriale atti a veicolare incentivi in aree o settori economici di nicchia e/o strategici per l'economia del Paese, (ii) alla mission di promuovere una strategia di sviluppo locale integrata e sostenibile in grado di esaltare potenzialità specifiche del territorio (ad esempio attraverso offerte turistiche integrate), (iii) all'eventuale partecipazione proattiva a futuri tavoli di lavoro interministeriali finalizzati a declinare sul territorio nazionale gli impegni assunti dall'Italia ai fora internazionali (in particolare con il Ministero dello Sviluppo Economico MiSE e con il Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare MATTM).

Per articolare meglio l'ultimo punto, si vuole fare riferimento ad esempio ad alcuni obblighi che l'Italia ha, ad esempio, in materia di Gestione Integrata della Zona Costiera (GIZC) e Pianificazione dello Spazio Marittimo. Questi obblighi discendono a livello di Unione Europea e a livello di Convenzione di Barcellona (alla quale aderiscono tutti i paesi del Mediterraneo) ed è verosimile

che il Ministero sia chiamato a contribuire alle attività in virtù del suo ruolo di naturale e privilegiato garante della struttura e funzionalità del settore Pesca e Acquacoltura. (da sviluppare e coordinare con documento su analisi della normativa.)

In realtà il vissuto dei territori ha già delle esperienze positive in processi sicuramente in relazione con una GIZC, in questo senso quindi un primo passo significativo sarebbe quello di raccogliere queste esperienze e casi virtuosi e trasferirle su territori diversi. Ad esempio, la profonda conoscenza dei pescatori delle zone di costa e di mare che essi frequentano quotidianamente è certamente preziosa per ottimizzare, ad esempio, l'ubicazione delle zone marine protette e dei parchi eolici (con risparmio di tempo e di costi).

3.1. Ambiente

La nuova frontiera della pesca nella laguna di Orbetello (GR) si chiama gestione integrata, Toscana, (Maggio 2006)

Nella laguna di Orbetello, nella Maremma toscana, un'accurata gestione integrata tra pesca ed ambiente garantisce la presenza di un'abbondante e varia fauna ittica. Usando ancora le tradizionali tecniche della pesca vagantiva (cinte, tesi, martavelli) o sfruttando con sapiente maestria i flussi di marea che favoriscono la risalita del pesce, i pescatori orbetellani provvedono alla cattura di circa 3.000 q di prodotto delle varie specie, preoccupandosi altresì di mantenere l'equilibrio fra le popolazioni ittiche con semine mirate di novellame, ad integrazione e compendio dell'entrata naturale che avviene dai tre sbocchi della laguna verso il mare. La pesca in laguna è un'attività conosciuta fin dai tempi antichi. In epoca recente la sua gestione era stata affidata al comune di Orbetello, il quale, attraverso la costituzione di una nuova società insieme a "La Peschereccia", ne assicurava il regolare svolgimento. Nel 1993 il comune di Orbetello lascia la sua quota a favore della stessa Cooperativa "La Peschereccia". Gli addetti complessivamente impiegati nella gestione delle attività nell'intero gruppo sono oltre 100, comprendendo i 66 soci della cooperativa e quasi altrettanti fra fissi e stagionali delle altre società del gruppo. La "gestione integrata" non è solo pesca. Esiste, infatti, una pesca tradizionale, praticata cioè con strumenti legati alla trazione degli ambienti umidi come nasse e bertivelli, una pesca da posta, realizzata con tramagli o reti a circuizione che vengono calate la sera e salpate al mattino, ed è condotta, infine, la pesca ai lavorieri, posti nei tre canali di comunicazione tra laguna e mare, che sfrutta il naturale spostamento del pesce, quello che in gergo è chiamato montata e smontata e che porta il pesce a preferire l'ambiente lagunare rispetto a quello marino in certe stagioni dell'anno. È soprattutto da una quindicina di anni che a fianco e integrandosi con la principale attività di pesca, sono sorte numerose iniziative, tutte scaturite da un dinamismo aziendale che, guardando al futuro, ha fatto nascere e crescere una rete di contatti e di concrete realizzazioni che hanno fatto fare un vero e proprio salto di qualità alla realtà della pesca lagunare orbetellana. Si è

sperimentato con successo ad Orbetello, e per la prima volta in Toscana, il modello di pesca delle valli venete, nelle quali, oltre ad avvalersi della produzione naturale dell'estensivo, si semina pesce in laguna per incrementarne la produttività. Questo pesce, immesso a taglie determinate, cresce nell'ambiente naturale e viene alla fine catturato ai lavorieri o con gli altri attrezzi di pesca. Questo modello consente di avere catture più abbondanti e varie, prolungando la stagione di cattura in modo da disporre di prodotti lagunari per la parte maggiore dell'anno. La specie che viene immessa è l'orata, portata a taglia di immissione in gabbie galleggianti poste ai margini della laguna. Inoltre, in alcune vasche ricavate in terreni attigui lo specchio acqueo lagunare, vengono allevate spigole che concorrono per la loro parte alla produzione della Cooperativa, soprattutto grazie alla possibilità di essere immesse sul mercato nei momenti ritenuti più opportuni dal punto di vista commerciale, costituendo il nobile diversivo alla stagionalità della pesca lagunare. Anche in questo caso, c'è da dire che la Cooperativa abbia in un certo senso precorso i tempi e il pescatore che diventa allevatore e gestore della sua produzione, ad Orbetello, non è solo teoria, ma già concreta realtà operativa. Si è pensato bene di avviare anche una linea di trasformazione del prodotto per mettere sul mercato la ormai celebre bottarga di Orbetello, il filetto di cefalo affumicato o le anguille sfumate. Tutti prodotti che, oltre a creare nuova occupazione e specializzazione, sviluppano valore aggiunto per la realtà locale, legando ancora più fortemente la Cooperativa al territorio ed ai suoi prodotti, ma soprattutto proiettandola in un mondo che fino a qualche tempo fa era inimmaginabile, fatto di ricerca, applicazione di ricette tradizionali, di centri di degustazione per fare comunicazione sul prodotto e su tutto ciò che gli sta intorno.

Ue, al bando la pesca del tonno rosso. Ma in Puglia un'alternativa eco-sostenibile, Bari (Da AdnKronos Febbraio 2010)

Un progetto durato tre anni ha coinvolto gli scienziati della facoltà di Veterinaria dell'Università di Bari che sono riusciti a produrre milioni di uova e far nascere il pregiato pesce in allevamento. Per la prima volta al mondo, infatti, scienziati della facoltà di Veterinaria dell'Università di Bari, grazie ad un progetto di ricerca finanziato dalla Regione Puglia, sono riusciti a produrre milioni di uova e a far nascere in cattività tonni rossi. Un successo che, al termine del progetto durato tre anni (da fine 2006 a fine 2009) ha avuto eco in tutto il mondo, suscitando fermento nella comunità scientifica internazionale. Il tonno rosso, come molti altri animali, non riesce a riprodursi in cattività perché lo stress procurato dalla cattura e le condizioni di vita differenti rispetto a quelle naturali, arrestano il ciclo riproduttivo delle femmine. *"Per questo avevamo bisogno di stimolare la liberazione nel circolo sanguigno degli ormoni ipofisari (le gonadotropine) che, a loro volta, determinano la maturazione dei gameti. L'abbiamo fatto, somministrando l'ormone GnRH in esemplari adulti di tonno rosso, confinati nelle gabbie galleggianti in un impianto di Vibo Marina"* - spiega all'ADNKRONOS Gregorio De Metrio, docente di Anatomia degli animali domestici a Bari e responsabile del Progetto battezzato "Allotuna" (Organizzazione di un sistema integrale di allevamento del tonno rosso). *"E i risultati non si sono fatti attendere: nel primo esperimento i tonni hanno rilasciato circa 20 milioni di larve"*. L'esito felice del progetto segna anche un altro record: per la prima volta un progetto finanziato da un ente locale, in questo caso la Regione Puglia, attraverso l'Assessorato allo sviluppo economico. La maggior parte delle uova sono state trasferite nell'impianto di avanotteria della Panittica pugliese di Torre Canne di Fasano (Br), azienda partner del progetto dell'Università di Bari. *"Dopo la raccolta e il trasferimento delle uova nel nostro centro di Fasano - spiega all'ADNKRONOS Stefano Daniele, Amministratore delegato della Panittica pugliese - abbiamo seguito tutta la fase larvale, studiando le condizioni migliori per la sopravvivenza dei piccoli tonni, a partire da temperatura e alimentazione. Ovviamente abbiamo*

avuto alti tassi di mortalità, ma è stato un vero successo riuscire a far arrivare, circa un migliaio di pesci, a 120 giorni di vita, raggiungendo dimensioni di circa 15 centimetri. Abbiamo anche provato, con gabbie galleggianti, a riportare gli avannotti in mare ma sono morti dopo poco, probabilmente per un problema di debolezza ossea dovuta all'allevamento avvenuto in vasche di dimensioni limitate". "La prossima estate - riferisce Daniele - ripartiremo con nuovi cicli riproduttivi, e per questo ci siamo dotati anche di vasche più grandi. Il fatto che il nostro partenariato non ha fini commerciali - conclude- testimonia che crediamo molto in questo progetto, che al momento ci ha portati un passo avanti a tutti i competitors nella ricerca a livello mondiale. Dunque - conclude - iniziative come questa dovrebbero avere maggiore attenzione, altrimenti si rischia di buttare al vento risultati eccezionali che potrebbero rappresentare una vera soluzione alternativa alla strage del tonno rosso". Questa via intrapresa dalla Puglia potrebbe essere, dunque, una soluzione ecologista e al tempo stesso un'occasione di business di valore mondiale.

Pesca sostenibile nel Mediterraneo (Dalla rivista *Il Pesce* Luglio 2010)

Il 1° giugno, dopo un periodo preparatorio di tre anni, è entrato in vigore il nuovo regolamento mediterraneo sulla pesca approvato dalla Commissione europea. A seguito dell'entrata in vigore si è sollevato un coro di proteste da parte del mondo dei pescatori e dei ristoratori. Il nuovo regolamento, infatti, introduce limitazioni sulle dimensioni delle maglie delle reti da pesca e sulla pesca a strascico. Il regolamento in questione si applica agli Stati Membri dell'UE del bacino mediterraneo (Spagna, Francia, Italia, Slovenia, Grecia, Cipro e Malta). Da indagini scientifiche sugli stock ittici del Mediterraneo risulta che oltre il 54% degli stock analizzati è sottoposto a uno sfruttamento eccessivo. Per ovviare a questa situazione, nel 2006 l'UE ha adottato il regolamento "Mediterraneo" (Regolamento CE n. 1967/2006 del Consiglio del 21 dicembre 2006), il cui scopo è migliorare la gestione della pesca al fine di giungere a un'attività di pesca sostenibile, tutelare il delicato equilibrio dell'ambiente marino e riportare a livelli di sicurezza gli stock ittici. *"La situazione di numerosi stock ittici nel Mediterraneo - parla Maria Damanaki*

Commissaria per gli affari marittimi e la pesca - è *allarmante e i pescatori vedono le loro catture scemare di anno in anno. Se nel 2006 tali misure sono state ritenute necessarie, oggi appaiono ancora più urgenti. È necessario invertire questa preoccupante tendenza a praticare attività di pesca non sostenibili e a impoverire le risorse ittiche e dobbiamo farlo ora. A tal fine, tutti devono attenersi alle norme stabilite. Invito pertanto gli Stati Membri ad agire e a fare quanto necessario per finalizzare i rispettivi piani di gestione. Il periodo di transizione è finito*". Per meglio preservare la diversità del bacino marittimo e l'integrità dei suoi ecosistemi, il regolamento "Mediterraneo" prevede un approccio dal basso verso l'alto e consente agli Stati Membri di adattare le misure alle specifiche situazioni locali. Ma questo metodo non potrà funzionare e fallirà se gli Stati Membri non adempiono i loro compiti. Il regolamento integra le preoccupazioni ambientali nella politica della pesca e stabilisce una rete di zone protette, in cui le attività di pesca vengono limitate per tutelare le zone di crescita, le zone di riproduzione e l'ecosistema marino. Inoltre, tale regolamento fissa norme tecniche riguardo ai metodi di pesca consentiti e alla distanza dalla costa e reca disposizioni relative alle specie e agli habitat protetti. Quando è entrato in vigore, all'inizio del 2007, il regolamento ha previsto per alcune disposizioni un lungo periodo di applicazione progressiva (fino al 31 maggio 2010). Sarebbe pertanto ragionevole ritenere che le amministrazioni nazionali abbiano avuto tutto il tempo necessario per preparare la transizione e garantire l'osservanza delle norme. Eppure, anche ora, sembrano impreparate e il livello generale di conformità e le disposizioni del regolamento lascia molto a desiderare: le ispezioni recentemente condotte dalla Commissione hanno messo in evidenza gravi violazioni per quanto concerne le dimensioni minime delle maglie delle reti da pesca, la taglia minima dei pesci e degli altri organismi marini e altri aspetti della selettività. Ciò succede nonostante le disposizioni in questione siano obbligatorie fin dall'entrata in vigore del regolamento, tre anni fa. Gli Stati Membri non hanno neppure rispettato gli obblighi, stabiliti dal regolamento, di presentare piani di gestione o di designare ulteriori zone di pesca protette. La Commissione europea si rammarica profondamente di

questa situazione, che avrà un'incidenza diretta sulla situazione degli stock e sulla sostenibilità della pesca. Essa ha caldamente esortato gli Stati Membri ad agire in tempi rapidi per ovviare alla situazione e sta collaborando strettamente con essi alla risoluzione dei restanti problemi. Se vi saranno infrazioni gravi, la Commissione non potrà che adottare iniziative forti per assicurare il rispetto delle norme. Il regolamento non vieta però alcun tipo di pesca tradizionale o "speciale". Queste pratiche sono invece permesse, se a basso impatto sulle specie e sugli habitat e gestite nell'ambito di un piano nazionale, ma molti Stati Membri non hanno ancora messo mano al riordino dei rispettivi piani di gestione nazionali. Non è ragionevole pensare che il regolamento o l'Unione Europea possano da soli assicurare la gestione della pesca nel Mediterraneo. La partecipazione di tutti paesi che si affacciano sul Mediterraneo è determinante e l'UE si adopera attivamente nell'ambito delle organizzazioni multilaterali, tra cui la Commissione generale per la pesca nel Mediterraneo e la Commissione internazionale per la conservazione dei tonnidati dell'Atlantico, al fine di migliorare le conoscenze scientifiche e garantire l'uguaglianza delle condizioni sulle quali promuovere la sostenibilità.

Rifiuti a Pollica (SA): i pescatori faranno la "differenziata" anche in mare, Cilento, Campania, (Novembre 2010)

I pescatori faranno la "differenziata" anche in mare: grazie ad un accordo di programma realizzato dalla Fondazione "Angelo Vassallo Sindaco Pescatore", voluta dai fratelli e dalla vedova del sindaco di Pollica ucciso in un agguato il 5 settembre 2010, i pescatori saranno muniti di appositi contenitori per la raccolta differenziata in barca. Con questa iniziativa, la prima della neo fondazione, i pescatori che vi aderiranno potranno così differenziare, anche in mare aperto, ciò che finisce nelle reti e che non appartiene al mare. Una volta pieni, i contenitori saranno consegnati agli operatori del Comune.

Mare sporco: UNCI PESCA CALABRIA: pescatori Calabresi come sentinelle, Calabria, (Luglio 2011)

Alla luce della situazione di forte inquinamento in cui vertono le coste calabresi i pescatori, fruitori primari delle risorse marine, sono i primi a subire i danni derivanti dall'incuria e l'imperizia, sono quindi i primi a volersi impegnare per la risoluzione di un problema ormai non più procrastinabile. I continui abusi dell'uomo verso quella che, soprattutto in Calabria, rappresenta un'importante risorsa non solo per il settore ittico ma anche il turismo, devono essere arrestati. L'aumento sconsiderato di discariche abusive e malamente celate, il continuo smaltimento illegale dei rifiuti nelle acque marine, hanno reso ormai invivibili gran parte dei 780 km di coste della Regione. Una risorsa, probabilmente la più importante, per il settore ittico e turistico, che, puntualmente ogni anno, è costretto ad affrontare le stesse problematiche, che frenano i flussi di visitatori, fanno diminuire i consumi, arrestano l'economia. Per questo, l'iniziativa che l'UNCI (Unione Nazionale Cooperative Italiane) PESCA CALABRIA propone alle autorità competenti, Capitanerie di Porto ed Enti locali, vuole essere considerata come azione di tutela del mare, inteso come patrimonio per l'intera Regione: i pescatori come "guardiani del mare e sentinelle" pronte a segnalare situazioni di allarme, di qualsiasi evento anomalo, che possano mettere a rischio il mare. Questa è un'esperienza già collaudata in altre regioni, come il Lazio o la Puglia, che ha dato ottimi risultati. Le sentinelle diverrebbero le prime a tutelare l'equilibrio ambientale dell'ecosistema marino, sarebbero le prime ad usufruirne ma non le uniche. Quello ittico è un settore strategico per l'applicazione delle salutari leggi della green economy. I pescatori sono i primi fruitori del ripopolamento ittico ma sono anche i custodi silenziosi dell'ambiente.

Torre Guaceto (AMP), coniugare pesca e tutela del mare, Carovigno (BR), Puglia, (Marzo 2011)

La sfida è stata raccolta nell'Area marina protetta di Torre Guaceto, in Puglia, dove grazie a un accordo con i pescatori si è assistito a un recupero notevole della fauna marina e dell'ecosistema. Nelle Aree marine protette italiane (AMP), una parte (la zona A) è destinata alla conservazione (non vi si può pescare e non vi si può accedere), mentre una porzione ben più grande (le zone B e C) è destinata ad attività umane, pesca inclusa, da regolamentarsi nell'ottica della sostenibilità ecologica. Le AMP sono quindi lo scenario più adeguato per sperimentare nuovi approcci alla pesca tradizionale. Presso l'AMP di Torre Guaceto, in Puglia, è stata fatta a riguardo un'esperienza unica. L'AMP ha una zona centrale dove non è consentito pescare. Tale divieto è stato rispettato dal 2000 (quando è stato nominato il consorzio di gestione) al 2005, quando è iniziato un progetto di co-gestione adattativa della pesca tradizionale in cui il ruolo della ricerca è stato essenziale. Si è provveduto ad identificare l'attrezzo di pesca meno impattante (cioè che non producesse gravi danni ai fondali, non pescasse i giovanili, né specie ecologicamente importanti) tra quelli tradizionalmente già usati dai pescatori. Successivamente, insieme ai pescatori ed alla direzione dell'AMP (co-gestione), si è deciso di pescare solo una volta a settimana unicamente nella zona C dell'AMP, con reti più corte e maglie più larghe. Si è deciso inoltre che la pesca sarebbe stata monitorata per prendere di anno in anno le decisioni più corrette per gestirla al meglio. I risultati sono stati che dentro l'AMP, soprattutto in zona A, si è assistito negli anni ad un recupero della fauna ittica e dell'ecosistema nel suo complesso. Il recupero della fauna ittica dentro l'AMP ha prodotto il cosiddetto *spillover*, cioè la tendenza dei pesci, abbondanti dentro l'AMP e soprattutto nella zona A, ad uscire da essa, a vantaggio dei pescatori; grazie all'accordo di co-gestione in zona C dell'AMP i pescatori hanno mediamente realizzato dopo il 2005 catture tra due e tre volte superiori rispetto alle catture normalmente ottenute al di fuori dell'AMP.

A Torre Guaceto Meeting dei pescatori "Pionieri di Sostenibilità" e Aree Marine Protette, Carovigno (BR), Puglia, (Marzo 2012)

Aperti i lavori del primo scambio di esperienze tra rappresentanti della piccola pesca e aree marine protette tra il Sindaco di Carovigno, Vittorio Zizza e l'Assessore all'Agricoltura, Artigianato, Pesca e Gestione faunistica della provincia di Brindisi, Antonio Gioiello, che verranno salutati dal Presidente della Riserva di Torre Guaceto, Vincenzo Epifani. L'incontro, "Pescatori artigianali nelle Aree marine protette" è promosso dal Progetto MedPAN Nord, Parco Port Cros, Riserva di Torre Guaceto, WWF e Federparchi. Il Progetto MedPAN Nord riunisce, sotto l'egida del WWF Francia, 12 esperienze *clou* tra aree protette e comunità di pescatori di 6 paesi europei, tra cui l'Italia. L'obiettivo del Meeting "MEDITERRANEO" è proprio quello di favorire lo scambio tra esperienze dei pescatori artigianali che hanno collaborato con le Aree marine protette in Italia, Francia, Spagna, Croazia, Grecia. Parlare del coinvolgimento dei pescatori nelle attività di gestione e monitoraggio delle Aree Marine Protette, della competizione con altri tipi di pesca e del contributo che la pesca artigianale fornisce al patrimonio culturale ed economico locale oltre alla promozione delle opportunità economiche alternative, come il pescaturismo.

La Rete verde degli artigiani del mare, AMP Torre Guaceto, Carovigno (BR), Puglia, (Maggio 2012)

Il primo meeting "MEDITERRANEO "Pescatori artigianali nelle Aree marine protette", ha visto la nascita di una sorta di "rete verde degli artigiani del mare", con l'obiettivo di rilanciare la piccola pesca e proteggere l'ecosistema marino, gravemente minacciato dalla pesca industriale e dalla pesca cosiddetta sportiva, responsabili di uno sfruttamento eccessivo e non sempre adeguatamente regolamentato delle riserve ittiche del Mediterraneo. I grandi pescherecci utilizzati per la pesca industriale e le attrezzature adoperate, spesso illegalmente, nell'ambito della pesca sportiva, oltre a danneggiare i fondali marini e l'intero ecosistema acquatico, catturano, infatti, quantità di pesce maggiori di quelle che possono essere ricostituite in condizioni di sicurezza con la riproduzione e contribuiscono, così, ad esaurire i singoli stock

ittici, mettendo a repentaglio il futuro dell'intero settore (nel Mediterraneo circa l'82% delle riserve di pesce sono soggette ad uno sfruttamento eccessivo e non sostenibile). Per questa ragione, il messaggio lanciato dalla neonata alleanza tra pescatori artigianali e aree marine protette è unanime e deciso: c'è poco tempo, i piccoli pescatori rischiano di scomparire per via della concorrenza "sleale" esercitata dalla pesca industriale. La crisi della pesca artigianale e delle riserve ittiche del Mediterraneo ha, dunque, bisogno di soluzioni immediate e concrete; è necessario che la Commissione europea si impegni a sostenere e salvaguardare una forma di pesca che negli ultimi anni, con i suoi 14.000 addetti in Italia (pari a circa il 50% dell'impiego nell'intero settore), ha dimostrato di saper collaborare efficacemente con le aree protette e si è spesso fatta pioniera di sostenibilità, ad esempio con la riduzione degli impatti ambientali e l'utilizzo di prodotti e tecnologie non dannosi per l'ecosistema marino. Le regole d'oro per difendere la piccola pesca nelle aree marine protette sono: sostenere la multifunzionalità e la diversità dei mestieri della pesca artigianale nel Mediterraneo, favorire la co-gestione (tra pescatori, aree marine protette, ricercatori e decisori politici) della pesca artigianale nei piani d'azione a lungo termine e aprire una linea di finanziamento specifica per la piccola pesca costiera. Inoltre è necessario attivare una reale politica di controllo della pesca cosiddetta sportiva e della pesca industriale e prevedere un'alleanza con le aree marine protette del Mediterraneo nella gestione della pesca, per la conservazione della diversità biologica e culturale e per la tutela delle risorse marine. È questa la ricetta "green" proposta alla Commissione Europea dai pescatori di Torre Guaceto, decisi a far sentire la propria voce e a contribuire fattivamente alla Riforma della politica comune per la pesca. Una ricetta già sperimentata con successo in altre riserve naturali del Mediterraneo: ad esempio nell'isola di *Port-Cros*, la prima area marina protetta creata nel Mare nostrum nel lontano 1963, dove da anni si sperimenta con esiti positivi il pescaturismo; a *Cap d'Adge*, sulla costa meridionale della Francia, dove gestori del parco e pescatori hanno avviato progetti di recupero della fauna ittica, creato un primo stoccaggio di molluschi e organizzato mostre e iniziative per i turisti; a *Cabrera*, in Spagna, dove i piccoli pescatori sono diventati le vere

sentinelle dell'area protetta contro la pesca illegale; o, ancora, a Portofino, dove un nucleo particolarmente attivo di circa 50 pescatori ha promosso la creazione del primo marchio UE di prodotti del mare, le tipiche acciughe sotto sale del Mar Ligure, e di un Presidio Slow Food. In tutte queste aree i pescatori hanno il permesso, con varie soluzioni, di svolgere la loro attività nelle zone protette, con grande beneficio tanto per il mercato ittico locale quanto per la salvaguardia dell'ecosistema marino. Inoltre, i pescatori artigianali applicano alla perfezione il cosiddetto "principio del Km zero", dato che il loro prodotto viene pescato in prossimità dei luoghi di consumo, con vantaggi consistenti sia in termini di risparmio economico (per il minore consumo di carburante) sia, soprattutto, sul piano del rispetto dell'ambiente. Senza contare il valore aggiunto rappresentato dalla difesa dell'identità culturale dei piccoli borghi di pescatori e dalle notevoli potenzialità insite nella salvaguardia e nella diffusione della tradizione e della cultura degli antichi mestieri del mare.

Riciclaggio rifiuti: pagare i pescatori per raccogliere la plastica nel mare (Mediterraneo), (Settembre 2012)

Per fornire una prima soluzione all'inquinamento dei mari dovuto alla presenza di rifiuti di plastica, Maria Damanaki, commissario europeo per la pesca, ha intenzione di presentare un progetto pilota alla Commissione Europea che vedrà i pescatori investiti del nuovo ruolo di operatori ecologici marini. L'iniziativa intende fornire una fonte alternativa di reddito per ridurre la pressione sul depauperamento delle risorse ittiche pagando i pescatori affinché catturino i rifiuti di plastica, piuttosto che i pesci, e li inviino al riciclaggio. In base alla proposta di Damanaki le sovvenzioni saranno fornite inizialmente dagli Stati membri fino a quando il sistema non si sarà trasformato in una società autosufficiente e redditizia. Il riciclo dei rifiuti si configura come una strategia essenziale per la sostenibilità ambientale. In particolare il problema riguarda la plastica presente nelle acque del mare, che potrebbe essere raccolta grazie all'azione dei pescatori.

Sudureyri: un esempio di pesca ecosostenibile, ISLANDA, (Dalla rivista Il Pesce Marzo 2012)

La pesca e l'industria di trasformazione ittica costituiscono una delle maggiori risorse economiche dell'Islanda e, nonostante il ridotto numero di abitanti (circa 320.000), il paese è al 16° posto al mondo per totale di pescato con quasi 1.500.000 tonnellate annue e l'*haddock* (*Melanogrammus aeglefinus*), anche detto Eglefino, molto simile al merluzzo, è una delle specie maggiormente pescate. In tale contesto si inserisce *Sudureyri*, un piccolo paese di pescatori (circa 320 abitanti) situato nella penisola dei fiordi occidentali islandesi, all'imboccatura del *Súgandafjörður*. L'economia del paese è quasi totalmente basata sull'attività di pesca e sull'industria di trasformazione; *Sudureyri* è rimasta legata agli stili di vita di una volta e la pesca viene praticata ancora con metodi tradizionali a basso impatto ambientale, tanto che al paese viene attribuito l'appellativo di "villaggio ecologico e della pesca sostenibile". I pescatori, infatti, si sforzano di praticare una pesca sostenibile, in completa armonia con la natura e rispetto dell'ambiente: sanno che questo assicurerà il proprio futuro e quello dei loro figli. I metodi di pesca impiegati sono i palangari (*long-line*) e le lenze automatiche (*hand-line*), anche se per il 95% le catture avvengono tramite palangari. Le tecniche di pesca impiegate sono pertanto molto selettive e, in funzione delle dimensioni degli ami impiegati, implicano esclusivamente la cattura di esemplari adulti. Al contrario la pesca a strascico, che notoriamente determina un notevole impatto sui fondali e implica l'ingente cattura di specie e taglie non desiderate, è totalmente bandita dalle pratiche di pesca adottate a *Sudureyri*. La maggior parte del pesce pescato viene sottoposto a lavorazione non appena viene sbarcato e arriva nell'impianto di lavorazione di *Fiskvinnslan Íslandssaga*. Le imbarcazioni sono piccole ma costruite in robusta fibra di vetro; sono inoltre veloci e usano poco combustibile in proporzione alla quantità di pescato che riportano a terra. Le principali aree di pesca, infatti, si trovano in prossimità della costa a breve distanza dal villaggio. Le battute di pesca hanno durata giornaliera. Dopo una giornata fruttuosa in mare, le piccole imbarcazioni portano a terra il pescato fresco, che raggiunge

immediatamente l'impianto di lavorazione del pesce di Fiskvinnslan Íslandssaga, nel villaggio di *Sudureyri*. Qui il pesce viene lavorato in tempi molto rapidi e confezionato per i mercati esteri. Infatti il pesce viene venduto in Europa e Stati Uniti appena 36 ore dopo che è stato sbarcato. A prescindere dal tipo di pesce, ciascuna specie subisce sempre più o meno lo stesso trattamento, in una sorta di catena di montaggio in cui si alternano macchine e persone. Per prima cosa vengono eliminate lisca, pelle e testa. Poi il pesce viene pulito, sciacquato, e passa alla fase della "sfilettatura". Alcuni operatori sono disposti in fila su un banco da lavoro, seduti, e ciascuno aspetta la sua razione di pesce da pulire. Ogni operatore ripulisce il pesce dagli ultimi scarti rimasti e con cura taglia e separa i vari filetti. Infine, la maggior parte del pesce viene congelato. Nell'impianto di lavorazione di *Fiskvinnslan Íslandssaga* sono specializzati in haddock e il "punto forte" è rappresentato dai filetti di eglefino che vengono esportati soprattutto nel Regno Unito, sia freschi che congelati. L'Inghilterra, infatti, con sei consegne a settimana, rappresenta uno dei mercati principali. Per le altre specie di merluzzo vengono prodotti filetti diretti sia per gli Stati Uniti che per i mercati europei. Un'altra caratteristica da non sottovalutare dell'impianto di lavorazione è che qui niente viene buttato. Le teste, la pelle e gli avanzi, infatti, vengono utilizzati da una società, la *Klofningur*, specializzata nella lavorazione dei sottoprodotti del pesce. Le teste di pesce vengono essiccate in impianti che sfruttano il calore geotermico ed esportate in Nigeria, dove vengono utilizzate nella produzione di zuppe. Le parti che non sono adatte al consumo umano vengono invece macinate e congelate prima di essere esportate in altri paesi, in particolare in Danimarca, per produrre alimenti per animali. Tutte queste attività possono essere toccate con mano da ciascun visitatore interessato. Infatti, il "progetto Fisherman" consente ai visitatori di inserirsi nella vita quotidiana del villaggio per apprendere e comprendere la realtà della vita delle famiglie di pescatori nell'Islanda rurale. Chiunque arriva a Sudureyri può decidere di imbarcarsi come equipaggio su una delle imbarcazioni da pesca, vedere la preparazione dei palangari e il loro "innesco" e, infine, può sperimentare una vera giornata di pesca. Inoltre, la *Fiskvinnslan Íslandssaga* offre visite all'interno

dell'impianto di lavorazione del pesce, dove i visitatori possono essere guidati nelle varie sezioni e vedere le più moderne attrezzature del settore. *Sudureyri* rappresenta, quindi, una realtà in cui l'approccio ecosostenibile allo sfruttamento delle risorse invocato nel Codice di condotta per la pesca responsabile della FAO (1995) viene applicato in maniera volontaria, per garantire un futuro alle attività di pesca che in quest'angolo di Islanda rappresentano la principale risorsa economica e una delle poche possibilità di impiego. Un simile approccio potrebbe essere attuato anche in molte realtà italiane, dove la pesca riveste un ruolo fondamentale per motivi sociali, culturali ed economici.

La mitilicoltura che aiuta l'ambiente, (Dalla rivista Il Pesce Maggio 2012)

Recentemente uno studio fatto dalle Nazioni Unite parla di 100 milioni di tonnellate di rifiuti plastici a livello globale. In questo contesto i mari italiani non sono da meno, anzi: uno studio del 2008 (***A global map of human impact on marine ecosystems***), la rivista scientifica *Science* ha indicato il Mare Adriatico come uno dei punti a rischio di inquinamento marittimo più alto. A fronte di tutto ciò, nel mondo sono state promosse attività di ricerca e sviluppo, come il *Plastic Disclosure Project*, con l'obiettivo di introdurre nel mercato tecnologie responsabili ed efficienti. Tra le varie tecnologie sostenibili si fa spazio in Italia un nuovo sistema di allevamento mitili, già sperimentato con successo in Nuova Zelanda e altri paesi nel mondo, che si propone come la tecnica di mitilicoltura più automatizzata e al tempo stesso più ecologicamente responsabile a livello globale. I materiali e i metodi utilizzati derivano da una profonda conoscenza della biologia del mitile e del lavoro sull'imbarcazione, e sono stati ideati con l'obiettivo di creare un sistema di allevamento contemporaneamente sostenibile ed economicamente vantaggioso, sia dal punto di vista economico che da quello ecologico. Una delle principali innovazioni introdotte dal sistema è il particolare tipo di corda utilizzata per ospitare la crescita dei mitili. A differenza dei sistemi attualmente in uso nel Mare Mediterraneo, dove si ricorre all'uso di reti tubolari in plastica come

supporto alla crescita del mollusco, queste simulano alla perfezione l'ambiente naturale algoso per mezzo di fibre e anelli, offrendo così ai mitili un mezzo ideale al quale aggrapparsi, vivere e riprodursi senza impedimenti, migliorando le caratteristiche di robustezza e di supporto delle reste che resistono anche alle condizioni del mare più critiche. Il tipo di corda adatto dipende dalla quantità e dalla qualità del "seme" che un'azienda si aspetta di produrre, nonché dalle caratteristiche delle acque in cui si lavora; tutte offrono grandissimi vantaggi. Innanzitutto permettono di non utilizzare più le reti di plastica per trattenere il prodotto, eliminando alla base il problema dell'inquinamento marino che può verificarsi in caso di perdita del prodotto dovuta alle mareggiate: la particolare conformazione delle corde, infatti, fa sì che per trattenere i mitili sia necessaria solamente una calza di cotone, biodegradabile in pochi giorni. Inoltre, le corde possono essere riutilizzate fino a 10-15 cicli di produzione, essendo incredibilmente convenienti sia dal punto di vista economico, sia da quello ambientale. Altra caratteristica fondamentale che definisce il nuovo metodo è il modo in cui le reste rimangono sospese in profondità: invece di popolare i vivai di numerose colonne di mitili distinte, si utilizza una resta unica per ogni dorsale, ripiegata a spirale in maniera tale da permettere ai molluschi di espandersi all'interno del loro spazio vitale. Questa disposizione, unita all'utilizzo di attrezzatura specifica sull'imbarcazione rivoluziona tutto il processo di semina e lavorazione sul vivaio, ottimizzando tempi, costi e produttività. Secondo le parole dei produttori e di chi lavora con queste tecnologie, infatti, è possibile lavorare fino a 20 km di corda al giorno ed effettuare la raccolta da 5 fino a 15 tonnellate di prodotto in un'ora. Il punto di forza del nuovo metodo, che fino ad ora è stato implementato a livello produttivo solo fuori dall'Italia, è che offre numerosi vantaggi a fronte di pochi semplici accorgimenti, essendo scalabile e facilmente integrabile nei vivai italiani di qualsiasi dimensione utilizzando le stesse imbarcazioni.

Allarme dei pescatori nel Catanzarese: diminuisce la fauna marina – Calabria (Marzo 2013)

Un incontro con l'assessore regionale all'Agricoltura Trematerra, con l'assessore regionale all'ambiente Pugliano e con i vertici dell'ARPACAL è stato richiesto da Daniele Gualtieri della Segreteria della Fai CISL e dall'Adiconsum di Catanzaro-Crotone-Vibo Valentia, per discutere dell'allarme lanciato dai pescatori del Catanzarese, i quali segnalano una forte diminuzione della fauna marina. Secondo i pescatori, ciò ha coinciso con l'inizio dell'attività della centrale Edison di Simeri Crichi, e quindi potrebbe essere legato al riversamento di acqua calda in mare. *“Naturalmente – spiega Daniele Gualtieri – si tratta solo di una ipotesi, che chiediamo alla Regione e all'ARPACAL di verificare, al fine di individuare, qualora fosse confermata, soluzioni tecniche idonee a scongiurare conseguenze negative per la pesca. Non è nostra intenzione creare difficoltà all'azienda Edison, che nel territorio è una realtà importante che offre posti di lavoro, ma siamo certi che se il problema della diminuzione di pesci è legato allo scarico di acqua calda non sarà difficile trovare le giuste contromisure tecniche”*. La diminuzione della fauna marina, infatti, sta comportando gravi ricadute sul settore della pesca, ma anche sui consumatori che trovano sempre meno presente sul mercato pesce locale di alta qualità. Se all'impegno della Fai Cisl seguirà una graduale soluzione delle problematiche da parte delle istituzioni competenti, il settore della pesca potrà superare le difficoltà presenti, ed essere volano di sviluppo delle economie locali costiere, pur con la consapevolezza che i problemi sono diversi. Questo è solo l'inizio di un percorso intrapreso che deve vedere Organizzazioni Sindacali e lavoratori insieme impegnati quotidianamente per il rilancio di un settore di fondamentale importanza per l'economia locale e regionale. Bisogna lavorare per la costruzione di una piattaforma commerciale capace di rispondere alle esigenze del settore nella programmazione oramai vicina e prossima quella del 2014-2020 che rappresenta una grande opportunità di sviluppo per la Calabria.

Torna la sabbia nel canale. E i pescatori vanno a fondo, Ostia (Roma), Lazio (Aprile 2013)

I pescatori del Borghetto di Ostia sono con l'acqua alla gola. Dopo mesi di prelievi di sabbia a varie profondità, analisi, contro-analisi e dragaggi, infatti, oggi il fondale del canale è una spiaggia ed è possibile attraversarlo da parte a parte senza bagnarsi. I pescherecci, quindi, restano attraccati nel porticciolo regalando a quaranta "capo-famiglie" l'incubo di non riuscire più a guadagnare neanche i pochi soldi necessari al sostentamento. La situazione è critica e gli operatori del settore ittico locale si avviano tristemente alla deriva. *"È una vergogna – tuona Franco D'Arienzo, presidente della Cooperativa Piccola Pesca Angelo I – Nonostante i tanti soldi spesi, il problema è ben lontano dall'essere risolto e noi stiamo andando a fondo. Anche la scavatrice, portata qui lo scorso ottobre dagli operatori del Comune di Roma, è ferma da mesi e nessuno ci informa sulle motivazioni del suo mancato utilizzo"*. Tra i tanti pescatori ormai sull'orlo di una crisi di nervi, oltre che a un passo dalla bancarotta, c'è Raffaele Tortolano. *"Se non iniziamo subito a uscire in mare poi sarà troppo tardi. Questo è il periodo migliore per pescare orate, sogliole, saraghi e seppie"*.

3.2. Agricoltura

Pesce dei mari del Lazio per un pranzo ricco di sapori, Guidonia (Roma), Lazio, (Dalla rivista Il Pesce Luglio 2011)

Al mercato ittico del Centro Agroalimentare Roma (C.A.R.), i “nuovi” mercati generali della capitale, nei pressi di Guidonia, ogni sabato mattina dalle 8 alle 12 le famiglie possono acquistare prodotti freschissimi pescati nella notte, in buona parte dai mari del litorale laziale, ma anche extra-regionale, come anguille e capitoni dal nord dell’Emilia-Romagna o pesce spada dalla Sicilia. Si stima, ogni settimana, una presenza di 3-4.000 clienti. Al C.A.R. si può trovare ogni specialità dei nostri mari, anche pesci “dimenticati”, come sugheri, scorfanetti, arzille, piccole triglie, tracine, sicuramente più impegnativi in cucina per la preparazione dei piatti, ma non per questo meno saporiti. Il pesce arriva regolarmente ogni sera alle 23.00, pronto per essere supervisionato da uno staff di 5 veterinari prima delle operazioni di vendita. Tra fresco, allevato, congelato ogni anno, al CAR vengono venduti circa 350.000 quintali di pesce, per la maggior parte del mar Tirreno e in parte delle acque del Lazio, “battute” soprattutto dalle marinerie di Anzio, Civitavecchia, Fiumicino, Terracina e Gaeta. Nel rispetto della legge per ogni cassa c’è la tracciabilità autocertificata. Sono numerosi i box dove i titolari vendono il pesce i cui prezzi, come in tutto il mercato, variano da giorno a giorno: *“Il pesce è come la borsa — spiega Cristiano Carpignoli che gestisce il box “Linea Mar”— e le sue oscillazioni dipendono dal tempo”.*

3.3. Industria

Cooperativa Molittica: progetto di innovazione per il prodotto ittico molisano, Termoli (CB), Molise (2008)

La cooperativa Molittica s.c.r.l. è una cooperativa nata da alcuni anni in Molise nell'ambito delle attività ittiche del porto di Termoli ed è composta da soci che operano a vario titolo nel comparto da molti anni. Tra gli scopi principali della cooperativa ci sono l'organizzazione e la realizzazione di strutture inerenti l'attività di pesca, nonché la lavorazione, conservazione, trasformazione, trasporto e commercializzazione di prodotti ittici; g. la vendita collettiva del prodotto ittico nei mercati alla produzione ed all'ingrosso, al dettaglio mediante la realizzazione e gestione di idonee strutture. A partire da ciò la Molittica si sta specializzando in alcuni servizi che mette a disposizione degli operatori ittici venendo incontro in maniera professionale alle esigenze di tutto il settore, sia in termini di consulenza ed assistenza, sia in termini di tutela e di rappresentanza. Vista la forte richiesta di qualità e commercializzazione presente oggi tra i consumatori, facendo leva su una utenza "diretta" che parte da molti operatori, (sia della maricoltura, della viticoltura, della pesca e della piccola pesca Molisana) che aderiscono alla stessa associazione di categoria della Molittica si sta cercando di realizzare un progetto innovativo. Questo progetto ha come obiettivi primari quelli di valorizzare il mare molisano e la sua fauna attraverso la creazione di un marchio apposito che riconduca alla mente del potenziale cliente l'immagine di un mare incontaminato, pieno di vita, dove sinergia fra tradizione e nuove tecnologie fanno sì che si possano sfruttare appieno le nostre risorse nel rispetto della natura; snellire ed al contempo migliorare i processi di commercializzazione della Molittica utilizzando le nuove tecnologie, ed in particolare internet, come principale veicolo di vendita. Infatti il cliente effettua l'ordine tramite il sito internet (collegati al borsino). L'ordine viene ricevuto, via e-mail, dall'ufficio vendite e se l'ordine è di un cliente di lunga data, e quindi sicuro, viene filtrato ed arriva direttamente alle nostre imbarcazioni; se l'ordine è di un nuovo cliente questo viene prima contattato dal nostro ufficio e dopo viene girato alle nostre

imbarcazioni. L'ordine, una volta raggiunto la piattaforma, viene preparato ed etichettato, e subito dopo il carico raggiunge la banchina e viene smistato. Altrimenti il cliente contatta telefonicamente i nostri uffici e tramite il nostro sistema interno verificiamo la disponibilità del prodotto. In caso di esito positivo l'ordine viene confermato e il carico raggiunge la banchina e viene smistato.

Azienda ittica in Dakar (Senegal) grazie a sostegno di Coop-Liguria, (Marzo 2008)

Una fabbrica a Dakar, in Senegal, per conservare e trasformare il pescato con tutti gli standard igienici necessari, nel rispetto dei diritti dei lavoratori e dell'ambiente, è stata realizzata con l'aiuto di Coop-Liguria in Senegal nell'arco degli ultimi sei anni. La fabbrica per la trasformazione del pesce è gestita da imprenditori locali ed impiega giovani e donne del posto. Il "Progetto Senegal" si sostiene grazie alle capacità di un imprenditore senegalese. L'iniziativa è nata per caso sei anni fa sui banchi del pesce di Savona, quando un giorno Mamadou avvicinò Marcello Lupo, responsabile delle vendite di Coop-Liguria nel settore ittico, proponendogli questa iniziativa. Mamadou è laureato in Ingegneria Oceanica e ha conseguito una specializzazione in Igiene Alimentare negli Stati Uniti. Coop Liguria ha messo a disposizione della società di Mamadou, la Seprom Mer, tutte le sue competenze e piano piano, prima con l'acquisto di una macchina per fare il ghiaccio, poi dotando di motore le piroghe per pescare e comprando telefoni cellulari ai pescatori per segnalare emergenze, comincia gradualmente a migliorare le condizioni di lavoro. Oggi è stata costruita una fabbrica all'avanguardia, impiega molti giovani e le donne, da sempre addette alla trasformazione del pesce in condizioni davvero disagiate, oggi lo possono lavorare con i forni, in modo sicuro. Si stima che le esportazioni di pesce passeranno a breve dall'attuale valore di due milioni a otto milioni di euro. Al progetto hanno collaborato Coop Liguria, Coop Italia e l'Associazione Nazionale delle Cooperative di Consumo nell'ambito degli interventi di lotta alla povertà che si propongono di creare impresa e sviluppo sostenibile nei paesi del sud del mondo. Una volta che la produzione sarà a

regime, Mamadou potrà restituire il prestito ottenuto per la costruzione della fabbrica. Infatti il pesce senegalese sarà esportato a tutte le cooperative del consorzio Coop Italia. Questo progetto dimostra quanto fare impresa in questi paesi non sia una rapina ma una vera e propria costruzione partecipata del territorio. Purtroppo c'è ancora tanta indifferenza da parte delle nostre imprese a investire in questi paesi e questo progetto dimostra che si può fare ricchezza, che si può fare impresa e si può fare bene anche nel Terzo Mondo.

La "Fondazione della Pesca" investe nella ricerca, Chioggia (VE), Veneto (Ottobre 2009)

La "Fondazione della Pesca" nasce l'11 aprile 1989 con lo scopo di incoraggiare, promuovere e sostenere ogni meritevole iniziativa di valore economico, sociale, scientifico e culturale, anche in favore di enti e persone operanti nel settore della pesca e delle attività ad essa connesse. In questi anni, accanto alle attività tradizionali, si sono affiancate nuove proposte innovative che hanno riguardato la promozione del prodotto ittico clodiense, della città di Chioggia. Promuovere i prodotti del territorio significa, secondo Malaspina, promuovere il territorio stesso con vantaggi sia per il settore produttivo e commerciale, ma anche per il turismo, con una ricaduta d'immagine importante per la città. Per questo si è scelto di essere presenti con la Fondazione ad appuntamenti di rilevanza nazionale, come il Carnevale del Gusto o il Salone nautico di Venezia. A livello regionale è stata portata avanti l'idea di una campagna di comunicazione sul pesce di Chioggia in collaborazione con le principali aziende di trasporto pubblico del Veneto. A Chioggia è stato rilanciato l'evento più importante organizzato dalla Fondazione con il Patrocinio del Comune, la tradizionale "Festa del pescatore". L'annuale manifestazione popolare, che si svolge tra Luglio e Agosto, periodo di massima affluenza turistica, si è arricchita di un nuovo importante appuntamento: la "Notte del pescatore". Il centro di Sottomarina di Chioggia si è trasformato in un grande palcoscenico, dove, per le vie della città marinara, si sono esibiti i pescatori, mostrando al pubblico le loro arti, per una serata che ha coinvolto 15 mila persone tra turisti e residenti di tutte le età. Questa, secondo

Malaspina è stata un'esperienza alternativa di grande impatto per dare massima visibilità al mondo della pesca, attraverso la diffusione delle tradizioni, cultura, usi e costumi e attraverso la promozione del consumo dei prodotti ittici locali. Ora dopo una forte attività comunicativa e divulgativa, che pur continuerà, la Fondazione della pesca si dedica alla ricerca. Per il Presidente Massimiliano Malaspina la possibilità di investire nella ricerca è stata resa possibile grazie ad un'accurata campagna promozionale, attraverso le nuove tecnologie con la creazione di un sito internet, per pubblicizzare l'attività promozionale della Fondazione e sensibilizzare l'opinione pubblica sui problemi del mondo della pesca, e attraverso la collaborazione dei mass-media locali e regionali. Sono stati, inoltre, rimessi a nuovo i locali e la sede della Fondazione per creare una centrale operativa con tutta la strumentazione necessaria. Malaspina è convinto di voler destinare nuove risorse all'attività di studio sulla pesca entro le tre miglia dalla costa. Uno strumento operativo indispensabile per dare un nuovo importante apporto scientifico al dibattito europeo sul tema.

Firmato il Protocollo d'Intesa per il rilancio dell'economia del mare, Provincia di Latina, Lazio, (Ottobre 2009)

I Comuni costieri e quelli che rientrano nel Distretto della Nautica hanno firmato, nella sede centrale di via Costa, un Protocollo d'Intesa con la Provincia per dare impulso al sistema marittimo del territorio pontino. La volontà dei Comuni di Latina, Sabaudia, San Felice Circeo, Pontinia, Terracina, Fondi, Sperlonga, Itri, Gaeta, Formia, Minturno, SS. Cosma e Damiano, Ponza, Spigno Saturnia e Ventotene è quella di mettere in campo un progetto integrato di sviluppo su base provinciale, capace di integrare e valorizzare in modo sistemico l'insieme delle valenze produttive, ambientali, storico-culturali e turistiche della fascia costiera della provincia di Latina. Il progetto prevede azioni che vanno dal ripascimento delle spiagge alla salvaguardia ambientale, dai progetti di disinquinamento marino e terrestre alle attività della nautica da diporto, oltre al rilancio dei porti e degli approdi turistici. Previsti anche sostegni in favore della pesca e lo sviluppo dell'ittiturismo. Il protocollo d'intesa non si limita soltanto ad elencare i settori d'intervento ma individua anche i

riferimenti normativi e gli strumenti finanziari vigenti sui quali far leva per la concreta attuazione degli interventi prefissati.

Dalla barca alla tavola, le iniziative del Comune di Messina per incentivare la pesca, Sicilia, (Maggio 2009)

Il sindaco Giuseppe Buzzanca e l'assessore alle Politiche del mare Pippo Isgrò hanno attivato un tavolo tecnico con rappresentanti Istituzionali, delle Associazioni di categoria, dell'Università di Messina, delle cooperative di pesca e di acquacoltura e di pesca sportiva, per spiegare l'importanza di investire sulla pesca per avere occasione di sviluppo per tutto il territorio. Produttivo sarà l'intervento della Regione siciliana e l'utilizzo di risorse comunitarie. L'obiettivo per contrastare la crisi del settore ittico è lavorare alla realizzazione di una "filiera corta a km 0", ovvero un particolare tipo di commercio che permette ai consumatori di acquistare generi alimentari direttamente dai produttori. Secondo l'assessore Pippo Isgrò si tratta di strategie che vanno incoraggiate e sostenute, promuovendo tutte quelle iniziative che attraverso la vendita diretta, l'apertura di ittiturismo e di ristoranti gestiti dalle cooperative di pesca, i pescatori potranno avviare. Sono iniziative su tutto il territorio locale per promuovere la qualità dei prodotti "dalla barca alla tavola" e iniziare ad incidere sui meccanismi di creazione del prezzo, recuperando quei margini di reddito erosi da costi di gestione ormai insostenibili. La realizzazione di un mercatino del pesce è una opportunità di sviluppo per i pescatori locali; pesci, molluschi e crostacei, saranno quelli storicamente diffusi e tradizionalmente consumati localmente, pescati con sistemi artigianali e selettivi, rispettosi della stagionalità delle specie. I pescatori saranno i protagonisti dell'offerta ed i garanti della qualità, della freschezza e dell'origine dei prodotti nei confronti dei consumatori, valorizzando la stagionalità di alcuni prodotti della pesca e promuovendo il consumo delle specie locali meno conosciute, spesso più economiche ma non meno pregiate e gustose.

Creare vongole "doc" marchigiane – Marche (Dicembre 2010)

Creare una "doc" per le vongole marchigiane e dare vita a un circuito di ristoranti a "chilometri zero" dove il pesce servito sia tracciato e certificato, con menù in abbinamento ai prodotti agricoli del territorio, promuovere l'ospitalità nei porti, con bed and breakfast nelle famiglie di pescatori. Sono alcune delle proposte avanzate da Impresa Pesca Coldiretti dopo la sottoscrizione dei Gruppi di Azione Costiera Marche Nord, sancita a Pesaro, e Marche Sud, varato a San Benedetto del Tronto, assieme ad enti locali e associazioni di pescatori, ambientaliste e di categoria. I Gruppi sono soggetti previsti dall'Unione Europea, che erogherà 1,9 milioni di euro per le Marche, attraverso il Fondo Europeo della Pesca (Fep), per garantire la sostenibilità delle aree costiere. Secondo Tonino Giardini, presidente regionale di Impresa Pesca Coldiretti, si tratta di un'occasione importante per promuovere azioni per il rilancio del settore ittico, che in un paio di anni ha perso il 14% del valore e il 26%. Una delle proposte riguarda la creazione di vongole marchigiane certificate attraverso il riconoscimento della 'indicazione geografica protetta (Igp). "Se è vero che per la vendita sul pesce vige l'obbligo dell'etichetta d'origine - ha fatto notare Giardini -, al ristorante invece la provenienza di quanto si porta in tavola non deve essere indicata". Da qui l'idea di certificare i ristoranti a "chilometri zero", con menù di pesce marchigiano tracciato abbinato a prodotti agricoli del territorio. Si pensa, in particolare, a valorizzare il pesce cosiddetto povero con piatti della tradizione come brodetto e zuppe.

Alla Coop il mare dei fiorentini, Toscana, (Dalla rivista Il Pesce Marzo 2010)

Oggi Firenze è molto vicina al mare ed alle sue tradizioni più di quanto si pensi, grazie ad un'iniziativa di gran valore che UNICOOP FIRENZE va proponendo da qualche tempo in tutta l'area fiorentina e nell'entroterra della regione Toscana. Si tratta della vendita del pesce dell'Arcipelago toscano che, attraverso una rigorosa e certificata filiera opportunamente organizzata, riesce a garantire in un'unica soluzione localizzazione, freschezza, qualità e velocità di distribuzione,

ma anche a sviluppare un sistema di pesca più sostenibile, compatibile con l'ambiente nel quale viene esercitata. Nasce così il PAT o, per meglio dire, il Pescato dell'Arcipelago Toscano, un marchio che si carica di importanti valori aggiunti mai visti prima nel settore della pesca e con il quale UNICOOP FIRENZE mostra di attribuire particolari valori etici ai prodotti ittici che vende nei suoi supermercati. Tra i protagonisti del PAT si devono ricordare la Cooperativa di pesca Santa Maria Assunta di Livorno e la ditta Riparbelli di Follonica, le quali giocano un ruolo fondamentale nell'approvvigionamento del prodotto ittico. Il compito delle due strutture di pesca è quello di fornire ad Unicoop Firenze alcune specifiche specie ittiche presenti nel mare toscano. La particolarità del servizio, poi, è data dalla rapidità con cui viene consegnato il pescato nei supermercati di Unicoop Firenze: una cosa scontata per i prodotti alimentari freschi, ma che per il pesce, la cui deperibilità è inesorabilmente veloce, acquista un significato unico, che consente al consumatore di apprezzare le migliori qualità organolettiche legate al prodotto. Un prodotto, appunto, pescato al mattino e che in alcune strutture riesce ad essere già nel primo pomeriggio sul banco di vendita. Nel PAT è presente una filiera certificata dal CSQA, organismo di certificazione indipendente specializzato nel settore agroalimentare, in grado di fornire una serie dettagliatissima di informazioni utili alla tracciabilità del prodotto che, oltre alle specifiche di legge in etichetta, aggiungono la data di pesca, il metodo di cattura impiegato e persino la barca ed il capitano che la comanda. L'impegno di UNICOOP attraverso il PAT è da sottolineare ed apprezzare perché rientra in una generale attenzione di Coop al mare ed alle sue risorse, rispettando le taglie minime di cattura, con l'applicazione di adeguate "magliature" delle reti da pesca. A tal proposito il PAT ha intrapreso da tempo la vendita di prodotti che aderiscono al "Friends of the Sea", cioè pescati con attrezzi e strumenti di cattura che non portino all'irrazionale sfruttamento della risorsa. Anche il rigoroso disciplinare messo in atto per il Pescato dell'Arcipelago Toscano impone una serie di norme e comportamenti afferenti ad una "pesca sostenibile" dai quali non è possibile derogare. Queste norme sono condivise in prima persona proprio dai pescatori che, così facendo, non solo si rendono

protagonisti dell'iniziativa, ma mostrano in coscienza di avere a cuore il futuro stesso del loro lavoro e dell'ambiente che permette di farlo esercitare. Così la decina di barche, tutte appartenenti alla "piccola pesca" artigianale, impegnate nel progetto che giornalmente escono in mare, si è imposta di catturare solo pesce locale e di stagione, utilizzando in prevalenza reti da posta, entro le 6 miglia dalla costa che va da Forte dei Marmi a Capalbio con un impatto sull'ambiente molto circoscritto.

Con il PAT, Unicoop Firenze ha avviato senza dubbio un'operazione innovativa ed attenta al mercato, indicando alla pesca ed ai pescatori della Toscana la via della sostenibilità e della qualità, utile alle nostre risorse ittiche ed all'evoluzione del sistema pesca toscano, dando un esempio organizzativo di successo da percorrere anche in altre regioni italiane.

Gruppi di Azione Costiera, Marche Nord, (Dicembre 2011)

Nascono nel dicembre del 2011 anche nelle Marche i Gac-Gruppi di azione costiera, forme di partenariato pubblico e privato previsti dall'Unione Europea, espressione dei territori e costituiti da pescatori, acquacoltori per la valorizzazione dei prodotti delle aziende del settore, il rafforzamento della filiera ittica locale, il pesca-turismo, la tutela e la promozione dei territori costieri. Nel 2011 il primo bando pubblico per la procedura comparativa per l'affidamento del servizio di gestione delle attività legate al Gruppo di Azione Costiera Marche Nord.

La Comunità della Pesca a Marano lagunare (UD), Friuli Venezia Giulia, (Giugno 2011)

A Marano la pesca tradizionale ispira ancora l'antica Comunità, la cui esistenza è riconosciuta sin dai tempi del Patriarcato di Aquileia e confermata dalla Repubblica di Venezia. La Comunità detiene da sempre i diritti esclusivi di pesca, caccia e altre attività sulla laguna omonima (circa 9000 ettari). Oggi la Comunità rischia di scomparire. Con una legge, la Regione Friuli Venezia Giulia ha infatti sospeso l'uso civico tradizionale su 700 ettari per favorire concessioni di acquacoltura a privati, considerando questa attività non rientrante nei diritti

di 'uso civico' a favore degli abitanti, che vivono principalmente di pesca. Questo fatto ha scatenato l'opposizione della popolazione locale e dell'associazione omonima e a febbraio, i pescatori e la Rete di economia solidale del Friuli Venezia Giulia (che raccoglie una ventina di gruppi di acquisto), hanno presentato il progetto "Pesce a Km 0". Un progetto ambizioso, con cui riaffermare un'economia solidale e locale, in grado di valorizzare il pesce e la figura del pescatore, avvicinando i produttori ai consumatori, secondo i principi e la cultura della proprietà collettiva, che si caratterizzano per un rapporto di sostenibilità, rispetto e difesa del territorio. Il riscontro tra i pescatori è stato positivo, in quanto fino ad oggi erano costretti a vendere il pescato all'unico grossista presente sul territorio, che opera in condizioni di monopolio: "Fino ad oggi non avevamo nessun controllo sui prezzi del pesce - spiega Bruno Cimigotto, pescatore attivo nella laguna di Marano da generazioni. "Vendendo direttamente ai Gas contiamo che il guadagno per i pescatori sarà di circa il 40% in più e il risparmio per i consumatori più o meno lo stesso. L'obiettivo del progetto è la riscoperta dei pesci locali e di stagione, puntando sulla qualità dei prodotti e non, come fa la grande distribuzione, sulla quantità.

Pesca: è crisi nera in Veneto, (Dalla rivista Il Pesce Maggio 2011)

Il Veneto e la pesca sono un binomio che vuol dire tradizione e cultura. Un comparto economico la cui produzione elenca numeri importanti che da qualche anno a questa parte languono tra le incertezze normative e finanziarie, soprattutto europee, e le paure degli addetti del settore. È crisi in Alto Adriatico. È crisi nera in Veneto e anche in Emilia-Romagna. E proprio in Veneto, a metà aprile, la giunta regionale ha decretato lo stato di crisi per il comparto delle vongole di mare (2.916 tonnellate pescate nel 2007, 494 nel 2010, 50 imbarcazioni dedicate circa per quasi 200 addetti). Da Caorle a Pila gli occupati nella pesca marittima sono 2.000 (811 a strascico, 213 a volante, 331 draghe, 553 piccola pesca) e 2.500 gli addetti della molluschicoltura. Una flotta di 780 imbarcazioni per una produzione di 21.000 tonnellate di pesce (fonte, Lega Coop Pesca Veneto). I versanti aperti da affrontare sono tanti e solo una visione d'insieme di chi ha responsabilità politica ed amministrativa nel comparto può disegnare nuovi orizzonti. Il coordinatore in Veneto della Lega Coop Pesca, Antonio Gottardo, punta il dito proprio su questo aspetto. "Stiamo assistendo ad un declino progressivo ed organizzato della pesca"- sentenza Gottardo. "Ad un pesante sotto-finanziamento dell'area alto adriatica rispetto ad altre regioni italiane del sud in termini di risorse erogate dal FEP (Fondo Europeo sulla Pesca), si sommano normative che penalizzano la nostra pesca a strascico e con draghe idrauliche. In particolare, si è bloccato l'utilizzo di reti millenarie per la raccolta di prodotto adulto (acquadelle e seppie). Inoltre a compromettere il rilancio di un comparto già mediamente sotto-capitalizzato, si sono sommati eventi straordinari di moria, in particolare di vongole, che devono essere letti anche in rapporto agli interventi strutturali che impattano sul mare e sul suo delicato ecosistema". Secondo Gottardo sono numerosi gli interventi di disequilibrio che sono stati apportati nelle acque costiere dell'Alto Adriatico: il terminal gasiero di Porto Levante, la riconversione della centrale termoelettrica di Porto Tolle (RO), il PIF (Progetto Integrato Fusina), che finisce per scaricare in laguna acqua dolce dove si pescano i fasolari, il Mose (il progetto di dighe mobili per il salvataggio di Venezia dall'acqua alta), il rifacimento degli arenili delle spiagge fatti annualmente con

sabbia recuperata dai fondali dove si pescano le vongole. "Il nostro mare – rileva Gottardo – la nostra laguna, hanno bisogno di un vero e proprio Piano Regolatore che consideri le infrastrutture esistenti in rapporto agli interessi particolari che gravitano sull'area (pesca, turismo, logistica portuale, ecc...) e ne faccia sintesi a tutela delle esigenze di tutti i comparti produttivi". Oggi, anche la troppa specializzazione nella pesca, se non addirittura la monocoltura praticata da molte imprese ittiche, ha portato con sé fenomeni nuovi di crisi economica nel comparto. "Una volta la veste aziendale era tale – afferma Gottardo – per cui una singola cooperativa si occupava di segmenti diversi di pesca (molluschi, pesce azzurro, ecc...) col risultato che quando un settore andava in crisi si riusciva con gli altri a mantenere un equilibrio tale da salvaguardare la redditività aziendale e i livelli occupazionali". "Credo – continua Gottardo – che anche le associazioni di categoria come la nostra debbano fare ammenda. Se tutto questo è successo è anche perché c'è una crisi di rappresentanza del mondo del lavoro e della produzione della pesca. E questo ha sicuramente portato ad un minor interessamento delle istituzioni verso il settore". "Bisogna – conclude Gottardo – ragionare in termini di filiera produttiva, di chilometri zero, come il radicchio rosso a denominazione d'origine. La filiera va accorciata diminuendo lo spazio tra produttore e consumatore. Esempi in questo senso sono sicuramente i "pescaturismi" e l'ittiturismo (agriturismi di pesce). Devono rimanere più soldi al pescatore e al consumatore e questo si fa valorizzando le eccellenze regionali attraverso le Organizzazioni di Produttori, come quella di Chioggia per le moeche (i granchi quando cambiano il carapace), magari in accordo con parte della Grande Distribuzione Organizzata, per la quale operare all'interno di specifici disciplinari di produzione".

Regione Calabria avvia collaborazione con la Macedonia, (Grecia), (Giugno 2011)

In questo mese si sono conclusi una serie di incontri promossi dall'Assessorato regionale all'Agricoltura con i rappresentanti di alcune realtà legate al mondo della pesca della regione greca della Macedonia. Questi incontri erano

specificatamente volti ad individuare delle tematiche di possibile collaborazione tra i Gruppi di Azione Costiera in corso di costituzione in Calabria ed analoghe realtà produttive greche. Queste azioni di collaborazione internazionale fanno parte delle misure previste dal Bando della Regione di prossima scadenza che, per la prima volta, introduce l'approccio dei Programmi Leader nel mondo della pesca. Il programma prevede un intervento economico nelle zone di pesca costiere in stato di crisi consentendo l'integrazione delle attività della pesca con altre realtà economiche locali quali quella turistica.

Gestione e Pianificazione del Territorio con il Sistema della Pesca: accordo quadro tra la Confcooperative/Federcoopesca e l'Università Iuav di Venezia, Rovigo, Veneto, (Settembre 2011)

Occuparsi delle interazioni della gestione e pianificazione del territorio con il sistema della pesca è l'oggetto dell'accordo quadro tra la Confcooperative - Federcoopesca e l'Università Iuav di Venezia presentato presso il mercato ittico di Porto Viro. Erano presenti all'incontro, oltre ai responsabili scientifici dell'accordo, Simone Brunello - direttore provinciale di Confcooperative di Federcooperative e Francesco Musco, docente di Pianificazione Ambientale presso lo Iuav. L'accordo è finalizzato a sviluppare ricerche nell'ambito della gestione e pianificazione delle aree costiere e lagunari, attività di monitoraggio inerenti le relazioni territoriali/ambientali esistenti tra la pesca e altre attività produttive con particolare riferimento al turismo, alla navigazione, alla produzione di energia e all'industria. L'accordo nasce dall'esigenza del mondo di una delle maggiori cooperative di pesca polesane di conoscere e acquisire competenze e conoscenze sulla gestione del territorio e al contempo elaborare proposte condivise ai vari livelli istituzionali, per migliorare la qualità ambientale e garantire la sostenibilità di lungo periodo dei sistemi economici locali legati alle imprese ittiche. Le tematiche di pianificazione territoriale, interesse comune tra Federcoopesca e lo Iuav si inseriscono all'interno degli attuali indirizzi e europei di pianificazione delle zone costiere (protocollo ICZM 2009/89/CE) e degli spazi marittimi (MSP Roadmap 25/11/2008) e si orientano principalmente alla necessità di trovare forme condivise di gestione degli spazi

acquei, in passato utilizzati quasi esclusivamente dalla pesca ma attualmente diventati ambiti per lo svolgimento di varie altre attività. Con questo protocollo Federcoopescas, avvalendosi di un ente di ricerca locale specializzato sui temi della pianificazione e consapevole del proprio peso in termini socio economici per l'area del Delta, intende puntare per il prossimo futuro ad un ruolo strategico e propositivo. Il protocollo si orienta anche alla condivisione delle attività di ricerca all'interno di network nazionali ed internazionali, con il preciso obiettivo di raccogliere buone pratiche e filoni di approfondimento utili al territorio deltizio. Nell'incontro si sono delineate le principali priorità: dal dialogo con le istituzioni locali responsabili delle scelte strategiche del territorio al lavoro interno al movimento della pesca per fornire strumenti manageriali in grado di rendere più efficienti i processi d'impresa e al contempo dando coscienza al settore della pesca della propria forza economica e sociale.

Cooperativa pescatori di Nervi (GE), Liguria (Giugno 2011)

La Cooperativa è costituita da sei soci, pescatori che lavorano su sei gozzi di 4 o 5 metri di lunghezza, oltre a una barca un po' più grande di 8 metri. Sei sono anche i chilometri di costa e mare in cui lavorano, al centro del Golfo Paradiso, tra Pieve Ligure e Nervi: pescano con le reti della tradizione. "La nostra è una pesca mirata" - spiega Alberto di fronte alle sue reti - ognuna serve per catturare un tipo diverso di pesce: il tremaglio per le triglie, il monofilo per i naselli e i pagari". Il pesce è venduto alla clientela locale nel piccolo spaccio che dà sul porticciolo, in un ambiente familiare e intimo, aperto solo quando il pesce è disponibile. Fino a qualche tempo fa la cooperativa vendeva il pesce al mercato ittico di Genova. Capitava sempre che portando loro cento cassette di pescato, alla fine soltanto dieci venivano pagate: il resto ci dicevano che veniva buttato via. Oggi e da circa un anno la cooperativa fa solo vendita diretta e rifornisce di pesce due gruppi d'acquisto solidali (Gas) cittadini e un Gas toscano. Intergas, il coordinamento dei gruppi d'acquisto milanesi che rifornisce di pesce "pulito" del Tirreno una cinquantina di Gas, tramite il progetto "Pesce d'aprile" ha eseguito il suo primo ordine di pesce alla

cooperativa di Nervi. Questo progetto funziona già da due anni e per questo la scelta di allargarlo anche ad altri pescatori.

Formia «porto madre» della flotta, Lazio, (Da Camera di Commercio Latina Luglio 2012)

La provincia di Latina, considerate le principali attività della filiera ittica presenti sul territorio, non solo riveste un'importanza primaria nella produzione ittica del Lazio, ma ha anche tutte le caratteristiche per diventare il polo di eccellenza per la pesca marittima della Regione. Il presidente della Camera di Commercio di Latina, Enzo Zottola, ne è molto convinto. Zottola a seguito del Protocollo d'intesa firmato con la Lega Pesca ed il Consorzio Mediterraneo, per una sinergica collaborazione alle aziende del settore, sollecita la Regione Lazio ad un intervento, altrettanto concreto, a favore del territorio provinciale e della sua economia ittica. "La pesca e più in generale, la produzione ittica - sottolinea Zottola - costituisce, in provincia, un'attività variegata, per qualità e quantità delle produzioni: alla pesca marittima, con tutte le sue articolazioni, si affiancano, infatti, la vallicoltura e l'acquacoltura, in particolare nel golfo di Gaeta, dove sono ubicati impianti di mitilicoltura e di piscicoltura". Sul litorale della provincia sono presenti ben 288 imbarcazioni da pesca dislocate per lo più presso i porti di Terracina, Ponza, Formia e Gaeta, dove ci sono anche 75 barche che esercitano lo strascico e la circuizione, mentre la pesca artigianale, con 213 imbarcazioni, è presente, oltre che nei porti principali, anche in quelli minori, ad esempio, di San Felice Circeo e Ventotene. Nel complesso, la pesca marittima della provincia rappresenta più di un terzo del segmento regionale ed occupa 536 imbarcati ai quali va aggiunto il personale a terra impiegato presso le cooperative. Sono presenti tutti i sistemi della pesca: dallo strascico oltre le sei miglia, alla pesca dei gamberi, dalla piccola pesca, a quella dei molluschi con draga idraulica e rastrello a mano. Lungo la fascia costiera del golfo è stato costituito, di recente, il parco regionale Riviera di Ulisse, con la finalità di armonizzare gli interventi dei Comuni costieri e di valorizzare l'area anche a terra. Trattandosi di un tratto di mare protetto dalle mareggiate, il golfo di Gaeta, dagli anni '50, è sede di diversi impianti di mitilicoltura che, con

il passare degli anni, hanno dato una produzione tipica "la cozza di Gaeta", apprezzata in tutta Italia per la qualità del prodotto. La produzione della mitilicoltura è di circa tremila tonnellate annue ed offre lavoro ad una cinquantina di addetti. Nello stesso sito, da diverso tempo, si è sviluppata anche l'itticoltura in gabbie galleggianti (spigole ed orate), con una produzione che si aggira sulle duemila tonnellate l'anno ed offre lavoro ad un centinaio di addetti. L'enogastronomia provinciale, infine, sa ben valorizzare la pesca locale, grazie, soprattutto, all'elevata qualità della produzione e dei piatti tipici: degne di nota, tra i vari prodotti locali, sono le alici sotto sale del Golfo di Gaeta, che puntano al riconoscimento del marchio IGP, la cozza di Gaeta e la "tiella" con i polipi. "La promozione della qualità dei nostri prodotti ittici, anche attraverso campagne ed eventi specifici – afferma il presidente Enzo Zottola – unita ad un' adeguata politica dei marchi, integrata dalla presenza della pesca turismo e dell'ittiturismo, rappresenta una sfida per lo sviluppo turistico del litorale pontino".

Mercato Ittico di Vasto (CH), Abruzzo, (Da Linea blu Dicembre 2012)

A Vasto è presente un piccolo mercato d'asta del pesce dove però vi giunge solo il 10 – 15% del prodotto pescato locale. "La situazione dei mercati ittici in Abruzzo non è felicissima", parla Bruno Lauducci responsabile AGCI - AGRITAL Abruzzo, "Il più grande mercato ittico è quello di Pescara che però ora è fermo a causa dell'insabbiamento del porto/canale, e in attesa di liberarlo non c'è vendita sufficiente di pescato". "Questo comporta che le barche che pescano sono in diminuzione mentre aumentano quelle della piccola pesca che però non hanno i numeri della grande pesca, ad esempio quella a strascico". Secondo il responsabile Lauducci dell'AGCI e AGRITAL dell'Abruzzo e su iniziativa dei pescatori locali, è necessaria una programmazione dei mercati ittici. Una buona soluzione proposta sempre dallo stesso sarebbe ad esempio far transitare tutto il pescato in un mercato, ciò significherebbe dare risorse al comune dove è presente il mercato stesso, e quindi avere un ritorno economico distribuito su tutte le fasce di pescatori.

Al via il progetto "Pesce Ritrovato by Fishscale" per la promozione del pesce senza mercato, Genova, (Liguria) (Marzo 2012)

Il progetto "Pesce Ritrovato by Fishscale", coordinato dall'Acquario di Genova, è cofinanziato dall'Unione europea e dalla regione Liguria. È nato nell'ottobre del 2010. Sono state individuate 18 specie non a rischio, meno conosciute e quindi valore di mercato basso. Il fatto che siano meno conosciute è noto da 800 questionario distribuiti dal gruppo Fishscale al pubblico, negli eventi o degustazioni dove si chiedeva verbalmente mostrando i pesci se per caso li conoscessero, e così via; l'ignoranza diffusa dipende anche dal fatto che quelle specie non arrivano sui banchi del mercato. Dunque si è pensato di coinvolgere anche i distributori per rompere questo circolo vizioso. Da qui un accordo con le due maggiori cooperative di pesca nazionali, Agci Agrital e Legapesca, che aiutano il gruppo di Fishscale a coinvolgere pescatori e rivenditori nei punti di prima vendita ossia lungo le banchine dei porti pescherecci. La partecipazione dei pescatori non è tardata, in quanto loro sono felici, conoscendo bene il pesce, di venderlo invece di ributtarlo a mare, e si sono convinti subito che con una maggiore richiesta sarebbe per loro un vantaggio economico non indifferente, anche se il pesce non noto non spunta alti prezzi. Il perché di un tale progetto è semplice: secondo il Ministero Italiano delle Politiche agricole, alimentari e forestali, delle oltre 700 specie commestibili, solo il 10% circa è effettivamente commercializzato, a causa di abitudini alimentari e culturali ormai consolidate e della scarsa conoscenza di prodotti alternativi. Tutto ciò si traduce nel sovrasfruttamento di determinate specie, per le quali viene superato il massimo quantitativo di pesca sostenibile (in alcuni casi raggiunge addirittura l'80%), e nello spreco del resto del pescato - perfettamente commestibile ma per il quale non esiste mercato - pari a circa il 25% del totale, per un peso stimato in oltre 40 milioni di tonnellate all'anno (dati rapporto FAO, Sofia - 2008). Oltre ad agire sul fronte dei sistemi di pesca, al fine di renderli sempre più selettivi (risparmiando quindi una morte inutile e dolorosa a specie non commestibili pescate accidentalmente), "Pesce Ritrovato by Fish Scale" si propone di salvaguardare la biodiversità marina valorizzando e promuovendo il consumo di specie poco note o sottosfruttate, rendendo così

remunerativa la loro cattura per pescatori e la loro commercializzazione per gli operatori del settore. Un nuovo concetto di pesca sostenibile che, oltre a proteggere la salute del pianeta, rappresenterebbe un'opportunità di crescita economica per molti settori, soprattutto se coordinata con un'offerta commerciale mirata a soddisfare le richieste di nuovi consumatori, più informati e sensibilizzati sui temi dello sfruttamento delle risorse marine.

Primi passi mossi dai GAC (Gruppi di Azione Costiera) in Calabria, (Dicembre 2012)

I Gruppi di Azione Costiera (GAC) finanziati nell'ambito del Fondo europeo per la Pesca muovono i primi passi e si comincia a delineare il nuovo contesto operativo. L'argomento è stato al centro del dibattito della giornata di studio organizzata dalla Regione Calabria, Assessorato Agricoltura, Foreste e Forestazione che si è tenuta il 12 dicembre 2012 scorsa a Lamezia Terme presso il Centro Agroalimentare. Nell'ambito del convegno sono stati illustrati i nuovi strumenti previsti dal FEP (Fondo Europeo per la Pesca) che può finanziare azioni in materia di sviluppo sostenibile e miglioramento della qualità di vita nelle zone di pesca. In particolare in queste zone di pesca sono coinvolti le realtà costiere locali, attraverso l'operato dei "costituendi" Gruppi di Azione Costiera (GAC), ovvero soggetti proponenti espressione di un partenariato pubblico e privato che ha responsabilità nell'attuazione delle strategie di sviluppo nelle zone di pesca. Il regolamento 1198/2006 affida infatti "la gestione ed il controllo delle condizioni di accesso alle zone di pesca ai Gruppi di Azione Costiera (GAC) mediante l'elaborazione dei Piani di Gestione Locali. A tal proposito, la Regione Calabria ha avviato un tavolo di concertazione regionale per illustrare ai potenziali soggetti beneficiari le procedure necessarie per l'elaborazione dei PGL. Per la fase 2007-2013, i fondi destinati alla Regione Calabria e cofinanziati dal FEP sono pari a € 75 Milioni.

Politica marittima, UE lancia una nuova strategia per il Mare Adriatico e il Mar Ionio, (Dicembre 2012)

La Commissione europea ha adottato una strategia marittima per il Mare Adriatico e il Mar Ionio intesa a stimolare una crescita intelligente, sostenibile e inclusiva nella regione. La strategia si fonda su quattro pilastri: un'economia blu rafforzata, un ambiente marino più sano, uno spazio marittimo più sicuro e attività di pesca responsabili. Alla base vi sono l'iniziativa della Commissione "Crescita blu" e la dichiarazione di Limassol a Cipro sull'agenda marina e marittima per la crescita e l'occupazione, recentemente adottata dai ministri dell'Unione europea. Obiettivo dell'iniziativa è rendere il mare uno spazio centrale di innovazione, opportunità economiche e benessere per tutti i paesi che lo circondano. La commissaria per gli affari marittimi e la pesca Maria Damanaki ha dichiarato: "Data la prospettiva europea dei paesi dei Balcani occidentali, la circolazione di persone, merci e servizi nel Mare Adriatico e nel Mar Ionio è destinata ad aumentare. Preservare gli habitat marini e garantire lo sviluppo sostenibile della regione sarà difficile, ed è una sfida per la quale occorre essere preparati. Auspico il contributo di tutte le parti interessate su questo punto e mi auguro di poter elaborare insieme un piano dettagliato di azioni future". La nuova strategia farà uso delle risorse, della legislazione e delle strutture esistenti per promuovere partenariati transfrontalieri e mobilitare operatori locali, regionali e nazionali verso obiettivi comuni. Si tratta della prima iniziativa di questo genere nel bacino mediterraneo: la strategia contribuirà a sviluppare l'economia blu del bacino marittimo coordinando azioni di finanziamento e meccanismi di attuazione. La strategia sarà attuata nel 2013 tramite un piano d'azione messo a punto congiuntamente con le parti interessate della regione. La Commissione invita pertanto tutti gli interessati, a livello nazionale, regionale e locale, a proporre azioni concrete. La nuova strategia rientra nel quadro globale della politica marittima integrata dell'Unione, che già include strategie marittime per il Mar Baltico e l'Oceano Atlantico. Essa potrebbe costituire il punto di partenza di una più ampia

strategia macroregionale che i paesi del Mare Adriatico e del Mar Ionio sono disposti a sviluppare.

Nasce SIRAM, Società Italiana di Ricerca Applicata alla Molluschicoltura, Rovigo, Veneto, (Dalla rivista Il Pesce Gennaio 2012)

Il 2 novembre 2011 è stata costituita a Rovigo la società scientifica senza scopo di lucro denominata SIRAM (Società Italiana di Ricerca Applicata alla Molluschicoltura). La Siram nasce con l'intento di riunire, attraverso studi e ricerche, tutti coloro che sono interessati alla tutela ed alla valorizzazione della molluschicoltura e dei relativi prodotti, non solamente quelli allevati ma anche quelli provenienti da popolazioni naturali. Scopo principale della società è di occuparsi di ricerca, soprattutto applicata, e dunque affrontare problematiche che provengono direttamente dal settore primario. Non a caso tra i fondatori sono presenti esponenti della categoria dei produttori (AMA-Associazione mediterranea acquacoltori, API-Associazione Piscicoltori Italiani) che, assieme ad importanti istituzioni scientifiche di ricerca (IIZZSS, ISPRA, Centro Ricerche Marine, Università, Istituto Superiore di Sanità), affronteranno il settore della molluschicoltura su più fronti: la fisiologia, la patologia, l'interazione tra ambiente e molluschi bivalvi ed infine il settore della salubrità dei bivalvi a tutela della salute dei consumatori. Da affrontare ci sono già molte problematiche, sentite dai produttori, sia nel settore della patologia sia della sicurezza alimentare. Riguardo al primo settore sono numerose le morie di molluschi che periodicamente colpiscono le nostre produzioni, sia in laguna, sia a mare, oltre che a patologie infettive come quella causata da Ostreid herpes virus che si dimostra patogeno per le ostriche concave solo in talune aree. Risulta così evidente l'approfondimento delle interazioni ospite-parassita, perché gli ambienti di allevamento nazionali, così come le loro modalità, sono completamente differenti da quelli di altri Paesi UE offrendo quindi opportunità e specificità produttive ancora da evidenziare. Nel settore della sicurezza alimentare sia la produzione che i consumatori esigono a livello nazionale maggior chiarezza su vari temi, tra i quali appaiono in primo piano l'effettiva esposizione al rischio vibrio e virus enterici. La corretta informazione dei

consumatori è, inoltre, da considerarsi di rilevante importanza al fine di porre momenti di chiarezza scientifica sulla reale salubrità dei bivalvi, troppo spesso considerati "capri espiatori" di tossinfezioni alimentari non ben definite. Ultimo, ma non meno importante, c'è la richiesta di un'analisi approfondita che tenga conto del costo/beneficio dell'applicazione dei regolamenti comunitari alla molluschicoltura italiana.

Consorzio Pescatori di Goro (FE): il controllo della tracciabilità dal pescatore al punto vendita, Emilia Romagna, (Dalla rivista *Il Pesce Maggio 2012*)

Il Consorzio Pescatori di Goro nacque circa un secolo fa e porta con se tutta la storia di Goro stessa. Per quanto sia prossimo al secolo di età dalla fondazione, la veste societaria nacque a cavallo degli anni Settanta, riunendo buona parte delle cooperative del luogo dedite, per la maggior parte, all'allevamento di cozze e vongole. Da allora ad oggi i soci sono diventati 588 (400 circa le imprese di pesca), con un mercato nella molluschicoltura che ha valicato i confini nazionali commercializzando il pescato anche all'estero, soprattutto in Spagna. La Sacca di Goro (2.700 ettari) tra le lagune salmastre più grandi dell'Alto Adriatico si è rivelata un habitat particolarmente vocato alla coltura di vongole veraci e cozze; 10 km² della sacca (su 27) sono dedicati alla molluschicoltura. Se l'allevamento della vongola verace rappresenta la produzione più importante (con semina diretta su terreno in vivai con novellame e successivo spostamento dello stesso nelle zone in concessione) non bisogna dimenticare la presenza di impianti fissi di cozze in sospensione. Risalgono agli anni '70-'80 le sperimentazioni sulla riproduzione dei molluschi, realizzate in collaborazione con l'Università di Ferrara, che hanno portato al varo dell'allevamento di cozze e vongole veraci. I molluschi e le vongole veraci provengono da allevamenti consortili, il che consente di garantirne la completa tracciabilità, dal pescatore al Consorzio fino al punto vendita. E proprio per questo si sta spingendo particolarmente, in accordo con le amministrazioni pubbliche del territorio, per vedersi riconoscere l'Igp "Vongola di Goro". "Sicuramente tra i punti di forza del Co.pe.go. — evidenzia il presidente Sandro

Suncini — c'è il controllo pieno della filiera fino agli scaffali della Gdo. Ma anche i controlli microbiologici che quotidianamente svolgiamo sul prodotto e sulle acque". L'allevamento di mitili avviene soprattutto in sospensione in impianti fissi del tipo long-line in mare aperto, situati nelle acque antistanti il comune di Comacchio. Il Consorzio Pescatori di Goro, fin dagli anni '90, è titolare di una concessione demaniale di 10.185.000 m² destinata all'attività di molluschicoltura. L'impianto nel suo insieme è costituito da una serie di filari lunghi più o meno 1.000 metri. Tutto il prodotto, vongole e cozze, viene depurato presso lo stabulario del Copego, nato a ciclo aperto a metà degli anni '70 circa e modificato nel 2003 in impianto semichiuso. Dalla presa a mare situata nella Sacca di Goro a circa 500 metri dalla costa e attraverso un complesso sistema di tubature ed elettropompe l'acqua viene spinta nelle vasche di depurazione. All'interno dello stabulario esistono due reparti, ognuno dei quali si occupa di confezionare i molluschi secondo diversi formati. La lavorazione dei molluschi è sostanzialmente la stessa in entrambi i reparti; la differenza principale risiede solamente nel confezionamento finale, ovvero nel packaging utilizzato. "Le previsioni attuali sull'andamento della molluschicoltura sono positive — evidenzia Suncini — nonostante il comparto non sia immune dalla crisi economica. Questo dicono le indagini che trimestralmente svolge il Copego nell'ambito delle concessioni di riferimento, al fine di sapere quanto prodotto è pronto per essere pescato e quanto, invece, rimane in acqua per i mesi a seguire". All'interno della sacca di Goro è presente una zona di tutela biologica chiamata nursery dove, con l'ausilio di un biologo, si svolgono campagne di raccolta del seme di vongola che, una volta asportato, viene seminato nelle concessioni delle cooperative e lì viene lasciato crescere. Solo quando avrà raggiunto la misura necessaria per essere commercializzato il prodotto può essere pescato e venduto. "Da sottolineare — conclude Suncini — il ruolo determinante della Gdo, considerata la fase di cambiamento e di innovazione in cui versa il mercato, che spesso sollecita direttamente noi produttori ad adottare packaging idonei e innovativi e a soddisfare ogni esigenza del consumatore finale".

Approvati i Piani di Sviluppo Locale presentati dai GAC (Gruppi di Azione Costiera) – Lazio (Luglio 2012)

Sono stati approvati i Piani di Sviluppo Locale presentati dai Gruppi di Azione Costiera del Lazio che consentiranno di realizzare investimenti con un contributo pubblico di 1,5 milioni di euro derivanti dai fondi europei della Pesca (FEP 2007-2013). I due GAC che hanno presentato alla Regione i Piani di Sviluppo Locale sono il GAC "Mar Tirreno Pontino e Isole Ponziane" e il GAC "Lazio Nord" . Entrambi sono costituiti da un partenariato pubblico-privato e rappresentano una concreta opportunità per la crescita del settore pesca, in un'ottica di tutela delle risorse marine, dello sviluppo occupazionale e della valorizzazione delle coste e dei più interessanti borghi marinari laziali.

Firma dei Protocolli d'Intesa tra i comuni di Termoli e Montenero di Bisaccia (CB), Molise, (Novembre 2012)

E' stato sottoscritto presso il Municipio di Termoli il protocollo d'intesa che sancisce la costituzione di un partenariato pubblico/privato finalizzato alla formalizzazione del Gruppo di Azione Costiera (GAC) denominato "Molise Adriatico". Attraverso l'atto siglato dal Sindaco di Termoli Basso Antonio Di Brino ed il primo cittadino di Montenero di Bisaccia Nicola Travaglini, i due partner istituzionali si sono impegnati a costituire un GAC che ricomprende il territorio dei due Comuni costieri ricadenti nella provincia di Campobasso. L'obiettivo generale e strategico del GAC "Molise Adriatico" è il perseguimento di una strategia di sviluppo delle zone di pesca e si articola in quattro obiettivi specifici che racchiudono, in sostanza, la promozione ed il sostegno a tutte quelle attività che possono essere svolte ed attuate nell'ambito del patrimonio marittimo e costiero, anche attraverso la cooperazione nazionale e transfrontaliera; va sottolineato che con la Croazia sono già in corso diversi contatti istituzionali, in particolare con la città di Ploce e con la Contea di Dubrovnik, città con le quali le Amministrazioni di Termoli e Montenero perfezioneranno a breve modalità e contenuti di collaborazione. I due Sindaci firmatari del protocollo d'intesa, hanno assunto come prioritari gli obiettivi precedentemente indicati, ritenendoli coerenti con gli obiettivi specifici

dell'Asse IV del Fondo Europeo per la Pesca, ponendoli a fondamento del Piano di Sviluppo Locale. Sino alla costituzione del GAC la gestione delle attività previste nel protocollo d'intesa sarà affidata ad un Comitato di Indirizzo costituito da due rappresentanti del Comune di Termoli e due rappresentanti del Comune di Montenero di Bisaccia."Con questa iniziativa - hanno commentato Di Brino e Travaglini - siamo convinti di poter dare un forte impulso allo sviluppo locale, valorizzando la nostra costa e tutte le attività connesse al mare che potranno, così, essere potenziate. E' compito degli amministratori adoperarsi per promuovere ogni possibile azione sinergica finalizzata alla crescita del territorio e delle risorse umane che in esso lavorano e producono

Nuovo Gruppo di Azione Costiera (G.A.C.) in Abruzzo, (Maggio 2012)

L'Abruzzo può vantare un secondo Gruppo di Azione Costiera (G.A.C.) che interesserà il litorale teramano da Silvi a Martinsicuro e si pone come priorità l'incremento del valore aggiunto dei prodotti ittici, la diversificazione delle attività legate alla pesca, lo sviluppo sostenibile del territorio e dell'ambiente e la valorizzazione dell'immagine territoriale. Nella mattinata dell'11 Maggio 2012, a Pescara, presso la sede della Presidenza, è stata firmata la convenzione tra la Regione, rappresentata dall'assessore con delega alla Pesca, Mauro Febbo, e il Gruppo di Azione Costiera "Costa Blu". I GAC sono espressione dei territori, essendo costituiti, tra gli altri, da pescatori e acquacoltori, e puntano alla valorizzazione dei prodotti delle aziende del settore, al rafforzamento della filiera ittica locale, al pesca-turismo, alla tutela della costa. Il GAC, attraverso l'elaborazione di un Piano di sviluppo locale, capace di inserire in modo efficace la Pesca nel generale contesto socio-economico del territorio, incentiva la creazione di sinergie e interazioni con gli altri comparti ed in particolare si prefigge di rendere il settore ittico parte attiva nella promozione turistica dell'area. Sarà possibile così creare nuovi posti di lavoro, aggiungere valore ai prodotti ittici, sostenere le infrastrutture e i servizi per la piccola pesca e il turismo a favore delle piccole comunità che vivono prevalentemente di questa economia. Tra le iniziative realizzabili dal

GAC ci sono anche progetti di cooperazione con altre zone di pesca nazionali e transnazionali. Il GAC è un eccellente strumento di programmazione territoriale e al tempo stesso un attore privilegiato per attivare altri programmi comunitari previsti dal Fondo europeo per la Pesca, per questo dovrà ricoprire il ruolo di agenzia di sviluppo territoriale e per questo interloquire con le amministrazioni pubbliche per affrontare i temi di pianificazione e tutela dell'ambiente marino.

Alleanza delle Cooperative Italiane: soddisfazione per l'attività di indagine del Comando Generale del Corpo delle Capitanerie di Porto a difesa dei consumatori e della pesca italiana che rispetta le regole, (Marzo 2013)

In seno al progetto unitario dell'Alleanza delle Cooperative Italiane, Lega Pesca ha costituito il Coordinamento nazionale del settore pesca insieme ad AGCI, Agrital e Federcoopescas/Confcooperative, a seguito del maxi sequestro di 12 tonnellate di prodotti ittici contraffatti eseguito dalla Guardia Costiera di Livorno. Il solo modo per combattere la concorrenza sleale e il dumping di chi importa in Italia prodotto pescato al di fuori delle norme comunitarie, difendendo la salute dei consumatori e la pesca italiana che rispetta le regole, è incentivare i controlli in mare. "È fondamentale che l'attività di controllo coinvolga sempre tutta la filiera - spiega il Coordinamento nazionale del Settore Pesca dell'Alleanza - dalla pesca in mare, allo sbarco del pescato in banchina ai mercati ittici, dai ristoranti agli esercizi commerciali della piccola e grande distribuzione (pescherie, supermercati ed ipermercati), ai centri di import-export nella fascia costiera e nell'entroterra. La policy di vigilanza e controllo su tutta la filiera della pesca contribuisce alla tutela costante del consumatore finale e degli operatori professionali che nella filiera stessa operano correttamente".

Il pescato dell'Argentario, Porto Santo Stefano (GR), Toscana, (Da Linea Blu Luglio 2013)

Maurizio e Antonio Manno, imprenditori ittici, hanno una cooperativa di pesca "Costa D'Argento" che possiede 30 barche di cui 12 praticano la pesca allo

strascico e 18 la pesca al tramaglio. Le barche sono tutte dell'Argentario tra Porto Santo Stefano e Porto Ercole. "Qui alla marineria per comprare il pescato vengono un po' da tutta Italia – parla Maurizio Manno – in più prendiamo gli ordini anche dalla grande distribuzione del resto d'Italia. La sera viene fatto un groupage che viene spedito su tutti i mercati nazionali, ad esempio anche a Milano dove arriva questa notte e domattina sarà in vendita al consumatore. Noi tracciamo ogni singola cassa – continua Maurizio Manno – assegniamo un codice lotto per far sì che il consumatore possa controllare ogni singola cassetta dove è stata pescata e chi l'ha pescata, addirittura vedere la foto dell'equipaggio e il punto Google dove è stato pescato". Questo significa conciliare la tradizione della pesca che si trasmette di generazione in generazione con la tecnologia e l'innovazione. Ciò che però si deve sottolineare qui a Porto Santo Stefano è una progressiva riduzione della flotta peschereccia. "Per difendere il lavoro dei pescatori rimasti – parla Maurizio Manno - è nata la nostra Cooperativa, soprattutto perché, da quando abbiamo fatto questa tracciabilità informatica, abbiamo scoperto che 200.000 km di prodotto all'anno venivano venduti sotto i 3€. Quindi ci siamo domandati come andare incontro al consumatore per dargli un prodotto italiano e locale in maniera facile. Così abbiamo deciso di investire sulla trasformazione".

Ecco come il Cloud può trasformare il settore industriale della pesca (Agosto 2013)

Un team di studiosi dell'Università di Bari, utilizzando IBM SmartCloud hanno realizzato una soluzione che consente ai pescatori locali di lavorare in modo diverso. Prima dell'adozione di questa IBM SmartCloud, i pescatori avevano una sovrapproduzione del pescato, dal quale scaturiva un'offerta maggiore della domanda e quindi la vendita di pesce ad un prezzo molto basso. Il sistema IBM SmartCloud ha due maggiori funzionalità di rilievo: una in cui i pescatori riescono a comunicare in tempo reale quanto hanno pescato e quanto stanno pescando e l'altra riguarda il mercato virtuale dove si può vendere il pesce prima che le barche ritornino in porto. In questo modo si può gestire l'inventario in tempo reale rispondendo alla domanda. Grazie a questo

supporto i pescatori pescano solo la quantità di pesce richiesta dal mercato. I benefici del Cloud sono sostanzialmente due: la forte riduzione dei costi e la possibilità dei clienti IBM di generare nuovi servizi con un elevato livello di semplicità, mentre per i pescatori i benefici sono di poter vendere più pesce a prezzi migliori. Infatti da quando è entrato in vigore il Cloud i pescatori hanno avuto un incremento del reddito del 25% e una riduzione del time-to-market del 70%.

"Il pesce povero diventa chic" (Luglio 2013)

Questo è il titolo ambizioso e provocatorio del nuovo libro di cucina edito da Club Magnar Ben. L'autore, enogastronomo e fondatore e presidente dell'Associazione Culturale Club Magnar Ben, ripercorre con questo libro la storia del pesce azzurro, una tipologia che non appartiene ad un gruppo scientificamente definito, ma che deve il suo nome alla tradizione popolare e commerciale. Dopo aver definito cos'è il pesce azzurro, Maurizio Potocnik si sofferma sulle qualità del cosiddetto pesce povero, un tipo di alimento in realtà particolarmente ricco di Omega 3, ideali per chi soffre di ipertensione, ma anche per una dieta sana ed equilibrata. Intento dell'autore è quello di proporre piatti elaborati e di alta qualità a partire da un prodotto povero come il pesce azzurro dell'Alto Adriatico. D'altronde rivalutare la freschezza, la fragranza e l'unicità dei prodotti del mare, proprio in un momento in cui il mercato globale ci impone di consumare prodotti ittici di dubbia provenienza e qualità, è una scelta davvero controcorrente. Intento del volume è infatti far conoscere le diverse tipologie di pesce azzurro e valorizzare il suo impiego sia al ristorante che nelle nostre cucine. Sei sono gli chef coinvolti in questo volume e 24 le ricette di questo suggestivo itinerario alla riscoperta del pesce azzurro, che parte dal golfo di Trieste con il ristorante al Bagatto di Roberto Marussi, prosegue nella laguna veneta con le ricette di Domenico Minoia e a Valdobbiadene con il ristorante Dobladino di Cristian Mometti, per scendere poi nella campagna veneta nel ristorante Perbacco di Monica Frezza e Stefano Tosato. Il percorso continua quindi nella storica riviera del Brenta con la famiglia Mischio e si conclude sul delta del fiume Po all'Osteria Arcadia con

Arcadia e la figlia Pamela Veronese. Curiosità sulla pesca, immagini fotografiche accattivanti, disegni e ricette caratterizzate da un innovativo format grafico rendono scorrevole e piacevole la lettura del libro. I piatti proposti soddisfano poi i palati più vari, spaziando tra tradizione, reinterpretazione e accostamenti inediti.

Al via i bandi del GAC (Gruppo di Azione Costiera) "Medio Ionio" di Catanzaro, Reggio Calabria (Settembre 2013)

Salvatore Martilotti, Responsabile regionale di Lega Pesca Calabria, con il Coordinamento regionale dell'Associazione, si è mobilitato per garantire la più ampia partecipazione di pescatori e imprese ittiche a primi quattro bandi previsti dal Piano di Sviluppo Locale del Gruppo di Azione Costiera "Medio Ionio". I bandi, pubblicati venerdì 20 settembre 2013 dopo stretta concertazione fra il Capofila del GAC, il GAL della Valle del Crocchio insieme a quello delle Serre, e il Gruppo FEP della Regione Calabria, puntano a realizzare interventi molto innovativi per valorizzare le produzioni all'insegna della qualità, dell'accorciamento della filiera e della multifunzionalità dell'impresa: si va dalla realizzazione del marchio di qualità "Pesce trasparente del Medio Ionio" a quella di mercatini ittici al consumo e di una rete di vendita a "Miglio 0" nell'ambito del progetto "La Via del Pesce"; dalla promozione del pescaturismo e dell'ittiturismo, fino alla apertura di un Museo della Pesca, fino alla redazione di un piano di gestione della fascia costiera e ad interventi per il recupero e la valorizzazione del patrimonio culturale ed ambientale.

Divulgazione e promozione delle strategie di sviluppo costiero: GAC Costa dei Trabocchi, Ortona (PE), Abruzzo, (Gennaio 2013)

Lungo la Costa dei Trabocchi, presso il Palazzo Corvo di Ortona, in corso Matteotti, si è tenuto l'incontro/dibattito per analizzare e divulgare le opportunità e le strategie di sviluppo locale costiero del GAC – Costa dei trabocchi. All'iniziativa, che è rivolta sia agli enti che ai privati, parteciperà il dirigente della regione Abruzzo, il dottor Antonio Di Paolo. Il GAC Costa dei Trabocchi ha l'obiettivo di rafforzare la competitività delle zone di pesca della

costa teatina, ristrutturare e orientare le attività economiche connesse attraverso iniziative di sviluppo integrato e sostenibili, come promuovere l'ecoturismo senza determinare un aumento dello sforzo di pesca; diversificare le attività mediante la promozione della pluri-attività dei pescatori, creando posti di lavoro aggiuntivi all'esterno del settore della pesca; aggiungere valore ai prodotti ittici; sostenere le infrastrutture e i servizi per la piccola pesca e il turismo a favore delle piccole comunità che vivono prevalentemente di questa economia. La società è formata da 5 rappresentanze del settore della pesca (Federcoopescas, Federpesca, Legacoop Abruzzo-Sezione Pesca, AGCI-Agrital e CO.GE.VO Frentano), 5 rappresentanze di altri settori (Coldiretti, Confartigianato, Confesercenti, Confcommercio e Slow Food Lanciano) e tre enti (Camera di Commercio di Chieti, Provincia di Chieti e l'Università degli Studi di Teramo).

UNCI PESCA CAMPANIA: obiettivo comune per valutare la sostenibilità delle risorse ittiche, Campania, (Marzo 2013)

La regolamentazione del settore Pesca ed Acquacoltura non può eludere e disattendere le caratteristiche, le problematiche, le opportunità, le tipicità delle diverse realtà locali. Preservare l'ambiente e il territorio, intesi come bene comune, che in alcuni casi convergono e in altri si contrappongono alla attuale architettura della Politica comunitaria della Pesca. Si presenta, dunque, la necessità di agire immediatamente per riportare tutti i nostri stock a livelli di sicurezza e preservare un patrimonio quale condizione imprescindibile per consentire ai pescatori di oggi e di domani di continuare a pescare e trarre un adeguato sostentamento dalle loro attività. Una buona politica comune ispirata alla sola sostenibilità ambientale non può avere efficacia agendo sulla riduzione dello sforzo di pesca senza tenere conto degli altri fattori endogeni ed esogeni al sistema; in nome della sostenibilità ambientale non si può sacrificare la sostenibilità sociale e quella economica del settore e delle comunità locali interessate. La sfida è quindi quella di riuscire a realizzare politiche integrate per lo sviluppo, che coniughino e soddisfino contestualmente, in una logica di sistema, le esigenze ambientali con quelle economiche e con quelle sociali. Per

far sì che questo comparto possa riprendersi il ruolo di primariato che gli spetta, perché parliamo di uomini che da una risorsa primaria creano ricchezza d'impresa, c'è bisogno che le misure d'aiuto strutturale siano e rimangano tali e non succedanee di reddito. Si profila la necessità di uno sviluppo integrato, ecologicamente ed economicamente sostenibile, mettendo in campo misure di valorizzazione del pescato tutto italiano, a miglio zero, che consenta agli operatori locali di collocare prima e meglio il pesce di stagione e fresco rispetto a quello d'importazione. In questo il regolamento sulla tracciabilità può essere la leva per una protezione del prodotto pescato locale e dare maggior slancio alle economie locali. Tra l'altro per questo bisogna ancora cercare di tenere in piedi misure come il fermo biologico e l'arresto definitivo che ancora restano opportunità di ripresa sebbene diano l'impressione di essere limitanti.

"Fish Box" il pesce in rete: un'esperienza innovativa di vendita di pesce dai pescherecci alle case attraverso internet, Molise, (Febbraio 2013)

"Fish Box", un'esperienza innovativa di vendita di pesce italiano direttamente dai pescherecci alle case, attraverso internet nel rispetto della natura. La nascita, quasi quattro anni fa, di "Fish Box", prima esperienza in Italia di vendita di prodotti ittici con un progetto di consumo consapevole e sostenibile, che rispetta i naturali cicli di vita e la stagionalità delle specie, accorcia la catena distributiva, offrendo pesce che arriva direttamente dai pescherecci, a prezzi più bassi rispetto al mercato. Un'impresa pionieristica, una sfida senza garanzie di successo quella accettata da un giovane imprenditore che ha deciso di dare una svolta alla sua attività riconvertendo in parte la pescheria che gestisce. La sfida comincia facendo i conti con una pesca distruttiva che impoverisce i mari, portando alla scomparsa di molte specie. L'impegno è quello di fare qualcosa per preservare il pesce rimasto per non essere costretti a mangiare solo prodotti di allevamento, meno buoni e di scarsa qualità. Dopo un avvio non facile, partiti con un solo ordine al mese – si può dire che la sfida è stata vinta. Ad un piccolo gruppo di famiglie romane si sono aggiunte altre

realtà come i Gruppi di acquisto solidali (Gas) che aderendo alla filosofia di "Fish Box" sono diventate un movimento. Le regioni servite attualmente con consegne settimanali, quindicinali o mensili sono l'Abruzzo, il Lazio, l'Emilia Romagna, il Piemonte e, da poco, la Lombardia. Le botteghe equosolidali e biologiche, punti di raccolta di ordini, svolgono un ruolo capillare nel territorio, perché coinvolgono persone che non usano internet o non fanno parte di gruppi d'acquisto. Un'idea che si sta tramutando in opportunità di lavoro per alcuni pescatori, una quindicina, che con "Fish Box" si garantiscono un minimo di entrate sicure. Si lavora con due battelli di una cooperativa di piccola pesca che utilizzano tecniche a impatto ambientale zero, tanto che non sono soggetti a fermo biologico e con tre pescherecci, dai quali ci si rifornisce direttamente ogni sera, dal lunedì al giovedì, che vengono contattati quando sono ancora in mare, così già si sa che cosa hanno pescato. Monitorando costantemente i pescherecci per sapere che cosa è finito nelle reti, in base alle esigenze della giornata, si fa un'asta telefonica, che va confermata una volta che il pesce è sbarcato e passa l'esame qualitativo dell'esperto; se c'è il via libera, il pescato viene acquistato ed è pagato al momento. Prima di entrare nei box viene sottoposto a controllo sanitario. Il modello è una boccata d'ossigeno per i pescatori che vengono pagati il 15-25 per cento in più rispetto a quello che pagherebbe il grossista con in più la sicurezza di aver venduto il pescato ancor prima di averlo sbarcato; si avrà così, una sensibile riduzione dello spreco che farà registrare un segno positivo all'impatto ambientale. "Fish Box" consegna a un prezzo fisso in tutta Italia con un risparmio fino al 25 per cento rispetto ai tradizionali canali di vendita. Con i pescatori c'è dunque un rapporto quotidiano. Con loro si condividono le strategie di pesca. Ai pescatori viene sottoposto un rigido protocollo: non pescare pesce sottomisura e squaloidi, utilizzare reti con maglie a norma europea. Se, al momento della selezione del pesce a bordo, si rileva che il protocollo è stato violato viene esclusa l'intera pescata e la barca dal progetto. "Fish Box", secondo "Slowfood", è uno dei pochi esempi in Italia nato per dare un impulso all'economia locale e garantire la tutela dell'ambiente. Il modello è quello sperimentato con i "Community

Supported Agriculture”, basati sull’alleanza tra coltivatori e gruppi di consumatori.

Lo sbarco della Sicilia in Congo, Mazara del Vallo (TP), Sicilia (Dalla rivista Il Pesce Gennaio 2013)

La Sicilia sta attuando le nuove norme dettate dall’Unione Europea per quanto riguarda la pesca, giudicata una “preziosa risorsa da salvaguardare”, tramite la creazione di uno specifico Assessorato che consentirà di potenziare l’agroalimentare, in particolar modo il settore ittico. Il pescato di Sicilia è un patrimonio da amare, ma per uscire dalla crisi occorre credere in una pesca sostenibile al centro del Mediterraneo ed è positivo il recente accordo sottoscritto tra il Distretto Pesca, con sede a Mazara del Vallo (TP), presieduto dal dott. Giovanni Tumbiolo, e la Repubblica del Congo-Brazzaville, rappresentata dal ministro congolese per la pesca Helot Matson Mampouya, che prevede: cooperazione della filiera ittica, cantieristica riservata alla creazione di pescherecci per operare in acque profonde e trasformazione e commercializzazione delle catture. Il 2014, in Africa, sarà l’anno dedicato alla pesca, quindi è indispensabile trovarsi preparati per questo importante appuntamento; a questo proposito, già nel 2008 il Distretto di Mazara del Vallo, assieme alla Camera di Commercio, aveva sottoscritto un documento che prevedeva la realizzazione di una zona franca (120 ettari) nel porto di Bengasi (Libia). Lo sbarco della Sicilia in Congo rappresenta un grande passo in avanti, se consideriamo che a Pointe-Noire (Golfo di Guinea) verrà ampliato il porto che dovrà commercializzare l’intera filiera ittica della sub-regione centro africana.

Ittica Mercato Group di Santa Maria di Sala (VE), Veneto, (Dalla rivista Il Pesce Luglio 2013)

Raffaele Mercato, amministratore unico e imprenditore dell’Ittica Mercato Group, ha ereditato dal padre il settore merceologico della vendita di prodotti ittici. Mercato ci tiene a sottolineare gli insegnamenti della sua nonna Teresa, che a cavallo della seconda guerra mondiale consegnava il pesce in bicicletta

da cui ha appreso tutti gli insegnamenti necessari e la prudenza per far crescere l'azienda. Questa prudenza si coglie nel sistema di filiera tutta in house che persegue ostinatamente l'azienda: dal mercato ittico ai tredici punti vendita attuali in Veneto passando per il centro di raccolta di Santa Maria di Sala. L'azienda comprende al suo interno una cinquantina di dipendenti, compreso Raffaele e la moglie a capo del marketing, importazioni e ispettivo dei punti vendita, un direttore generale, un capo ufficio e cinque direttori responsabili di filiale. "La nostra forza – dice Marcato – sta nell'equilibrio che abbiamo perseguito nella piattaforma distributiva a bollo comunitario, ma anche nel marketing, con promozioni mirate e cura efficace delle pubbliche relazioni. Il pesce dei nostri mari viene acquistato a Pila, Caorle, Grado, Marano Lagunare, Cesenatico, fino a Manfredonia. Inoltre – continua Marcato – siamo nel settore anche con il ristorante 'Inn Pescheria' sempre a Santa Maria di Sala".

A.M.A (Associazione Mediterranea Acquacoltori), Cattolica (RN), Emilia Romagna, (Dall'Annuario del Pesce e della Pesca, Agosto 2013)

L'Associazione Mediterranea Acquacoltori promuove, la rappresentanza, l'assistenza, la tutela ed il coordinamento degli associati, per la valorizzazione, lo sviluppo e la tutela, di tutte le attività di acquacoltura intese nella loro accezione più ampia. L'Associazione intende promuovere e realizzare iniziative, studi e ricerche, istituire uffici decentrati sul territorio nazionale ed estero, offrire servizi sempre più specializzati, dalla distribuzione al marketing, fino alle politiche di marchio. Un esempio di studio e ricerca promossa dall'associazione è stata la definizione e la codifica di un percorso per la certificazione del prodotto di acquacoltura delle valli di Comacchio. Lo scopo di questo studio è innanzitutto la sensibilizzazione ed il coinvolgimento degli acquacoltori in un'ipotesi di percorso di certificazione applicabile alla realtà delle Valli di Comacchio, che contribuisca al superamento dell'attuale tendenza locale alla monocoltura (vongole veraci) ed ai rischi che comporta, che recuperi e valorizzi la tipicità e la tradizione di mestieri che hanno costituito l'attività prevalente ed impiegato una parte rilevante delle risorse umane della zona, in uno scenario

in cui la diminuzione dei quantitativi delle produzioni tipiche dell'acquacoltura locale si accompagna alla scarsa capacità della filiera di creare valore aggiunto. Una valorizzazione delle specie ottenute da allevamenti estensivi, di migliore qualità rispetto al prodotto proveniente dall'intensivo, soprattutto estero, potrebbe supplire alla concentrazione dell'offerta in periodi ristretti, che tende ad abbassare i prezzi di vendita. La possibilità di distinguere il prodotto con un apposito marchio potrebbe consentire di ampliare la nicchia di mercato cui si rivolge l'offerta, limitata per lo più all'ambito locale, e di meglio competere con il prodotto d'importazione e con le produzioni derivate dagli allevamenti intensivi, dalle quali attualmente il prodotto allevato in estensivo non viene distinto, se non è venduto direttamente dal produttore, accompagnandosi ad una presentazione del prodotto più accattivante ed adatta alla collocazione sul mercato al consumo.

***A.P.I (Associazione Piscicoltori Italiani), Verona, Veneto
(Dall'Annuario del Pesce e della Pesca – Agosto 2013)***

L'Associazione Piscicoltori Italiani è stata costituita nel giugno del 1964, organismo professionale di categoria, ed ha come scopo, senza fini di lucro, la tutela, lo sviluppo ed il consolidamento di tutte le attività di allevamento ittico sia in acque interne che in acque marine e salmastre. Pertanto promuove tutti gli interventi in campo economico, scientifico, tecnico, assicurativo, professionale, sindacale e legale che sono necessari per conseguire tale obiettivo. L'assistenza in campo economico vuole incontrare le esigenze degli allevatori sulle possibilità di ottimizzazione delle proprie risorse, ed eventuali opportunità di finanziamenti pubblici. L'interesse dell'A.P.I. in campo scientifico si concretizza attraverso la collaborazione con le diverse Istituzioni Scientifiche per arricchire le conoscenze da mettere a disposizione delle aziende, sia per quanto riguarda le innovazioni tecnologiche che per l'eventuale assistenza veterinaria da fornire agli associati. La competenza e la professionalità dei consulenti sono caratteristiche che l'Associazione Piscicoltori Italiani ritiene necessarie per garantire agli associati un'adeguata assistenza. In campo sindacale e legale, l'A.P.I. si impone come obiettivo un rapporto sempre più

stretto con le Istituzioni e gli Organismi territoriali competenti in materia di acquacoltura concertando le esigenze istituzionali e quelle degli acquacoltori. Inoltre associa oltre 300 imprese di allevamento, di tutte le specie, che rappresentano circa il 90% della produzione nazionale di pesce di allevamento.

Patto Territoriale per la Pesca e L'economia Ittica, Foggia, Puglia

Il Patto Territoriale per la Pesca e l'Economia Ittica comprende quattordici comuni della provincia di Foggia. La strategia del Patto è quella di perseguire lo sviluppo socio-economico del territorio di riferimento utilizzando le risorse e le potenzialità endogene. Tra gli obiettivi che si intende realizzare per il perseguimento di tale finalità ritroviamo: l' ammodernamento e rinnovamento della flotta, il potenziamento delle strutture portuali e dei servizi relativi, lo sviluppo del segmento di filiera della conservazione, trasformazione e confezionamento, la valorizzazione delle produzioni ittiche con particolare riferimento alla costruzione/potenziamento di strutture mercatali e il consolidamento dell'ittiturismo (pescaturismo e ricezione-ospitalità turistica esercitata da pescatori).

"Eurofishmarket": una risposta al settore ittico, Emilia Romagna

Eurofishmarket dal 2004 è l'azienda leader sul mercato italiano per la consulenza, ricerca, formazione ed informazione specializzata nel settore ittico. Negli ultimi anni ha sviluppato anche una importante area dedicata alla promozione degli stessi e si è affermata con una importante rete informatica (web tv, social network, applicazioni, trasmissioni radio e televisive). Eurofishmarket è composto da un team di professionisti molto eterogeneo: veterinari con esperienze significative del settore della pesca e dell'acquacoltura, tecnologi, biologi, medici, avvocati, docenti universitari, responsabili di laboratori di analisi, tecnici del settore, esperti di comunicazione, video developer, ecc. Eurofishmarket fa riferimento ad un comitato tecnico-scientifico altamente specializzato che è chiamato a supervisionare ricerche ed indagini in corso a seconda dei loro ambiti di competenza. Esso è composto da tecnici, esperti, specialisti, universitari,

referenti di organizzazioni nazionali ed internazionali, organi di controllo e associazioni di categoria. Eurofishmarket ha costruito negli anni una rete consolidata composta da soggetti e organismi ed aziende appartenenti al settore della pesca, ai media, agli organi di controllo e al mondo dell'università e della ricerca sia in Italia che all'estero e continua a moltiplicare i propri contatti e soprattutto a continua a mettere in contatto i vari partner tra loro al fine di creare dialogo e risposte tra controllori e controllati, produttori e trasformatori che vogliono fare conoscere il loro valore o vogliono impegnarsi nel raggiungerlo ai distributori sensibili. Molte delle ricerche applicate in campo ittico sono promosse e finanziate da Eurofishmarket esclusivamente con il supporto di partner della GDO o della produzione ed altri enti interessati. Nel 2013 Eurofishmarket proporrà il primo corso di formazione professionale mirata all'aggiornamento sulle principali tematiche del settore ittico e promuoverà la costituzione di un tavolo di lavoro che coinvolga tutti gli attori del settore pubblico e privata al fine di condividere le problematiche e le iniziative di comune interesse.

"Occhio al marchio - La strada del Pesce", Emilia Romagna

Questa iniziativa nasce con l'intento di promuovere e valorizzare le specie ittiche dell'Adriatico poco note o presenti in grandi quantitativi in certi periodi stagionali oppure non ampiamente commercializzate, attraverso una pluralità di azioni mirate a diffondere una cultura di qualità dei prodotti ittici e per promuovere un'alimentazione eccellente dal punto di vista nutrizionale ed organolettico, con un giusto rapporto di prezzo. Grazie all'impegno profuso dalle Province costiere di Ferrara, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini, in collaborazione con la Regione Emilia-Romagna, è stato possibile sviluppare una strategia di aggregazione di tutta la filiera, dalla produzione sino all'acquisto, per realizzare azioni di sistema in grado di potenziare al massimo e divulgare la conoscenza delle produzioni tipiche locali e per favorire una continuità delle strategie di promozione dei prodotti ittici locali. "Occhio al marchio - La strada del Pesce" si propone, quindi, di far conoscere al consumatore le diverse specie ittiche, la loro stagionalità, le peculiarità e l'ottima qualità del pesce locale,

attraverso eventi, iniziative e manifestazioni lungo tutta la costa dell'Emilia-Romagna.

"ProntoMar" Saperi e Sapori del mare, Santa Flavia (Pa), Sicilia

L'azienda PRONTOMAR ha sede in una nuova e moderna struttura ubicata a Porticello, località turistica del comune di Santa Flavia, in provincia di Palermo, destinata al commercio all'ingrosso e alla trasformazione di prodotti ittici freschi e congelati. Sulla scia del successo incontrato con la propria clientela nel punto vendita al dettaglio con l'introduzione di nuove linee di piatti pronti a base di pesce e sull'aumento delle forniture effettuate, soprattutto a favore di ristoranti e piccoli dettaglianti della zona, Bartolo Taormina, giovane e valente imprenditore, ha realizzato un innovativo centro, altamente specializzato nella lavorazione e il commercio all'ingrosso di prodotti ittici. Sarà possibile offrire, oltre ai prodotti ittici freschi nostrani, anche nuove linee di sughi pronti, insalate di mare, conserve, spiedini, prodotti affumicati e piatti a base di pesce già conditi e pronti da cuocere. Nei mesi estivi si concentra soprattutto una forte domanda di prodotti da parte di ristoratori e strutture turistiche locali che avranno l'opportunità di approvvigionarsi di prodotti pronti da cuocere, ad alto contenuto di servizio, che fanno risparmiare tempo e particolarmente gustosi. L'ampia offerta di prodotti ittici è caratterizzata soprattutto da un ampio assortimento di pesce fresco e frutti di mare nostrani, oltre al pesce fresco di importazione, crostacei e baccalà. Inoltre, novità per il mercato locale, è stata creata anche un'offerta innovativa per il settore HO.RE.CA. (hotel, ristoranti e catering) e per i dettagli specializzati, caratterizzata da prodotti pronti da cuocere, sia freschi sia congelati, in confezioni sottovuoto o atmosfera modificata che possono godere di una lunga shelf-life (7-15 gg. di conservazione).

3.4. Turismo, attività sportive e ricreative

"Peschiamo il futuro": per andare a scuola in barca, Ancona, Marche (Maggio 2008)

Questo progetto è stato presentato a Maggio 2008 al Consorzio Pesca di Ancona, per incentivare la pesca come settore che crea nuove opportunità di occupazione e nuove forme di imprenditorialità. Sono questi i due obiettivi di "Peschiamo il futuro", il progetto promosso dal Csc-Centro servizi alle cooperative e dalle associazioni di categoria Agci Marche, Federcoopescas, Federpesca, Lega Pesca per far avvicinare i giovani al mondo della pesca marchigiana. L'iniziativa, che è finanziata dall'assessorato regionale alla Pesca, è stata presentata al Consorzio Pesca di Ancona. Il progetto nasce dalla convinzione che la pesca sia un'opportunità per i giovani che decideranno di entrare in questo mondo. L'iniziativa sperimentale, di cui si è realizzata una campagna di comunicazione che comprende affissioni, spazi di informazione sui quotidiani e sulle radio locali, vuole favorire il ricambio generazionale con azioni di sensibilizzazione, informazione, formazione, esperienza diretta sulle imbarcazioni. Dopo una breve parentesi informativa, gli interessati saranno selezionati per l'avvio di corsi di formazione, previsti. L'obiettivo è coinvolgere una cinquantina di giovani da indirizzare nelle marinerie di Ancona, Civitanova Marche (Mc), Fano (Pu) e San Benedetto del Tronto (Ap). Dopo le lezioni teoriche, i partecipanti effettueranno tirocini pratici di 50 ore ciascuno a bordo delle imbarcazioni da pesca delle diverse specializzazioni. Il ricambio generazionale è, anche per la pesca, uno dei principali problemi per le imprese. Ci sono figli di armatori che non vogliono proseguire il mestiere del padre ed è, per questo, necessario pensare a progetti come "Peschiamo il futuro", per oggi e per il futuro della pesca; per convogliare le nuove generazioni nella attività della pesca è fondamentale prevedere una formazione sia teorica sia sul campo, direttamente a contatto con il mondo del mare.

"Vivù è" La Pesca a Mazara del Vallo (TP), Sicilia, (Dalla rivista Il Pesce Luglio 2010)

"Vivù è" è lo slogan dei pescatori e dei venditori di pesce di Mazara del Vallo, una profezia che si avvera ogni giorno portando un "pezzo" di mare ancora vivo sulle tavole dei consumatori. Mazara del Vallo è del resto il primo distretto produttivo italiano della pesca con un volume d'affari che nel 2009 ha sfiorato i 450 milioni di euro, un migliaio di unità da pesca (oltre 350 quelle mazaresi), 9 cantieri navali (di cui 4 nella cittadina), 20 industrie di trasformazione (metà hanno sede a Mazara) e 50 aziende considerando l'indotto (36 mazaresi), che impiegano 10.000 lavoratori (dando lavoro a 7.000 mazaresi, 2.500 dei quali hanno nazionalità magrebina). Dati alla mano, la pesca a Mazara del Vallo non solo quindi è trainante per l'economia locale, che pure si caratterizza per un entroterra fecondo grazie all'olivicoltura, alla viticoltura ed alla frutticoltura, ma è anche formidabile mezzo di integrazione sociale. Il Distretto Produttivo Pesca e Pescaturismo Siciliae raggruppa tutte le attività della filiera ittica siciliana: la pesca, la trasformazione e la commercializzazione dei prodotti di pesca e acquacoltura, i servizi alla marineria e l'ittiturismo. Insomma, una rete d'aziende che si fonda sulla cooperazione e sulla valorizzazione di risorse umane e professionali della marineria ed assume un ruolo centrale come modello per lo sviluppo della Sicilia e di tutta l'area. Mazara del Vallo è diventata nel giro di pochi anni un laboratorio a cielo aperto dove s'intrecciano relazioni internazionali tra l'Italia ed i Paesi della sponda opposta del Mediterraneo: la blue economy che sta alla base di un modello di sviluppo della pesca responsabile ed ecocompatibile non ha tardato ad essere presa come modello da Egitto, Tunisia e Libia, che hanno avviato accordi di cooperazione tra il Distretto ed i rispettivi governi per far svolgere a pescherecci siciliani attività di pesca profonda nelle rispettive acque nazionali. Accordi che mirano a scambiare know how, competenze e conoscenze nel settore ittico, laddove gli altri Paesi del Mediterraneo sono carenti, con l'esigenza siciliana di potere gettare le reti in mari particolarmente ancora pescosi. Nuove collaborazioni vanno aprendosi anche a paesi africani che danno sull'Oceano, come la Guinea

Equatoriale e l'Angola, ad esempio in attività di formazione nel laboratorio di acustica marina applicata: "lo scopo è di gestire lo stock di pesce disponibile sui fondali" - ricorda Salvatore Mazzola direttore dello IAMC (l'Istituto per l'Ambiente Marino Costiero) di Capo Granitola, suddivisione del CNR. Con le sue 29.000 tonnellate annue di pescato, specie gamberetti, nasello, sogliole, calamari e caponi, Mazara del Vallo vanta 190 imbarcazioni a traino e sta puntando al riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta per il gambero rosso fresco congelato a bordo. Ancora oggi, malgrado il mercato sia invaso da gamberi rossi che provengono da mari lontani, chi desidera assaporare un gusto unico e irripetibile si affida ai gamberi rossi di Mazara del Vallo, freschi e congelati a bordo. Vito Rando Mazarino, che è tra i responsabili di Itaga Snc, ci tiene a sottolineare che questo tipo di pesca e di conservazione è anche la più genuina. Infatti ai gamberi freschi, per mantenerne inalterate le caratteristiche, si è costretti ad aggiungere quantità di bisolfito ben superiore a quello che si aggiunge al bagno dei gamberi rossi congelati a bordo (circa 50 grammi disciolti in 200 litri d'acqua salata).

70a Fiera Internazionale della Pesca di Ancona, Marche, (Dalla rivista Il Pesce Luglio 2010)

È calato il sipario sulla 70^a Fiera Internazionale della Pesca che in tre giorni ha riproposto ancora una volta la città di Ancona al centro della filiera ittica del Mediterraneo. Settanta edizioni: una ricorrenza importante che l'Ente Regionale Fieristico ha voluto celebrare con un programma di iniziative di alto livello, sia sotto l'aspetto espositivo, sia sotto quello dell'incontro e confronto tra operatori, associazioni e istituzioni. Tra i filoni sui cui si è sviluppato l'evento espositivo l'internazionalizzazione dei mercati, la promozione della filiera corta, la divulgazione delle nuove soluzioni di innovazione tecnologica. Grazie a specifici accordi di programma e la piena collaborazione con l'Istituto per il Commercio Estero sono giunti in Ancona operatori selezionati tra i Paesi del bacino del Mediterraneo (Spagna, Francia, Croazia, Egitto, Turchia, Tunisia, Libia, Algeria, Marocco), ma anche del Nord Europa (Danimarca), dell'Africa Centro Meridionale (Mauritania e Senegal), e dal Sud America (Argentina, Cile

e Perù). Particolare attenzione è stata dedicata alla valorizzazione e promozione del prodotto ittico del Mediterraneo e all'orientamento del consumatore, presentando linee di prodotto tradizionale e innovativo e nuove specie provenienti dall'acquacoltura. In una logica di valorizzazione della filiera corta, sono stati presentati i principali risultati della ricerca scientifica in materia di lavorazione, trasformazione e confezionamento. All'interno della rassegna internazionale si sono poi variamente articolati incontri, convegni e meeting sui principali temi d'attualità della pesca. Elemento caratterizzante della rassegna è stata la presentazione di soluzioni tecnologiche innovative sviluppate dagli istituti di ricerca. L'Unione Europea da molti anni finanzia, in diverse forme, progetti volti allo studio di soluzioni in grado di ridurre sia l'impatto ambientale delle attività di pesca, che i consumi. Queste soluzioni, potenzialmente applicabili al mondo peschereccio, rimangono tuttavia spesso confinate all'interno del mondo della ricerca, restando, di fatto, un puro esercizio accademico privo di qualsiasi riscontro diretto. La capacità di collegare il mondo della ricerca con quello delle attività commerciali, di divulgare e quindi concretizzare i risultati raggiunti in soluzioni realmente applicabili, resta a tutt'oggi uno dei principali limiti allo sviluppo del mondo peschereccio. Nell'ambito di questa complessa tematica, la Fiera di Ancona, in unione all'Istituto di Scienze Marine del CNR di Ancona, ha organizzato un'iniziativa unica nel panorama europeo. Presenti dodici progetti, di cui quattro italiani, tre della Spagna ed uno a testa di Croazia, Danimarca, Norvegia, Svezia e Irlanda, in cui sono state affrontate tematiche di grande attualità per ogni peschereccio: come ridurre i consumi energetici e come sviluppare una pesca sostenibile nel rispetto delle direttive comunitarie. "Un traguardo storico per la Fiera Internazionale della Pesca – così parla Dante Merlanghi, presidente Ente Fieristico - che dal lontano 1933 è da sempre punto di riferimento imprescindibile per le marinerie e per le imprese della filiera ittica. È l'unica fiera dedicata alla pesca professionale che si svolge annualmente nel bacino del Mediterraneo. È l'unica rassegna che si affaccia su un porto peschereccio e che respira, percepisce e condivide ansie e

preoccupazioni, aspettative e speranze di quanti ogni notte si imbarcano per i nostri mari”.

Metti una sera a cena all'ittiturismo di Marina di Campo all'Isola D'Elba (LI), Toscana, (Dalla rivista Il Pesce Luglio 2011)

Il futuro del mestiere di pescatore passa anche dai fornelli. L'ittiturismo consta esattamente in "un'attività di ricezione ed ospitalità esercitata dai pescatori professionisti, attraverso l'utilizzo delle proprie abitazioni e l'offerta di servizi di ristorazione e degustazione dei prodotti tipici delle marinerie italiane". Come gli agriturismi, che sono prima di tutto aziende agricole aperte al pubblico con servizi di ristorazione ed eventuale soggiorno, e quindi differiscono dalle normali strutture ricettive per caratteristiche particolari, come la rigorosa stagionalità dei prodotti, o la mancata apertura per "360 giorni l'anno", così gli ittiturismo sono diversi dai tradizionali "ristoranti di pesce". Quando si fa una scelta di questo tipo occorre, infatti, tenere ben presente che la pesca professionale è e rimane l'occupazione principale di chi esercita l'attività ittituristica. Attività che, per il pescatore, si rivela sicuramente un'importante fonte di reddito alternativo ma al turista offre una straordinaria occasione di conoscere la cultura marinara, il mare e le sue risorse attraverso chi il mare lo vive quotidianamente, quotidianamente ne affronta le problematiche e ne può valorizzare al massimo le risorse. Come emerso anche recentemente da diversi convegni organizzati per riflettere sulla figura del pescatore e sul suo ruolo presente e futuro considerata anche la gravità in cui versa il settore sotto molteplici aspetti, occorre ripensare questo antico mestiere, che ci riporta agli albori della civiltà, seguendo il concetto di "multifunzionalità" di impresa. In questo senso, infatti, il pescatore può divenire promotore turistico e culturale di una zona, nonché guardiano del mare e delle sue bellezze, protettore di ecosistemi fragili e in pericolo. Nella campagna retrostante il bel Golfo di Marina di Campo, sull'Isola d'Elba, l'ittiturismo La Rosa dei Venti ha di recente festeggiato i sei anni di attività. Marco Greco e la moglie Paola, insieme ai loro familiari, accolgono gli ospiti sotto un grande e fresco pergolato, ricoperto da una vite rigogliosa. Sono circa 50 i posti a sedere e in più c'è tutta la bontà

della cucina isolana, dagli antipasti al dolce. Protagonista, naturalmente, è il pescato fresco, "catturato" da Marco e rielaborato dalle sapienti mani di Paola in ottimi piatti serviti con pochi fronzoli in porzioni generose. Il menu è fisso a seconda di ciò che il mare ha offerto. Prima di assaporare il pesce cucinato si può accettare l'invito di Marco a seguirlo in barca ed assistere direttamente alla cattura dei pesci e dei crostacei, ammirando l'equipaggio mentre sistema le reti, sentendo crescere dentro la trepidazione per l'imminente cattura e poi entusiasmarsi per un bottino particolarmente felice, ascoltando le storie, gli aneddoti più divertenti e quelli tragici, carpando i segreti della vita per mare. "Vivere l'emozionante avventura della pesca, affrontandola da protagonisti"- sottolineano Marco e Paola. Un'esperienza unica per tutti coloro i quali sono innamorati del mare e desiderano preservarne intatte le bellezze. Conoscendolo a fondo sarà ancora più semplice prendersene cura.

Cooperazione e pesca alla scuola alberghiera di Adria (RO), Veneto, (Dicembre 2011)

E' un progetto di promozione nelle scuole della cooperazione e della pesca cooperativa nello specifico, proposto congiuntamente da Confcooperative Rovigo e Legacoop Rovigo. Quest'anno l'iniziativa delle due centrali cooperative ha trovato la collaborazione dell'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Giuseppe Cipriani" di Adria e ha coinvolto più di cento allievi delle classi quarte a cui è stato proposto un percorso strutturato in due incontri d'aula con la presentazione dei valori e del sistema imprenditoriale della cooperazione con testimonianze d'impresa (Cooperativa Forchettarte, Ostello Canal Bianco) e una giornata di visite aziendali in cui sono state presentate realtà imprenditoriali di stretto interesse per l'Istituto scolastico impegnato in una serie di eventi sulla valorizzazione della cultura enogastronomica polesana tra cui i molluschi ed il pesce azzurro. Nella visita al Consorzio Cooperative dei Pescatori di Scardovari alcuni biologi hanno illustrato le caratteristiche dei molluschi e le varie fasi dall'allevamento alla commercializzazione di cozze e vongole, mentre alla cooperativa di Pila altri biologi e veterinari hanno trattato il tema del pesce azzurro. I curatori del

progetto Ilaria Costa per Confcooperative e Luigino Pelà per Legacoop, con la collaborazione di Simone Brunello, Ilaria Beltrami, Matteo Melotti e Alessandra Banin, hanno evidenziato la buona riuscita di questo progetto che si inserisce all'interno della seconda edizione di "Scuola – Polesine: iniziative per favorire la connessione tra scuola e impresa", promossa dalla Camera di Commercio di Rovigo. "Riteniamo importante questa iniziativa – spiegano Costa e Pelà – perché strategico è anche per il nostro territorio investire sui ragazzi, che sono il nostro futuro, facendo loro conoscere quale straordinaria opportunità è la cooperazione per fare impresa e per vivere una dimensione di valori basati su un modello che pone al centro della propria azione le persone, il capitale umano".

Ecoturismo nell'area protetta Rio Formosa in Portogallo, (Giugno 2012)

L'area protetta di Rio Formosa in Portogallo è un parco, composto da baie e lagune, lungo un tratto di costa meridionale del Portogallo. In origine in quest'area c'è sempre stata una comunità di pescatori la cui fonte di ricchezza dipende tutta dal mare. Dal 1987, anno di origine del parco naturale e poi nel 1991 anno in cui è stato attivato, sono state inserite delle limitazioni sulle attività di pesca. In particolare questi luoghi lagunari hanno sempre rappresentato l'ambiente ideale per la riproduzione e la crescita di numerose specie di frutti di mare tra molluschi e crostacei, che ora sono protetti e sorvegliati a partire dal momento di istituzione del parco. In questo contesto João Sabino è un allevatore e produttore di frutti di mare. Suo padre e suo bisnonno erano a sua volta allevatori, e lui ha ereditato la passione per la pesca e la vita di mare da loro. Per portare avanti un progetto di sorveglianza e ripopolamento dei crostacei e molluschi nell'area, João Sabino collabora con il FLAG Sotavento; loro gli hanno consentito di comprare una barca ECOTOUR, conforme ai requisiti amministrativi del parco naturale per portare avanti la sua attività. Ciò permette a João di svolgere la sua attività di produttore di frutti di mare, ma nello stesso tempo svolge un'attività di ecoturismo: durante l'estate porta i turisti, provenienti da diversi paesi, a fargli visitare in barca tutta l'area

protetta, descrivendogli tutte le caratteristiche dell'ecosistema in cui si trovano. Al termine del percorso di visita in barca, li fa visitare i suoi allevamenti di frutti di mare. João permette in questo modo ai turisti di osservare questo ambiente da un punto di vista differente, sensibilizzandoli sull'importanza di proteggere i delicati ecosistemi della zona. Inoltre João porta i turisti a fargli conoscere la comunità di pescatori dell'isola di Culatra, sempre nel parco, a mangiare il pesce locale cucinato da loro, e ciò rappresenta un ulteriore fonte di guadagno per gli stessi pescatori. Silvia Padihna, presidente dell'associazione degli abitanti di Culatra, appoggia questo tipo di iniziativa, sostenendo di voler creare non un turismo come alternativa alla pesca, ma un turismo come un'attività complementare ad essa. "Spero che nel futuro la mia attività – parla João Sabino - possa servire come esempio per altri allevatori della mia regione, anche con nuove idee da realizzare, senza sacrificare il mare, trovando un equilibrio tra i benefici per la sostenibilità del mare e per la nostra professione".

Premio Nazionale al "Principe Azzurro" di Ancona, Marche, (Giugno 2012)

Nell'ambito del Forum PA 2012 (presso la nuova Fiera di Roma), si è svolta la cerimonia di premiazione della settima edizione del concorso nazionale "La PA che si vede – la tv che parla con te": la Camera di Commercio di Ancona ha ottenuto la menzione d'onore con il video "Il Principe Azzurro". Si tratta di un cortometraggio che racconta la filiera della pesca anconetana, mostrando le bellezze paesaggistiche locali, le attività di pesca nei pescherecci, le attività di sbarco del pescato, il mercato del pesce azzurro. Il tutto narrato e accompagnato dalle testimonianze di pescatori e uomini di mare. Questa la motivazione: La giuria assegna una menzione a questo video perchè ha saputo rappresentare un settore economico fondamentale per il nostro Paese. Le immagini riescono efficacemente a descrivere una giornata tipo di chi quotidianamente avvia la filiera di produzione, i pericoli, i sacrifici. Dalle interviste ai protagonisti emerge la passione per il lavoro, ma anche il rispetto per un ambiente che non può essere sottovalutato per i suoi cambiamenti

violenti. Con il passare delle immagini emerge il messaggio finale, che promuove il consumo di un prodotto molto presente e dalle capacità nutritive indiscusse. La realizzazione de "Il Principe Azzurro" è rientrata nell'ambito di un più articolato progetto, finanziato dalla Regione Marche sul Fondo Europeo per la Pesca, portato avanti con l'obiettivo di promuovere il settore della pesca e nello specifico di diffondere la cultura dell'utilizzo del pesce azzurro tra i giovani, i ristoratori e le famiglie quale alimento sano, naturale e sostenibile in termini di filiera corta ed economicità. Con questa operazione, fortemente appoggiata dai pescatori locali si è voluto favorire da una parte un consumo sempre maggiore di tale risorsa locale non solo nelle case ma anche nella ristorazione e dall'altra far riscoprire le tradizioni della piccola pesca anconetana.

Pescaturismo all'Isola d'Ischia (NA), Campania, (Da Linea Blu Dicembre 2012)

Attorno all'isola d'Ischia l'imbarcazione da pesca Caronte svolge da anni attività di pescaturismo. Quest'attività è portata avanti da sei fratelli, figli di pescatori, che associano l'attività della pesca, ormai tradizione di famiglia, allo sviluppo turistico. "Questo è un mestiere – parla Alessandro Margera pescatore e capo barca – che potrebbe essere un'occasione di occupazione per i giovani non così scomodo come lo è la pesca quella vera, fatta di sacrifici e di alzate in piena notte. Il pescaturismo è un'attività che rispetta il mare con le pescate che vengono fatte solo per quello che serve per organizzare il pranzo e la giornata". Ad avvalorare queste iniziative c'è il responsabile AGCI-AGRITAL d'Ischia Pasquale Saurino, il quale afferma che il pescaturismo si fa 10-11 mesi l'anno grazie al clima favorevole che attira milioni di turisti. "Questo è un grande indotto per l'economia della pesca e per il pescaturismo – così afferma Pasquale Saurino che parla anche delle esigenze dei pescatori isolani; "E' importante praticare attività di pesca selettiva e diversificata, in base alle stagioni e alla presenza di zone protette, come l'AMP Regno di Nettuno. Noi diversificando le attività cerchiamo di avere un indotto economico diverso a seconda del tipo di attività che svolgiamo. Tra tutte queste attività – conclude

– il pescaturismo può integrare in maniera favorevole economicamente il pescatore.

Pescaturismo a Talamone (GR), Toscana, (Da Linea Blu Luglio 2013)

Paolo Fanciulli pescatore, inizia nel 1992 qui a Talamone la grande avventura del pescaturismo. La sua è la prima licenza italiana, è stato un vero pioniere ed oggi un'eccezione per tutti noi che continua ad essere un modello di riferimenti. Grazie a Paolo Fanciulli si è cominciato a coniugare il turismo con la pesca responsabile. "Pescare meno per pescare meglio" così Paolo Fanciulli ha portato avanti per anni l'impegno per una sostenibilità del mare. Oggi il pescaturismo soffre e non riesce a diventare quello che doveva essere fin dall'origine: una vera integrazione al reddito. "Il pescatore – parla Paolo Fanciulli – ha difficoltà perché ancora abbiamo in Italia delle normative vecchissime dal 1992 che purtroppo non sono mai state aggiornate. Uno dei problemi più grandi per chi svolge l'attività di pescaturismo è di non usufruire di un gommoni. Se il pescatore vuole portare i turisti a terra per fargli visitare ad esempio la macchia mediterranea, o la spiaggia del Parco naturale della Maremma, deve prendere una nuova licenza di locazione natanti e affittare un gommoni a uno dei turisti con il quale lui può scendere a terra. Oggi il mare di questa costa della Toscana si sta ripopolando grazie ad una iniziativa del 2006 dove sono stati collocati in mare dei blocchi di cemento. "Sono circa seicento questi blocchi – parla Paolo Fanciulli – e sono stati sistemati dalla regione Toscana mediante un progetto ARPAT a cui ho collaborato anche io". Sono stati messi in acqua per fermare le attività di pesca illegale che si avvicinavano troppo alla costa. Successivamente c'è stato un ripopolamento che è funzionato infatti stanno tornando cernie, naselli e l'astice che sta trovando un habitat più favorevole. "Noi pescatori – continua Paolo Fanciulli - stiamo facendo scoprire a chi fa pescaturismo la bontà di un prodotto appena pescato e la sostenibilità di mangiare quello che si pesca. Dovete comprare quello che il pescatore in quel periodo pesca!"

La ristorazione si allea con i pescatori per menù a km 0. "Tipico a...mare" Gusto e tradizione insieme ai pescatori, Rimini, Emilia Romagna, (Agosto 2013)

I risparmi delle famiglie mettono alla prova soprattutto il settore della ristorazione, che risente quest'anno della forte contrazione della spesa per viaggi e vacanze. La strategia anticrisi più vincente per i ristoratori si dimostra quella che punta a stabilire un rapporto diretto con i produttori ittici, sia pescatori che acquacoltori, per l'offerta di menù tipici a "miglio nautico 0", realizzati con materie prime freschissime che vantano un forte legame con il territorio e le sue tradizioni gastronomiche. Ne è prova il successo, per il terzo anno consecutivo, di iniziative come quella di "Tipico a ...mare" a Rimini, dove i ristoranti sulla spiaggia, in collaborazione con Lega Pesca, propongono un appuntamento settimanale con le prelibatezze appena sbarcate dai pescatori romagnoli. Per il terzo anno consecutivo torna a Rimini la manifestazione enogastronomica "tipico a...mare": l'appuntamento con il gusto e la buona cucina tradizionale in riva al mare. Protagonisti sono i ristoranti sulla spiaggia di Rimini ed i pescatori romagnoli che proporranno il martedì sera un menu speciale, con prodotti di eccellenza e freschissimi. Numerose le novità di quest'anno; immutate la qualità dei prodotti e la passione dei ristoratori. La manifestazione avrà inizio martedì 25 giugno, e proseguirà fino al 27 agosto; 10 martedì per 10 ristoranti per un percorso all'insegna dei sapori autentici a km 0. "Tipico a...mare" è cresciuto nel tempo, grazie all'impegno dei ristoratori, che si sono adoperati per offrire piatti sempre più gustosi. Una delle tante novità di questa edizione è la collaborazione con Lega Pesca ed i pescatori della Romagna che forniscono i loro prodotti ittici freschi. Prodotto principe di quest'anno è la vongola lupino (in Romagna chiamate anche "poveracce"), rigorosamente locali, consegnate in giornata e preparate secondo la tradizione culinaria dei pescatori. I prodotti, gli chef, e la location di grande fascino, quale la spiaggia e il mare al tramonto, garantiscono ai partecipanti un'esperienza unica, un'oasi di relax dove assaporare squisiti piatti del territorio. Tutti i cuochi da Paolo Raschi del ristorante Guido, (prima stella Michelin), alla Zdora Maria sono impegnati a preparare ricette romagnole per gustare combinazioni di pesci, con ortaggi, pasta, legumi... e le più profumate

erbe aromatiche dei nostri orti. Gli chef, come ogni edizione, saranno disponibili a fine serata per spiegare le ricette proposte e per svelare qualche trucco culinario.

Inaugurazione vendita su imbarcazioni a Marano lagunare (UD), Friuli Venezia Giulia, (Maggio 2013)

Il giorno 10 Maggio 2013 è stata inaugurata a Marano, la Pesca di Campagna Amica, la prima vendita diretta di pesce su imbarcazioni in Italia organizzata da Coldiretti Udine e finanziata dal GAC Veneto. Ha partecipato a questa vendita il Co.Pe.Ge.Mo. (Consorzio Pesca Gestione Molluschi), del Friuli Venezia Giulia. "Siamo tredici imprese a conduzione familiare - parla Andrea Ghenga Presidente del Consorzio - e facciamo una pesca lagunare con un prodotto di nicchia di laguna e una pesca fuori mare. In laguna in questo momento si pesca il latterino, il gambero e il ghiozzo. Fuori in mare in questo periodo si pesca la seppia la sogliola". Secondo Rosanna Clocchiatti, Presidente della Federazione provinciale della Coldiretti di Udine, questa attività è nata da una richiesta da parte di quelle imprese che aderiscono a "Impresa pesca" di Coldiretti del mondo ittico, per valorizzare i prodotti che i pescatori stessi prendono in questo mare. E' un aspetto molto importante perché amplia la gamma di quella che è l'attività che Coldiretti sta cercando di fare con le sue imprese che aderiscono al sistema Coldiretti. Inoltre è un'attività importante perché permette a chi lavora nel mare e a chi pesca di avere un rapporto diretto con il cliente e quindi valorizzare la propria produzione. L'iniziativa si inserisce anche nell'ambito dell'attività di UE-COOP: Questa è una nuova realtà nata per volontà di Coldiretti e appena accreditata. La UE-COOP. , secondo sempre la Clocchiatti, è l'aggiunta di un altro tassello per la realizzazione del progetto della filiera agricola italiana, dove il produttore diventa il centro, la cooperativa che aderisce a UE-COOP diventa fondamentale per valorizzare il prodotto e avere una giusta remunerazione per il produttore e dall'altra parte il giusto prezzo per consumatore. Secondo Tonino Giardini, Responsabile di Impresa Pesca Coldiretti, questa prima esperienza di vendita diretta di pesce sulle imbarcazioni qui in Friuli è riproponibile certamente in altre regioni

italiane, soprattutto perché c'è la necessità di accorciare la filiera e di recuperare una parte delle risorse che sono indispensabili per la vita commerciale dei produttori

Pescheria didattica di "Critical Fish" a Roma, (Agosto 2013)

La pescheria didattica di "Critical Fish" della capitale insegna a conoscere il pesce e a consumarlo in modo critico, senza danneggiare le specie più a rischio. I responsabili di questa pescheria, con l'aiuto di biologi svolgono lezioni, in particolare rivolte ai bambini, arricchite da giochi, per spiegare la stagionalità nel consumo del pesce e come riconoscere il pesce fresco, con l'obiettivo di insegnare ad avvicinarsi nell'approccio conoscitivo dei prodotti ittici in maniera critica. Questa pescheria didattica è una delle poche presenti sul territorio italiano e, all'interno del progetto "Critical fish" finanziato con i bandi del GAC, ha lo scopo anche di far conoscere quel pesce dimenticato, che non si trova sui banchi dei mercati, che costa poco e che è stato pescato con sistemi ecocompatibili, come le polpesse, la leccia stella e il pesce spatola.

42° Festa del pesce, Caletta di Castiglioncello (LI), Toscana (Giugno 2013)

La Festa del Pesce è una manifestazione nata nell'inverno del 1970 dall'idea di un gruppo di amici che, ispirati da una festa a Camogli in Liguria, regalarono alla loro amata Caletta (una località formata da poche case di fronte ad un piccolo golfo) l'opportunità di aprire la stagione estiva con un evento sostenuto dall'entusiasmo e dal lavoro di una intera comunità, per la soddisfazione degli ospiti e la promozione del paese, fungendo anche come collante sociale. Tassandosi di cinquantamila lire cadauno, questo gruppo di calettani fece costruire una grande padella per la frittura dal diametro di 4 metri e con una capacità di 850 litri d'olio. Da allora la festa si tiene ogni estate nel mese di Giugno. A distanza di tanti anni, grazie a quei pionieri, la Festa del Pesce è cresciuta molto, affermandosi come un evento tradizionale senza il quale l'estate non potrebbe iniziare nella giusta maniera. In questi 42 anni di attività, oltre a proporre la tipica frittura cucinata nel padellone ed altri piatti tipici

soprattutto della tradizione culinaria livornese, la Festa del Pesce ha promosso molte iniziative, alcune durate a lungo altre solo un'edizione. Le due più importanti sono sicuramente lo spettacolo pirotecnico finale e l'allestimento di un mercatino che dal viale Marradi si è gradualmente ampliato dalla via Aurelia al Lungomare Colombo. La Festa del Pesce è sorretta da un consiglio, da un presidente responsabile con incarico di tre anni, e da un gruppo di oltre 150 volontari che lavorano con impegno per la buona riuscita della manifestazione.

Arriva in Campania "Buon Pescato Italiano", il progetto itinerante che promuove le specie ittiche dei nostri mari (Aprile 2013)

Dopo aver attraversato il Veneto e la Puglia, "Buon Pescato Italiano", il progetto promosso dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Direzione Generale della Pesca Marittima e dell'Acquacoltura, approda in Campania. "Buon Pescato Italiano" è una manifestazione che si pone l'obiettivo di valorizzare le specie ittiche nazionali meno conosciute, il cosiddetto "pesce azzurro" o "pesce povero". In realtà, pur se poco conosciute queste specie sono anche dette "eccedentarie" per la loro presenza massiccia nei mari italiani che le rende più facilmente rintracciabili ed anche economiche. Secondo gli organizzatori del progetto promuovere la conoscenza e la diffusione di queste specie significherebbe permettere la ripopolazione delle specie in difficoltà, riducendo l'impatto ambientale e consentendo di riqualificare forme di pesca tradizionali che stanno andando perdute. In particolare, il progetto del Ministero si soffermerà su 16 specie ittiche, ognuna delle quali sarà accompagnata dalla propria una scheda di presentazione che ne descriverà le caratteristiche distintive, i valori nutrizionali, la stagionalità e le tecniche di pesca. La manifestazione, come si legge dal manifesto del progetto, si presenta come un vero e proprio "tour on the road", che toccherà diverse piazze italiane. Durante le sue soste, due giorni per piazza, la manifestazione proporrà ai visitatori laboratori interattivi, dimostrazioni pratiche e seminari culinari presieduti da chef del territorio. Inoltre, il progetto ha un occhio di riguardo per le scolaresche, riservando un'area educativa per tutti gli studenti di scuola primaria e secondaria di primo grado, che tra le altre attività

potranno partecipare al concorso "Piccoli ma Buoni", pensato per permettere anche ai giovanissimi di imparare, divertendosi. Dopo la Campania sarà la volta di Calabria e Sicilia, ultima tappa del progetto.

"Fish and Beer": i prodotti ittici del litorale romano incontrano la birra di Cittareale (RI), Lazio, (Marzo 2013)

I prodotti ittici del litorale romano incontrano la birra di Cittareale per dar vita a "Fish and Beer", una serata di degustazioni guidate dal racconto dei produttori, dei pescatori e dello chef Daniele Pizzuti. E' quanto organizza Federcoopescas-Confcooperative Lazio, in collaborazione con la condotta locale di Slow Food, presso il ristorante "In mezzo al Mare". Il menu, a base di prodotti ittici freschi e locali, pescati dalla "Cooperativa dei Pescatori" di Anzio che ha dato vita nel 2010 a questo ristorante gestito dagli stessi pescatori, sarà accompagnato dalla birra artigianale di un'altra cooperativa di eccellenza: il birrificio reatino "Alta quota". "Per promuovere le produzioni locali agroalimentari è importante farle conoscere e valorizzarle, cercando di dare vita a veri e propri poli d'eccellenza e di gusto. In quest'ottica è fondamentale il ruolo di aggregazione svolto dalla Confcooperative, capace di far rete e dare la giusta visibilità alle realtà imprenditoriali del territorio" - dichiara Claudio Brinati presidente regionale della Federcoopescas nel presentare l'iniziativa che sarà la prima di una lunga serie che vedrà protagonisti pesci, molluschi e crostacei abbinati ad altre produzioni enogastronomiche regionali. Prossima tappa di questo tour enogastronomico sotto il segno della valorizzazione delle produzioni locali e della cooperazione sarà a Fiumicino, sempre in collaborazione con la condotta locale Slow Food. il prossimo 22 marzo. In questa occasione il pescato locale della Cooperativa dei Pescatori di Anzio sarà lavorato con estro dallo chef Carmine di Bianco, dell'Alleanza dei Cuochi del circuito che valorizza i Presidi Slow Food come la tellina del litorale romano.

Al via la Marcialonga di Grosseto: una passeggiata enogastronomica che unisce mare, terra, ambiente e sport, Toscana, (Settembre 2013)

Questa sarà la "marcialonga" di Grosseto, aperta a tutti sportivi e non, in programma il 14 settembre. L'iniziativa, che nasce da un progetto finanziato dal Fondo europeo della pesca (FEP) di cui è beneficiaria la provincia di Grosseto in partenariato con il Comune di Grosseto, è organizzata dal C.I.R.S.PE, il centro studi della Federcoopesca-Confcooperative. Secondo il Presidente del C.I.R.S.PE Massimo Guerrieri, questo percorso ha l'obiettivo di valorizzare maggiormente l'area di Marina di Grosseto, incentivando la destagionalizzazione del turismo e coinvolgendo i ristoratori locali nella preparazione di menu realizzati con prodotti ittici meno conosciuti e inflazionati, legati alla tradizione culinaria dei pescatori. Saranno tredici chilometri all'insegna del benessere e delle produzioni gastronomiche locali, in un percorso che da Grosseto, attraverso la pista ciclabile, porterà all'impianto di pattinaggio di Marina di Grosseto, dove saranno allestiti una ventina di stand dedicati alla filiera ittica ed agricola corta, per degustare ed acquistare i prodotti del territorio, grazie al supporto dell'istituto alberghiero Leopoldo II di Lorena di Grosseto, della Pro Loco e del Centro Commerciale Naturale di Marina di Grosseto. In occasione di questo evento i ristoratori di Grosseto aderiranno all'iniziativa con una tre giorni di promozione del pescato locale a costo fisso.

Pescaturismo e ittiturismo nella regione del Veneto, (Dalla rivista Il Pesce Gennaio 2013)

Il Veneto è oggi di gran lunga la prima regione turistica italiana con oltre 63 milioni e mezzo di pernottamenti registrati nel 2011, dei quali più del 62% generati da ospiti provenienti dall'estero. Queste caratteristiche unite agli oltre 150 km di costa con le più grandi valli da pesca e zone umide del Paese, dovrebbero aver generato da tempo una fiorente attività di pescaturismo e ittiturismo. Per paradosso, invece, queste due proposte di matrimonio tra mare e turismo non hanno finora avuto molto seguito, al contrario di quanto avviene

in Emilia-Romagna e altre Regioni: E' solo dell'agosto 2011 la prima legge regionale che disciplina, assieme all'agriturismo, anche l'attività di pescaturismo e ittiturismo, qualificato come segmento complementare della pesca professionale. Di fatto è una sorta di documento d'intenti futuri, al quale oggi bisogna dare promozione e, soprattutto, attuazione a tutti i livelli: Comuni, Regione, Stato, ugualmente coinvolti nel gestire una burocrazia che non aiuta. Di sicuro pescaturismo e ittiturismo sono nuove opportunità che potrebbero concretamente arrotondare, con introiti complementari e alternativi, redditi professionali oggi falciati dal poco pescato e dai costi alle stelle. Ma bisognerà applicarle bene, partendo dagli addetti e dal territorio. Le due attività sono complementari ma ben distinte. Pescaturismo vuol dire imbarcare persone non come equipaggio ma come ospiti che vogliono divertirsi o comunque passare il loro tempo a contatto diretto con le risorse del mare. L'ittiturismo è invece l'attività di ospitalità e di somministrazione, che significa preparare il pesce per la tavola, esercitata da imprenditori ittici singoli o associati, connessa e non prevalente rispetto a quella principale di pesca o acquacoltura, svolta attraverso l'utilizzo della propria abitazione o di strutture nella disponibilità dell'imprenditore. A Caorle, città marinara e peschereccia preesistente a Venezia, ad esempio, c'è un solo comandante che ha la licenza per pescaturismo. Si chiama Sandro, ha la licenza per la pesca turistica da 17 anni e insieme a Daniele arma la "Mistral", barca da piccola pesca con la quale porta in mare i turisti, soprattutto stranieri ma anche qualche giornalista amante della natura e dei documentari. Il rammarico di Sandro è soprattutto rivolto a quello che ancora non può fare: portare nel suo casone i turisti che hanno pescato e, lì preparare loro il pesce secondo le classiche ricette locali. Non può perché servono regolamenti comunali, permessi sanitari, consensi della capitaneria di Porto, benessere della Forestale, provvedimenti attuativi regionali. "Una vita dedicata al mare – così parla Sandro - al quale devo tutto e che mi ha dato moltissimo".. "Non poter portare gli ospiti nel casone (le case costruite con materiali naturali e il tetto spiovente in canna palustre, residenza originaria dei caorlotti e oggi abitazione estiva dei pescatori locali e delle loro famiglie) – continua Sandro - non è cosa da poco: i turisti si perdono una parte

importante della magia di Caorle che è quella di andare a tavola con i pescatori e con le loro famiglie, che il pesce lo conoscono da appena nati e lo preparano con le tradizionali ricette trasmesse da generazioni". Sandro e Daniele hanno aperto la strada, ma i pescatori caorlotti potenzialmente interessati sono molti di più. Sono circa 150 i pescherecci che, una volta messi a norma, potranno usufruire di questa opportunità e concretizzare questa attività. Nel prossimo futuro dovrebbero essere dieci le imbarcazioni a norma, pronte ad ospitare i turisti, al massimo una decina di persone.

Trattoria Max a Cirò Marina (KR): il menu lo fa il mare, Calabria, (Dalla rivista *Il Pesce* Luglio 2013)

A Cirò Marina, una delle città calabresi che si affacciano sullo Ionio, il bel mare invita a piacevoli nuotate e ad avventurose escursioni in barca. Per Salvatore Murano, lo chef della trattoria Max, le acque cristalline della costa calabra sono fonte di pregiata materia prima, necessaria per cucinare gustosi piatti. Nel suo locale Murano propone infatti una cucina a base di pesce con ricette del territorio rielaborate da lui. "Il menù lo fa il mare – dice Salvatore Murano – in base a quanto troviamo sul mercato locale proponiamo giornalmente 3 antipasti, 3 primi e 3 secondi diversi oltre alla proposta fissa della carta". Il ristorante si rifornisce quotidianamente da una decina di fornitori locali, tra dilettanti e professionisti. Alle 17 di ogni giorno, con il rientro delle paranze, arriva altro pescato quotidiano composto prevalentemente da triglie, merluzzi, rane pescatrici, scampi e gamberoni. I pescatori amatoriali riforniscono infine il ristorante di grandi ricciole e tonni, dagli 80 ai 200 kg l'uno. Infatti a 400-500 metri dalla riva il mar Ionio si spinge infatti sotto i 700-1200 metri di profondità: è proprio a ridosso di queste "fosse" che si possono pescare molte ricciole, dentici, cernie abbondanti tutto l'anno. " La rotta migratoria dei tonni – racconta Murano – è ad appena 3,5 miglia dalla costa, con 4-5 passaggi importanti durante l'anno. Da tre anni, a seguito del blocco della pesca del bianchetto, del novellame di sarde, sardine e alici, oggi c'è grande ricchezza di pesce azzurro su tutta la fascia ionica". Questa varietà e quantità di pesce permette allo chef di proporre e rivisitare ricette che ne esaltano la freschezza

e la bontà, come la fantasia di mare, un antipasto di gamberi crudi, polpo tagliato e insalata croccante con tonno crudo, alici e triglie.

Villaggio del Pescatore DUINO AURISINA (TS) - Friuli Venezia Giulia -

Presso il porticciolo del Villaggio del Pescatore si trova una realtà agrituristica che, a pochi chilometri da Trieste offre piatti a base di pesce realizzati dagli stessi titolari che sono anche produttori ittici. I piatti risultano perciò realizzati con il loro pescato tra il quale spiccano le cozze ed i frutti di mare allevati in gran numero sulla costiera Triestina.

"Andar per Mare": Marche-Croazia

Il progetto denominato "Andar per Mare" vuole essere il momento promozionale dell'attività della pesca nella Regione Marche, che è una delle più importanti realtà nazionali del settore, in collaborazione con la Croazia. L'obiettivo è quello di creare, sulla base di un piano di iniziative a carattere pluriennale, una vera e propria politica del mare, che abbia come principali referenti della Regione le marinerie di Ancona, Fano, Senigallia, Civitanova Marche e San Benedetto del Tronto. In collaborazione con le marinerie Croate LegaPesca Marche intende, attraverso una serie di iniziative organizzate in ciascuna delle città indicate, avviare una politica di sostegno forte a tutte le attività collegate al mondo della pesca, sottolineando ad un tempo il forte carattere regionale dell'iniziativa, e rilanciando la stessa a livello nazionale proprio grazie al coordinamento della comunicazione pubblicitaria ed istituzione. Le iniziative di Ancona, Fano, Senigallia, Civitanova Marche e San Benedetto del Tronto e quelle da tenersi nelle marinerie croate, da individuarsi, serviranno da volano per coinvolgere, con la collaborazione di più entità regionali e nazionali, l'intera filiera ittica, dal pescatore al consumatore finale. Il progetto quindi mira alla creazione di un circuito degli operatori, tutti contestualizzati all'interno del progetto, con l'aiuto dei quali animare la Regione Marche, con iniziative dedicate al pesce di mare, favorendone la riconoscibilità e la vocazione marinara e collocandola in una vetrina di primo piano rispetto ad altre entità territoriali. Il progetto "Andar per Mare" dovrà essere portatore

ed ispiratore di una politica di promozione del pesce di mare fortemente collegato al territorio regionale e per questo sinonimo di tipicità. Lega Pesca Marche intende promuovere, con la fattiva partecipazione dei pescatori e delle loro cooperative presenti sul territorio, la creazione di una serie di eventi a fruizione pubblica che coinvolgano la ristorazione, i dettaglianti, i pescatori di entrambe le sponde dell'Adriatico. I principali sviluppi progettuali prevedono: concorsi di cucina povera marchigiana e locale Croata, produzione di ricettari da distribuire al pubblico recuperati dalla tradizione della cucina di mare, creazione nel periodo di fermo pesca di un piccolo museo vivente del mare in collaborazione con i pescatori, magari nei luoghi di villeggiatura o nei porti, iniziative con le scuole marchigiane e croate (ricerche scolastiche su temi specifici, concorsi fotografici, e filmati amatoriali, rappresentazioni teatrali curate dai bambini sulla civiltà del mare).

A Scuola di...Pesca per riscoprire gli antichi mestieri e le tradizioni di Gaeta (LT) – Lazio -

Nell'ambito del Progetto Gens, promosso dall'Agenzia regionale dei Parchi del Lazio, è nata a Gaeta un'interessante iniziativa che vede protagonisti gli alunni delle seconde classi della Scuola elementare "Virgilio. Nell'intento di costituire una "Banca della memoria", i bambini si interessano agli antichi mestieri del mare, alle tradizioni locali ad essi legate, nonché sulla pesca e sull'affascinante mondo dei pescatori. Grazie alla collaborazione dell'Associazione culturale "Gaeta e il Mare", quindi, è stato realizzato, all'interno dell'Istituto, un piccolo museo della pesca con attrezzature, cartelloni, modellini, quadri, foto d'epoca e reti di ogni tipo. Ogni mattina, per oltre due ore, i bambini vengono accompagnati in quest'aula speciale per una speciale lezione di storia e tradizioni gaetane. Oltre ai propri insegnanti, i piccoli allievi, comodamente seduti sul pavimento, possono contare sull'aiuto dei soci dell'associazione che spiegano, rispondono alle domande, raccontano aneddoti, mostrano il funzionamento di strumenti tipici della marineria e dei pescherecci, illustrano il percorso del prodotto ittico dal mare al mercato, dalle pescherie alle nostre tavole. "Il contributo dell'Associazione "Gaeta e il Mare" è davvero prezioso",

spiega l'insegnante Imma Foggia, coordinatrice dell'affiatato gruppo di maestre che sostiene il progetto, "i bambini, che non avevamo mai visto così attenti, sono aiutati ad intraprendere un vero e proprio viaggio nel passato che li porta a comprendere meglio il loro presente e a prepararsi al futuro. E' il sogno di quel museo didattico territoriale da molto tempo auspicato e mai realizzato che vorremmo diventato d'improvviso realtà". Entusiasta anche la direttrice del primo circolo didattico, professoressa Filomena Maretto, che ha approvato il progetto e reso possibile la sua realizzazione. "Anche noi attendiamo da anni di poter allestire qui a Gaeta un museo del mare, aggiunge Luigi Passeggio, presidente di "Gaeta e il mare", una struttura pensata proprio per le nuove generazioni, per custodire la memoria storica delle nostre tradizioni marinare e salvarla dall'oblio del tempo". "L'iniziativa della Scuola Virgilio, conclude Passeggio, ben si sposa con gli obiettivi della nostra associazione e ci ha visti subito entusiasti e pronti a realizzare qualcosa di utile e costruttivo per questi bambini". Bambini che ricambiano l'attenzione ricevuta mostrandosi attenti e desiderosi di apprendere questi preziosi insegnamenti di storia e di vita marinara. A fare da sottofondo alle lezioni sulla pesca, del resto, una simpatica cassetta con la registrazione di suoni, voci e rumori tipici dei pescherecci e delle paranze e con le filastrocche dialettali che i nostri avi pescatori utilizzavano per dare ritmo al loro faticoso lavoro.

3.5. Porti, opere e strutture marittime

Coldiretti Impresa Pesca Marche: Progetto Porto di Fano, (PU), Marche (Maggio 2011)

Il progetto per il sviluppo delle infrastrutture portuali di Fano è stato un investimento di tre milioni di euro da parte delle realtà associate a Coldiretti Impresa Pesca Marche. "E' una dimostrazione di come, nonostante la crisi, gli imprenditori ittici ci credono ancora" – commenta così il Presidente Tonino Giardini alla presentazione dell'iniziativa Marina Group per il rilancio dello scalo fanese, nell'ambito dello Yacht Festival. "Un perfetto esempio di sinergia tra attività diverse connesse al mare che andrà a rappresentare un punto di riferimento importante tanto a livello regionale quanto nazionale – continua il rappresentante di Coldiretti Impresa Pesca -. "E' chiaro che per sfruttarlo al meglio occorre risolvere i problemi in cui versa il settore ittico, con un riequilibrio delle risorse e un maggiore sostegno. Serve, in particolare, un impegno forte di Stato e Regione su fermo biologico ma anche sul fronte della filiera commerciale e dell'ammodernamento delle imbarcazioni".

Porti di pesca: concrete opportunità per migliorare i servizi, Montalto di Castro (VT), Lazio (Settembre 2012)

E' stato presentato nel Settembre 2012 a Montalto di Castro il bando regionale denominato "FEP, misura 3.3 - porti, luoghi di sbarco e ripari di pesca": una concreta opportunità per migliorare i servizi offerti nei porti di pesca esistenti, pubblici o privati, che presentano un interesse per i pescatori e i produttori ittici che li utilizzano. All'evento, hanno partecipato il sindaco Sergio Caci, l'assessore regionale alle Politiche agricole e valorizzazione dei prodotti locali Angela Birindelli, il professor Giuseppe Nascetti dell'Università della Tuscia ed il dirigente regionale alla Caccia e pesca Mario Cennerilli. In particolare possono accedere al bando le micro, piccole e medie imprese operanti nel settore della pesca e dell'acquacoltura, le organizzazioni di produttori della pesca, le cooperative di pesca e loro consorzi, gli Enti pubblici territoriali e le autorità portuali. I GAC (Gruppi di Azione Costiera) che hanno presentato alla Regione i

piani di sviluppo locale, sono i Gac Mar Tirreno Pontino e isole ponziane e quelli del Lazio nord. Proprio a quest'ultimi è destinato un contributo pubblico pari a circa 751 mila euro, che interessa i territori di Civitavecchia, Santa Marinella, Tarquinia e Montalto di Castro. Mettere in campo politiche che favoriscano la pesca e che allo stesso modo salvaguardino la costa. Questo bando favorisce la collettività e serve anche a migliorare la sicurezza dei pescatori.

Al Sistema Pesca del Veneto Compensati Impatti Piattaforma Off-Shore (Rassegna stampa Porto di Venezia Agosto 2013)

“E' partito dal Veneto un nuovo modello di dialogo tra sistema economico della pesca e dell'acquacoltura con le istituzioni: il primo riconosce la necessità delle grandi opere a mare utili alla comunità regionale, le istituzioni, in questo caso la Regione, si fa garante che gli eventuali effetti negativi sulle attività pescherecce conseguenti alla realizzazione di grandi opere a mare saranno verificati, mitigati e compensati”. Così il presidente del Veneto Luca Zaia ha sintetizzato il significato e il contenuto del protocollo d'intesa firmato con le organizzazioni del mondo della pesca, Autorità portuale veneziana e Magistrato alle acque, che rende i pescatori protagonisti del programma di analisi, mitigazione e compensazione degli impatti sul settore peschereccio arrecati dal nuovo terminal Off Shore al largo di Venezia. L'incontro con i giornalisti si è svolto nella sede del Co.Ge.Vo (Consorzio gestione Vongole) di Caorle, uno dei maggiori e più antichi poli pescherecci del Veneto, dove Zaia era affiancato dagli assessori alla pesca Franco Manzato e ai trasporti Renato Chisso, dai rappresentanti di Agci – Agrital, Lega Cooperative del Veneto – Pesca, Federcoopescas Veneto, Coldiretti Impresa Pesca Veneto e Federpesca Veneto. Questi ultimi sono stati i firmatari con Zaia dell'intesa in questione, entrata ieri a pieno titolo tra le prescrizioni della Valutazione d'Impatto Ambientale dell'opera, con una previsione di risorse per circa 44 milioni per le varie azioni previste. “E' un accordo – ha ricordato Franco Manzato – che nasce all'inizio dell'anno corrente e che è unico nel suo genere: il primo che prevede per un'opera a mare una compensazione importante per la pesca e che dà il via ad interventi del genere per ogni situazione analoga. In questa occasione, infatti,

l'unità di crisi della pesca creata per affrontare una fase congiunturale del settore si è stata trasformata in unità di crisi permanente per analizzare qualsiasi opera a mare". "Il porto off Shore di Venezia – ha sottolineato Renato Chisso - è una grande opera per l'economia regionale: per quelle a terra abbiamo attivato accordi con il mondo dell'agricoltura per compensare gli impatti, ora estendiamo questa filosofia anche per gli interventi in mare, in un clima positivo e collaborativo". "Il mondo della pesca – hanno fatto presente dal canto loro i rappresentanti dei pescatori Agci e Federpesca Veneto – escono dalla logica della protesta e abbracciano la logica della proposta, mettendo assieme i diversi soggetti che intervengono in questo processo". In conclusione ha ribadito Zaia: "ringrazio coloro che hanno favorito il processo che abbiamo attivato e i pescatori!. Certo a loro non piace una piattaforma enorme a 12 miglia al largo, ma questo non è solo un' accordo per attutire e compensare i disagi della nostra marineria, tra le più grandi d'Italia con 3 mila imprese e 9 mila addetti. E' infatti un nuovo modello di collaborazione il quale dice che le opere necessarie si fanno assieme, cercando tutte le modalità per attutirne l'impatto".

Marano Lagunare (UD), 300 firme per i dragaggi, Friuli Venezia Giulia, (Febbraio 2013)

I pescatori di Marano Lagunare consegnano alla segretaria regionale del Pd, Debora Serracchiani, le prime 300 firme di una petizione con la quale chiedono la prosecuzione dei dragaggi e il rifacimento delle barene con i sedimenti di scavo, così da ripristinare in tempi rapidi la profondità dei canali che attualmente compromette la navigazione. A consegnare la petizione è stato il rappresentante del Copep (Consorzio pescatori a strascico di Grado e Marano) Fabio Bonofiglio, che ha sottolineato i problemi relativi alla navigabilità, i danni alle imbarcazioni e quelli alla commercializzazione, con orari del mercato, che vedono i pescatori costretti a sbarcare il pescato a Trieste. La segretaria regionale del Pd, Debora Serracchiani, ha assunto precisi impegni con i pescatori di Marano nell'incontro con i candidati del Pd al Parlamento, ovvero: una task force che unisca competenze e risorse attualmente diffuse tra diverse

direzioni e servizi della Regione, l'adozione immediata di un piano di gestione geo-morfologico della laguna e di un piano integrato di gestione della pesca che finora non sono mai stati adottati. "E' impensabile - ha detto la Serracchiani - continuare a procedere senza una visione d'insieme per la salvaguardia della pesca, del turismo, della diportistica e della portualità, a partire dal superamento definitivo dell'emergenza dragaggi. Urgono un piano di monitoraggio sugli allevamenti di vongole e gli interventi di dragaggio, in modo da verificare se questi incidano sulla produttività degli allevamenti stessi, e va predisposta dalla Regione una garanzia fidejussoria a favore dei pescatori nel caso si verificano morie".

Cinquale (MS): costruito metà villaggio dei pescatori, Toscana, (Gennaio 2013)

Si è concluso il primo lotto del mercato per pescatori professionisti. Sono già visibili quattro delle otto casine sorgeranno nella zona del porto e che ospiteranno il mercato ittico di Montignoso, grazie ad un progetto realizzato con i fondi europei della pesca (FEP) e cofinanziato dall'associazione dei pescatori della provincia di Massa Carrara, a costo zero per il comune. Il progetto mira a muovere una intera economia locale, quella basata naturalmente sulla compra vendita del pesce fresco. L'idea, secondo come la descrive l'assessore ai lavori pubblici Gianni Lorenzetti, è quella di creare un vero e proprio mini villaggio di pescatori, che non si occupi soltanto di vendere il pesce, ma che apra anche alla ristorazione, alla degustazione del pesce appena pescato, ad iniziative ittiche di qualsiasi genere. L'obiettivo del comune adesso è dare collocazione più degna ad una quindicina di pescatori professionisti, che al momento operano in condizioni pessime: pescano e vendono il pesce sulle banchine del porto. Sono quindici i pescatori coinvolti e dunque quindici famiglie che vivono di pesca e attorno alle quali ruota dunque una intera economia, che va salvaguardata. Si creeranno vantaggi economici per i pescatori professionisti che potranno conferire al Mercato Ittico di Cinquale, ogni tipo di pesce, anche le specie di scarso pregio, che lì verrebbero maggiormente valorizzate. Nascerà una piccola marineria che non creerà in

concorrenza con quella di Marina di Carrara, perchè ci sarà il connubio pescato-ristorazione che funziona molto bene.

Porti, luoghi di sbarco e ripari di pesca: Fondo Europeo per la Pesca 2007-2013 misura per la regione Campania

La misura finanzia interventi di adeguamento di porti di pesca esistenti, luoghi di sbarco e ripari di pesca, che presentano interesse per i pescatori e per i produttori acquicoli che li utilizzano. Gli investimenti finalizzati a migliorare le condizioni di sbarco del prodotto, saranno ammessi nei punti di sbarco individuati dall'Amministrazione Regionale con i D.D. 23/2006 e 29/2008 e loro eventuali modifiche ed integrazioni. Bisogna fare sì che i porti individuati per lo sbarco del pescato siano realmente attrezzati per dare opportunità di sviluppo a tutte quelle politiche di valorizzazione del pescato locale e di tracciabilità e rintracciabilità e maggior trasparenza e legalità così come richiesto in forza del regolamento europeo ed evitare così che i nostri pescatori ed il nostro paese sia sanzionabile ai fini della pesca illegale.

3.6. Attività marittime

Andar per cozze e bottarga a Tortolì (NU), Sardegna, (Dalla rivista *Il Pesce* Luglio 2010)

A Tortolì nella regione dell'Ogliastra sulla costa orientale della Sardegna, è presente la Cooperativa Pescatori di Tortolì e Ittiturismo "La Peschiera". Questa Cooperativa gestisce, nel più profondo rispetto dell'ambiente, lo stagno di Tortolì che, come si legge nelle guide turistiche, è uno dei più pescosi e ricchi di avifauna della Sardegna. Lo stagno è collegato al mare attraverso due bocche di rifornimento che ne garantiscono il ricambio idrico. La Cooperativa, presieduta da Fabrizio Selenu, e fondata nel 1944, pratica la pesca lagunare e a mare aperto (orate, spigole, ecc...), la mitilicoltura e dispone di un impianto per la stabulazione di molluschi e la lavorazione della bottarga. Proprio all'entrata dello stagno c'è un piccolo ma fornitissimo punto vendita dove, accanto a piatti pronti e una piccola gamma di surgelati di produzione propria, è possibile acquistare il pescato locale e la famosa bottarga, sia quella di muggine che quella di tonno. Prima di riempire sporte e sportine con tutte queste prelibatezze, però, è possibile gustarle direttamente in loco. Da qualche anno, infatti, la Cooperativa ha aperto un ristorante-ittiturismo, raggiungibile dopo una breve passeggiata che, oltre a far godere il visitatore appieno del panorama dello stagno e delle montagne che lo circondano, passa proprio sopra gli allevamenti di mitili e, fortunatamente, mette appetito. Sono diversi i piatti che compongono il menù fisso, ma la bottarga e le cozze sono la specialità della Cooperativa. La bottarga preparata con le uova del muggine o cefalo (*Mugil cephalus*) è di un bel colore ambrato.

Sapersi reinventare se la pesca è in crisi, Portopalo di Capo Passero (SR), Sicilia, (Dalla rivista *Il Pesce* Gennaio 2012)

Quel lembo di terra più meridionale della Sicilia, Capo Passero, nel siracusano, vanta una flotta peschereccia che per numero di natanti e personale occupato era tra le più significative dell'isola. Recentemente avviato ma mai realmente

sviluppato il turismo, è difatti la pesca il settore economico trainante del Comune di Portopalo, a cui Capo Passero appartiene amministrativamente. Non deve stupire quindi che uno degli impianti di lavorazione del pesce più all'avanguardia della Regione sorga proprio in quest'area, ricchissima di tradizioni marinare. La pesca in Sicilia è sempre più in crisi. Sia i grandi, sia i piccoli armatori non sanno più a quale santo votarsi. Nella sede locale della Piccola Pesca, gli iscritti si sono riuniti per discutere e affrontare i tanti nodi sul tappeto. È intervenuto, tra gli altri, il presidente regionale dell'Associazione Piccoli Imprenditori della Pesca (ANAPI) Sicilia, Piero Forte, che, assieme ai rappresentanti delle imprese coinvolte, ha evidenziato come il settore sia ormai allo stremo. Tra le questioni ampiamente dibattute quella inerente le pesche speciali e i relativi divieti imposti dall'Unione Europea con la decadenza di tutte le deroghe a partire dal maggio 2010. L'ANAPI vorrebbe anche che alla Regione Sicilia si riconoscesse il compito di essere soggetto centrale delle politiche di sviluppo del settore pesca nel Mediterraneo, tanto da fungere da caposaldo nei rapporti con i Paesi frontalieri con i quali è auspicabile la rapida stipula di accordi bilaterali per un'equa condivisione delle risorse ittiche. A questi si aggiungono i cronici problemi di commercializzazione: il pesce prima di arrivare sui banchi dei venditori passa per le mani di numerosi intermediari e il mercato è chiuso da tre anni, anche se si era promesso che in sei mesi avrebbe riaperto. Il pesce così prende la strada di Catania e Acitrezza, togliendo ai pescatori locali la capacità di interagire con il mercato. Risultato: solo il gambero di Portopalo arriva sui banchi del Nord Italia. Queste situazioni hanno portato alcuni pescatori a costituirsi in associazione, l'Associazione San Francesco da Paola, che si dedica al pescaturismo, un'attività economica che consiste nell'offerta di cultura attinente alla marineria. Nel breve periodo di una vacanza si possono conoscere abitudini, ambienti, prodotti e tradizioni della pesca. L'Associazione mette a disposizione del turista la barca e istruisce a vivere il mare, condividendone le fatiche ed apprezzandone i frutti. "In quattro anni abbiamo raccolto successi insperati"- afferma Attilio Nardo, presidente dell'Associazione che ha fatto dello slogan "Vivere il mare con chi vive di mare" il proprio cavallo di battaglia. "All'inizio l'ospitalità era stata organizzata per

ragazzi disabili: partenza la mattina, ritorno la sera, facendo trascorrere una giornata diversa a chi è meno fortunato. Dal 2008 i turisti partecipano alle attività di pesca sia con il palangaro (catturando pesce spada, cernie, dotti), sia con il metodo della circuizione, con le lampare, ideale per alacce, sgombri e sarde". Così, in un momento di difficoltà, si cerca di promuovere la cultura del mare e valorizzare la tradizione della pesca. In questo senso il pescaturismo riesce a garantire reddito alla poco remunerativa attività del pescatore e dare un significativo contributo alla crescita dell'intera economia locale, beneficiando i ristoratori, gli albergatori e qualche negoziante. C'è anche chi ha puntato tutto sulla pesca tradizionale. È il caso della Cooperativa del Golfo. Le attività marinare dei soci vengono effettuate infatti tra il Golfo di Catania, che va da Capo Mulini a Capo Santa Croce di Siracusa, e Portopalo di Capo Passero per mezzo di pescherecci operanti nel pieno rispetto delle norme di tutela ambientale. In questo caso è Gaetano Urzì, presidente della cooperativa, a sottolineare le caratteristiche delle alici pescate nel Golfo di Catania con il metodo della rete a menaide e conservate sotto sale nei tipici cugnetti di terracotta. "La cattura a menaide parla Urzì - prevede l'utilizzo di una piccola rete usata dall'imbarcazione dall'alba fino alle prime luci del giorno tra aprile e luglio per la pesca delle acciughe a cui si sbarra il percorso al largo. Il rientro dei natanti in porto avviene subito dopo avere salpato la rete a bordo e quindi la commercializzazione del pesce ha luogo entro 3 ore dal recupero della rete. Vi finiscono dentro gli esemplari più grandi che vengono tolti a mano: il dissanguamento naturale che ne deriva rende il pesce più chiaro e più gustoso. Così le acciughe catturate con la menaide riescono a battere qualche soldino in più benché richiedano una manualità esperta ed impegnativa da parte dell'equipaggio". Al ritorno vanno lavorate di primo mattino: si lavano in acqua di mare e si dispongono in vasetti di terracotta alternandole a strati di sale marino grosso. "Un ritorno al passato che è alla base della sopravvivenza della cooperativa" - rimarca Urzì. Le cinque linee di lavorazione che caratterizzano l'azienda (per il fresco, il salato, il sottolio, l'affumicato ed il marinato) sono all'avanguardia e possono contare anche su impianti di eviscerazione automatica e di cottura al vapore. Finiscono sottolio sgombri,

boghe, lampughe e sugarelli, pesci catturati soprattutto di notte nello Ionio e nel Mediterraneo di fronte alla costa orientale della Sicilia grazie a sistemi di pesca ecocompatibili. Così, mentre i giapponesi sono arrivati ai margini delle acque territoriali per la pesca del tonno con strumenti sofisticati, a Portopalo si ricomincia dalle piccole imbarcazioni e da sistemi di pesca narrati fin dai tempi più antichi.

Vasto marina (CH), Abruzzo, (Da Linea blu Dicembre 2012)

Tra Ortona e Vasto ci sono 27 km di costa, dove un gruppo di pescatori di lupini e di piccola pesca nel 1996 ha avuto un'idea imprenditoriale di realizzare un grande impianto di mitilicoltura. Sono 12 fili da 200 m ciascuno che si estendono per 24 km tra queste due località costiere del basso Abruzzo. Questi pescatori hanno continuato con il loro mestiere, ma nel contempo hanno creato un'attività imprenditoriale che oltre a dare lavoro a loro consente nel contempo di far lavorare fino a sette famiglie. "Tutte quelle nicchie di mercato che nessuno voleva sviluppare noi pian piano le abbiamo valorizzate e sviluppate, ed ora il 70% della nostra produzione lo commercializziamo direttamente dando un grande valore aggiunto al prodotto", così parla uno degli imprenditori ittici dell'impianto.

Torre S.Gennaro (BR), Puglia, (Da Linea Blu Novembre 2012)

La marineria di Torre S.Gennaro, a pochi chilometri da Brindisi, rappresenta uno dei sette compartimenti pugliesi dove si sta lavorando sui Piani di Gestione Locali per quanto riguarda il settore della pesca. "Qui a Torre S. Gennaro - racconta Giuseppe de Matteis responsabile COOP Il Delfino - da qualche anno c'è stato un impoverimento della fascia costiera delle 3 miglia a seguito di un aumento della pesca da parte dei pescatori diportisti che usano in maniera intensiva il palangaro per catturare il pesce che non dovrebbero vendere, entrando in concorrenza sleale con la piccola pesca. Questo ha messo in difficoltà i pescatori professionali dato l'elevato numero di palangari presenti". Questo è un esempio dei tanti contesti che riguarda la pesca, la piccola pesca ma anche le grandi marinerie presenti in Puglia che si vuole risolvere mediante

l'emanazione di Piani di Gestione Locali. "Noi vogliamo realizzare dei Piani che restituiscano la specificità all'interno del settore" afferma Giovanni Schiavoni, presidente AGCI Puglia, "come ad esempio la borgata di Torre S. Gennaro che vive la piccola pesca. Stiamo ottenendo - conclude - degli ottimi risultati per quanto concerne la disquisizione dei G.A.C. (Gruppi di Azione Costiera) che rappresentano per i pescatori dei meccanismi con i quali mettere in pratica delle azioni concrete sul pescaturismo, ittiturismo e sulla rivitalizzazione dei luoghi e delle località di pesca".

Acquacoltura all'Isola di Lampedusa (AG), Sicilia, (Da Linea Blu Novembre 2012)

Sull'isola di Lampedusa c'è un impianto di acquacoltura creato nel 1994 con lo scopo di fare allevamento, ma con il tempo ha cambiato il suo indirizzo dedicandosi all'avannotteria. "Questa - parla Vincenzo Consiglio responsabile dell'impianto - è stata una scelta forzata: le condizioni meteomarine su Lampedusa ai tempi erano proibitive, quindi o abbandonavamo il progetto oppure dovevamo sfruttare le peculiarità di base che c'erano nel progetto stesso. I pesciolini in queste grandi vasche trovano la dimensione del mare, il sistema di aerazione della vasca imprime un moto all'acqua che costringe i pesciolini che crescono con il tempo di andare per istinto controcorrente e costretti a nuotare". Questo migliora la qualità. L'eccellenza di questa tipologia di impianto a Lampedusa però non trova la sua destinazione ottimale nel nostro paese, anche per le difficoltà dell'acquacoltura. "Quando abbiamo cominciato - continua Vincenzo Consiglio - i nostri clienti erano soltanto italiani, ma poco alla volta gli impianti hanno cominciato a rinunciare all'allevamento perché non potevano resistere alle importazioni dalla Grecia dove il personale costa molto meno e dove almeno inizialmente c'era un uso più spregiudicato di farmaci." Secondo il parere di Vincenzo Consiglio, l'Italia avrebbe bisogno per rilanciare l'acquacoltura, che tutti gli altri paesi rispettassero le stesse condizioni primarie che ci sono qui da noi: l'obbligo della filiera, e della qualità. Questi due punti a livello internazionale sono fondamentali affinché l'acquacoltura italiana possa essere più competitiva.

Gabbie di maricoltura per il tonno rosso, MALTA (Da Linea Blu Giugno 2013)

La campagna di pesca del tonno rosso, che si svolge ogni anno nel mediterraneo da Maggio a fine Giugno, è conclusa per quest'anno anche qui a Malta dove le quote, stabilite dall'ICCAT (The International Commission for the Conservation of Atlantic Tunas), sono state raggiunte. Qui a Malta è presente la principale area di allevamento ed ingrasso, per la sua posizione strategica e geografica nel Mediterraneo. "Sono presenti fino a 5 impianti di ingrasso distribuiti attorno alle tre isole di Malta" – parla Andreina Fenech Farrugia Direttore Generale della pesca maltese – "Qui c'è la maggior produzione di tonno del Mediterraneo. Il tonno che arriva in questi impianti è catturato con le tonnare tunisine, spagnole, francesi e italiane. Le vasche di ingrasso larghe 50 m e profonde altrettanto dei tonni sono posizionate a circa un miglio da terra". Come ogni stato membro dell'ICCAT – continua Andreina Fenech – vengono rispettate tutte le norme. A partire dall'arrivo dei tonni, negli impianti sono presenti sempre degli ispettori ICCAT, regionali e di Bruxelles". In termini occupazionali tutta l'industria, che ruota attorno agli impianti di allevamento per il tonno rosso, da lavoro a più di mille persone e rende economicamente al paese circa 80 milioni di euro.

La pesca nelle acque di Lampedusa (AG), Sicilia (Da Linea Blu Novembre 2012)

Tutto il pescato di Lampedusa arriva con i pescherecci ogni giorno a partire dalle 5 della mattina per poi essere trasportato con una nave per portarlo sulla terra ferma. Solo una piccola parte di esso rimane sull'isola per i turisti durante il periodo estivo. Tra l'isola e la terraferma vi è un solo collegamento giornaliero in particolare nei periodi in cui il flusso turistico è ridotto e questo rallenta di molto tutta la filiera di vendita. Secondo Piero Billeci, responsabile dell'associazione armatori di Lampedusa, il costo del carburante è di 15 centesimi in più rispetto alla terraferma che tramutato in un pieno per una uscita in mare vuol dire circa 800 € in più rispetto a un peschereccio Siciliano. I pescherecci lampedusani si muovono nell'arco delle 7-8 miglia attorno alle tre

isole (Pantelleria, Linosa e Lampedusa), ma non possono andare oltre perché non hanno l'abilitazione. "L'incontro con pescherecci tunisini avviene frequentemente se non giornalmente - afferma Piero Billeci - "loro vengono a pescare nelle nostre acque avvicinandosi anche 3-4 miglia. Noi siamo una marineria che rispetta le regole, fa il fermo pesca ed è proprio da questo rispetto che noi abbiamo ancora la risorsa. Noi non lamentiamo la carenza di risorse, ma la mancanza di sviluppo dei mercati." Una zona di pesca esclusiva potrebbe aiutare questi pescatori a risolvere il problema; ad esempio - conclude Billeci - creare una zona di pesca dove è consentito l'accesso solo a barche inferiori a 24 m, mentre gli altri pescano al di fuori di quella zona".

La Marineria di Terracina (LT) - Lazio (Da Linea Blu Giugno 2013)

Le barche da pesca della marineria di Terracina praticano principalmente la pesca a strascico ma negli ultimi cinque anni sono state ridotte del 40% . Questo è un problema grave e abbastanza evidente. "La riduzione della flotta negli ultimi cinque anni - spiega Dario Venarelli presidente Cooperativa dei pescatori di Terracina - è stata stabilita dalla stessa marineria. Tanti pescatori che pescavano allo strascico e attaccati alla tradizione della pesca, purtroppo si sono diversificati con la piccola pesca". In aggiunta a questo c'è una forte incidenza del caro gasolio: "su una ditta circa l'80% sono le spese per il carburante - sostiene Dario Venarelli - è una cambiale fissa ogni settimana, considerando anche che ci si sposta anche 23-24 miglia dalla costa raggiungendo l'isola di Palmarola". Ogni mattina al rientro in porto una parte del pescato viene venduto in banchina, mentre un'altra quota giunge all'asta del pesce che si svolge il pomeriggio. Il luogo di pesca, il quantitativo pescato, quello venduto sulla banchina e quello venduto all'asta viene sempre registrato in un logbook digitale immediatamente supervisionabile dai responsabili della Capitaneria di Porto. "Noi della Capitaneria di Porto di Terracina - parla Leandro D'Ippolito - facciamo subito un controllo in relazione alla regolarità delle taglie minime del pescato e alle specie catturate, e poi controlliamo tutta una serie di dati che garantiscono la rintracciabilità del prodotto sin dal primo momento della produzione fino al consumatore finale. In questo modo viene

garantita tutta la filiera. Il mercato all'asta del pesce di Terracina presenta una peculiarità: la preparazione gastronomica di particolari piatti a base di pesce. "Il futuro dei pescatori italiani - secondo il Biologo Corrado Piccinetti - è quello dove il pescatore riesce a fare: la pesca, l'asta, il commercio al dettaglio e la preparazione gastronomica . Oggi però - continua Corrado Piccinetti - la situazione è difficile un po' per tutta la pesca, perché ci sono tutto un insieme di obblighi lungo tutta la filiera ciascuno dei quali ha un costo. Per rilanciare la pesca italiana bisognerebbe sviluppare di più una compartecipazione dei pescatori alla gestione delle risorse, mentre invece in molti casi la pesca è gestita da responsabili che non conoscono le singole realtà locali con risultati non positivi"

Gaeta (LT): Regolamentazione pesca negli impianti di mitilicoltura (Luglio 2013)

Il giorno 24 Luglio 2013, a Gaeta si è svolta una proficua riunione tra il sig. Domenico Petruzzino della FIPSAS (Federazione Pesca Sportiva e Acquatica) sede di Latina, il sig. Gaetano Cienzo (FIPSAS) sede di Gaeta e il consulente del comparto di mitilicoltura di Gaeta cap. Antonello Buono. In questa occasione è stata definita un'attenta procedura da seguire per l'ottenimento del permesso di pesca all'interno dei siti di mitilicoltura del Golfo nel rispetto sia della recente ordinanza emessa dalla Capitaneria di Porto di Gaeta che della salvaguardia e tutela dell'attività degli imprenditori del Golfo di Gaeta. Da questo meeting c'è stata la soddisfazione di aver creato un modello, il primo in Italia, che ha buone chance di arginare i forti danni che stavano subendo gli impianti in mare a causa dell'azione predatoria da parte delle numerose orate, che massacrano i filari di mitili. Con questo modello, si è posta l'attenzione sulla pesca sportiva come un'interessante realtà capace di diversificare, concretamente, l'offerta turistica del nostro territorio: è stato creato uno schema di rotazione trasparente dei pescatori sportivi e ricreativi che potranno accedere al sito. Nel rispetto rigoroso delle norme e attraverso una procedura chiara, voluta e sostenuta da tutte le parti coinvolte, nel sito di pesca oggi è possibile trascorrere in sicurezza delle piacevoli ore per un hobby che ha

sicuramente tanti appassionati. Successivamente sempre con queste tre controparti e assieme al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali si sta ragionando nel portare avanti altre iniziative sia ricreative ma in primis produttive. A sostegno di queste future iniziative ha espresso parere favorevole anche il presidente del GAC Dott. Mauro Macale che ha dato la sua massima disponibilità per quanto di buono si vorrà realizzare per rafforzare e potenziare il comparto pesca che deve assolutamente rilanciarsi. "Sono dell'idea - parla Mauro Macale - che anche con piccole cose si possono fare cose egregie, l'importante è definire una precisa road map. Tutte le condizioni per fare bene ci sono - continua Macale - come Provincia compiremo un passo alla volta con grande impegno ma soprattutto consapevoli del fatto che l'economia del mare in tutte le sue forme dalla pesca, diporto, cantieristica, portualità commerciale con traffici puliti devono rappresentare il grande motore economico del nostro territorio. Ci confronteremo con tutti, nessuno escluso, entrando nel merito delle questioni mai come oggi, se si vuole fare bene, occorre condividere gli obiettivi uscendo fuori dagli inutili tatticismi".

Gli impianti di Mitilicoltura e Itticoltura nel Golfo di Gaeta; "Generazione Formia" chiede lo spostamento, Formia (LT), Lazio, (Aprile 2013)

"Generazione Formia", attraverso il suo candidato al Consiglio Comunale Mario Ruggieri, interviene ancora una volta sull'annosa vicenda legata alla presenza degli impianti di itticoltura e mitilicoltura nelle acque del Golfo di Gaeta, in un'area antistante il territorio del Comune di Formia. Il rinvio a giudizio di alcuni imprenditori e responsabili dell'Authority Portuale per fatti legati alla delocalizzazione degli impianti di ittici nel Golfo di Gaeta impongono ancora volta, secondo il parere di Ruggieri, una severa ed al contempo amara riflessione sui rischi e sulle effettività criticità esistenti in ragione della presenza degli impianti di mitilicoltura ed itticoltura nel Golfo. "Occorre subito allontanare gli impianti dal litorale"- ribadisce Ruggieri. L'equilibrio del Golfo e delle sue acque poggia sempre più su piedi di argilla a causa dell'impatto della delocalizzazione della mitilicoltura e dell'allevamento dei pesci ratificata nel

lontano 2006 con l'accordo dell'allora Sindaco di Formia Sandro Bartolomeo ed il Presidente della Regione Lazio Piero Marrazzo. Un accordo che di fatto ha spianato la strada ad uno stato di estrema precarietà che ha accresciuto l'inquinamento e di degrado marino in un'area dichiarata sensibile. "Generazione Formia" ancora una volta invita gli enti competenti in materia ad uno scatto di presa di coscienza nel rispetto della Legge regionale del 2010. Tale legge sulla questione è chiara: gli impianti esistenti e autorizzati allo svolgimento di attività di mitilicoltura e piscicoltura, siti all'interno dell'area sensibile del Golfo di Gaeta, devono essere ricollocati offshore, fuori dell'area sensibile e posizionati al di là dell'estremo promontorio di Gaeta, ovvero al largo di Punta Stendardo, in modo tale che le correnti non convogliano gli apporti inquinanti prodotti nella zona marina individuata come area sensibile. Vi sono, secondo Mario Ruggieri tre buoni motivi per rispettare ed attuare finalmente le prescrizioni imposte dalla legge regionale: il primo è di natura prettamente ambientale, l'impatto della delocalizzazione è devastante per l'equilibrio marino e terrestre. L'apporto di nutrienti in particolare dell'azoto e del fosforo prodotti dagli impianti ittici presenti nel Golfo è tale da esporre ad un continuo processo di eutrofizzazione inquinante delle acque marine del Golfo. Proprio per questa ragione e della conformazione geografica del Golfo di Gaeta è opportuno assicurare un rapido ricambio delle acque. Il secondo riguarda un problema di sicurezza in acqua derivante dall'abbandono in mare di corde, rifiuti vari, corpi morti e quant'altro legato alla presenza degli impianti di produzione. Infine il terzo, da non sottovalutare, è relativo alla ricaduta negativa che si ha per tutte le attività veliche che operano nel Golfo ed in particolare nelle acque di Formia. Dall'8 al 15 giugno 2013 Formia ospiterà per la prima volta una regata internazionale: i Campionati europei di Vela classe 470, la più importante delle classi olimpiche. Ebbene la presenza di tali impianti non favorisce le attività veliche, costrette a svolgersi in piccoli canali di passaggio, che peraltro sono in forte crescita e che generano un notevole indotto anche economico. Secondo Ruggieri Formia città della Vela non può misurarsi con un carico di impianti così devastante per la qualità delle sue acque.

Lega Pesca Calabria: tutelare la piccola pesca costiera, Catanzaro, (Febbraio 2013)

Il Coordinamento regionale di Lega Pesca Calabria rilancia un forte appello per richiamare l'attenzione della Regione sulle emergenze ormai non ulteriormente rinviabili. Le richieste avanzate da tempo per fronteggiare l'emergenza socioeconomica che attraversa il settore della pesca sono quelle di un varo urgente di un piano sperimentale per la pesca del pesce rossetto e cicerello mediante il decollo dell'Osservatorio regionale. Su questa crisi si sono abbattuti gli impatti dei nuovi divieti comunitari, come quello delle pesche speciali (bianchetto e rossetto), che ha messo in ginocchio intere marinerie. E' bene inoltre ricordare che l'attività delle pesche speciali ha sempre rappresentato, oltre che una specificità della gastronomia regionale, tanto che il bianchetto viene definito "il caviale calabrese", anche una significativa forma di integrazione del reddito di un cospicuo numero di operatori. L'impossibilità di praticare tale attività dal 2011 sta avendo conseguenze devastanti per questo segmento della pesca calabrese. Il grido d'allarme che giunge dai piccoli pescatori costieri della nostra Regione è, del resto, il simbolo di una crisi che deve preoccupare perché ha colpito al cuore le marinerie storiche dei due litorali calabresi. Per tentare di uscire dalla crisi, tra l'altro, risulta fondamentale cogliere l'opportunità, di ottimizzare le risorse del FEP per puntare maggiormente sulle misure che si inquadrano in una strategia di rilancio del settore, come i progetti pilota e le misure di sostegno socioeconomico. Inoltre per le misure di sviluppo locale dell'Asse 4, tra cui spicca il ruolo strategico dei Gruppi Azione Costiera, l'appello alla Regione è di vigilare sulla corretta gestione dei GAC/FLAG per scongiurare che diventi una ulteriore occasione persa per la pesca calabrese. La possibilità di ottenere dalla UE il via libera alle pesche speciali giace non solo sulla necessità di dare attuazione pratica ai Progetti pilota, ma soprattutto sulla raccolta di dati ecobiologici e socioeconomici attendibili e certi. E' questa esigenza che rende non rinviabile in Calabria il decollo dell'Osservatorio Regionale, fondamentale strumento a supporto della pesca calabrese.

Riferimenti Bibliografici e Fonti

- COM(2011) 424 definitivo sulla dimensione esterna della politica comune della pesca
- COM(2012) 494 final - Blue Growth opportunities for marine and maritime sustainable growth (Brussels, 13.9.2012)
- Commission Decision of 1 September 2010 on criteria and methodological standards on good environmental status of marine waters (notified under document C(2010) 5956) (Text with EEA relevance) (2010/477/EU)
- Commission Staff Working Paper Sec(2011) 1255 Final Relationship Between The Initial Assessment Of Marine Waters And The Criteria For Good Environmental Status
- Decisione Del Consiglio del 4 dicembre 2008 concernente la firma, a nome della Comunità europea, del protocollo sulla gestione integrata delle zone costiere del Mediterraneo (convenzione sulla protezione dell'ambiente marino e del litorale del Mediterraneo) (2009/89/CE)
- Declaration of the European Ministers responsible for the Integrated Maritime Policy and the European Commission, on a Marine and Maritime Agenda for growth and jobs the "Limassol Declaration" (2012).
- Direttiva 2008/56/Ce Del Parlamento Europeo E Del Consiglio del 17 giugno 2008 che istituisce un quadro per l'azione comunitaria nel campo della politica per l'ambiente marino (direttiva quadro sulla strategia per l'ambiente marino) (Testo rilevante ai fini del SEE)
- Guidance based on collected ICZM cases 28 AUGUST 2011 REPORT No. A2213R4r1 Institute for Sustainable Development and International Relations (IDDRI)
- LIFE and Coastal Management, (2012) European Commission Environment Directorate-General Life.
- National ICZM Strategies Guidelines for the preparation of National ICZM Strategies required by the Integrated Coastal Zone Management (ICZM) Protocol for the Mediterranean, UNEP, MAP, PAP/RAC (2012).
- Protocol On Integrated Coastal Zone Management In The Mediterranean
- Raccomandazione Del Parlamento Europeo E Del Consiglio del 30 maggio 2002 relativa all'attuazione della gestione integrata delle zone costiere in Europa (2002/413/CE).
- Report 2006 Life Coastal Woodlands, Recommendations for an ICZM Strategy in Forests by the Baltic Sea.

Report of the 17th ordinary meeting of the contracting parties to the convention for the protection of the marine environment and the coastal region of the Mediterranean and its protocols UNEP(DEPI)/MED IG.20/8 14 February 2012.

Resolutions European Parliament Fisheries and aquaculture in the context of ICZM in Europe P6_TA(2008)0382 European Parliament resolution of 2 September 2008 on Fisheries and Aquaculture in the context of Integrated Coastal Zone Management in Europe (2008/2014(INI)) (2009/C 295 E/01)

Rochette J., Billé R., (2010) Analysis of the Mediterranean ICZM Protocol: At the crossroads between the rationality of provisions and the logic of negotiations

Rochette J., du PuyMontbrun G., (2012), Analysis of the Croatian legal framework in relation to the provisions of the Protocol on ICZM in the Mediterranean, UNEP, MAP, PAP/RAC, 68 p.

Rochette J., Wemaëre M., Billé R., du Puy-Montbrun G., (2012), A contribution to the interpretation of legal aspects of the Protocol on Integrated Coastal Zone Management in the Mediterranean, UNEP, MAP, PAP/RAC, 72 p + annexes.

September 2012 DG Fisheries And Maritime Affairs Study To Support Impact Assessment Of Marine Knowledge 2020 Inception Report.

Speech by President Barroso: "A strong maritime pillar for the Europe 2020 strategy"

Siti WEB

http://adriaticeuroregion.info/index.php?option=com_content&view=article&id=61&Itemid=62&lang=it

<http://books.google.it/books?id=EI2LrvQIN-oC&pg=PA135&lpg=PA135&dq=indagine+scientifica+settore+ittico&source=bl&ots=It84n5Q4aw&sig=sV1PlZNp65devS--Tk-rmEtv-HE&hl=it&sa=X&ei=9IZ2UfmUO8Xg7Qa9k>

http://consiglio.basilicata.it/consiglioinforma/files/docs/16/57/79/DOCUMENT_FILE_165779.pdf

<http://corrieredelmezzogiorno.corriere.it/napoli/notizie/politica/2011/28-febbraio-2011/provincia-tavolo-azzurroper-pescal-obiettivo-arginare-crisi-comparto-190119625539.shtml>

<http://domani.arcoiris.tv/dove-sono-le-navi-dei-veleni-i-pescatori-calabresi-raccontano%E2%80%A6/>

<http://ec.europa.eu/environment/iczm/home.htm>

<http://ec.europa.eu/ourcoast>

<http://genova.repubblica.it/dettaglio-news/18:08/4129283>

<http://ilpiccolo.gelocal.it/cronaca/2013/02/10/news/marano-300-firme-per-i-dragaggi-1.6510740>

<http://iltirreno.gelocal.it/massa/cronaca/2013/01/22/news/costruito-meta-villaggio-dei-pescatori-1.6399885>

http://lazio-side.it/archivio/news/20080523_pescaacquacoltura.html

<http://leg16.camera.it/465?area=4&tema=106&Pesca%3A+il+sostegno+del+comparto>

<http://riqualificazione.formez.it/sites/all/files/Piano%20di%20gestione%20integrata%20delle%20aree%20demaniali%20costiere.pdf>

<http://www.abruzzosviluppo.it/new/2012/05/11/pesca-firmata-convenzione-tra-regione-e-gac-costa-blu/>

<http://www.abruzzosviluppo.it/new/2012/12/07/politica-marittima-ue-lancia-una-nuova-strategia-per-il-mare-adriatico-e-il-mar-ionio/>

<http://www.africanews.it/mozambico-italia-cooperazione-nel-settore-ittico/>

<http://www.agricolae.eu/federcoopescas-al-via-a-roma-fish-and-beer/>

http://www.agricoltura.regione.lazio.it/agriweb/agricoltura_in_rete.php?idat=22

http://www.agricoltura.regione.lazio.it/agriweb/show_agenda.php?action=dett&id=13

<http://www.altoadriatico.com/doc.php?iddoc=9&idarea=4>

<http://www.ambienteambienti.com/dossier/2012/05/news/la-rete-verde-degli-artigiani-del-mare-63261.html>

<http://www.aquatech-calabria.it/>

<http://www.buonpescatoitaliano.it/NewsDettaglio.aspx?NId=22>

<http://www.calabrialibera.it/allarme-pescatori-nel-catanzarese-diminuisce-la-fauna-marina/>

<http://www.calabrialibera.it/lega-pesca-calabria-tutelare-piccola-pesca-costiera/#>

http://www.camcom.gov.it/cdc/id_pagina/26/id_tema/x/id_cp/124/id_ui/3691/id_pro_v/x/id_ateco/x/t_p/Trieste---Sostegno-al-distretto-della-pesca-e-acquacoltura.htm

<http://www.cameradicommerciolatina.it/it/homepage/item/938-accordo-di-collaborazione-tra-la-camera-di-commercio-e-il-consorzio-mediterraneo-della-lega-pesca.htm>

<http://www.cilentonotizie.it/dettaglio/?articolo=rifiuti-a-pollica-i-pescatori-faranno-la-differenziata-anche-in-mare&ID=6239#ixzz2Ssrh3NxY>

<http://www.civonline.it/articolo/dalla-regione-misure-lacquacoltura-e-altre-attivita-ittiche>

<http://www.civonline.it/articolo/nasce-il-comitato-permanente-del-mare>

<http://www.civonline.it/articolo/pesca-martedi-incontro-regione>

<http://www.civonline.it/articolo/porti-di-pesca-concrete-opportunita-migliorare-i-servizi>

<http://www.coastday.org>

http://www.comune.civitavecchia.rm.it/comunicato_stampa.php?id=295&pagina=1

http://www.comune.civitavecchia.rm.it/comunicato_stampa.php?id=436&pagina=1

<http://www.comune.montenerodibisaccia.cb.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/572/UT/systemPrint>

http://www.comune.pozzuoli.na.it:9001/mercati/mii_2.htm

http://www.confcooperativerovigo.it/file/protocollo_iuav.pdf

http://www.entetutelapesca.it/pagine/studi_ricerche.htm

<http://www.eurofishmarket.it/>

<http://www.eurofishmarket-magazine.com/indagini.php>

<http://www.festadellamarineria.com/si-chiude-oggi-la-fiera-internazionale-della-pesca-di-ancona/>

<http://www.fishbox.it/stampa.html>

<http://www.fondazione dellapesca.com/news/?49>

<http://www.forumaic.org/layout/informazioni/allegati/Andar%20per%20mare%20IT.pdf>

<http://www.iczm.it>

<http://www.ilnuovoonline.it/2013/01/28/gac-costa-dei-trabocchi-appuntamento-a-ortona/>

<http://www.ilquotidiano.it/articoli/2010/09/17/106478/gabrielli-vogliamo-un-tavolo-azzurro-per-la-pesca>

<http://www.ilsecolonuovo.com/2013/03/25/scognamiglio-unci-pesca-l%E2%80%99-obiettivo-di-una-buona-politica-comune-della-pesca-dovrebbe-essere-quello-di-valutare-la-sostenibilita-delle-risorse-ittiche/>

<http://www.iltempo.it/2.643/2009/03/07/crisi-pesca-integrazione-salariale-ai-lavoratori-1.216502>

<http://www.iltempo.it/roma-capitale/cronaca/2013/04/14/torna-la-sabbia-nel-canale-e-i-pescatori-vanno-a-fondo-1.1129123>

<http://www.informazione.campania.it/portale/modules.php?name=News&file=article&sid=54088>

<http://www.ittiturismo.it/>

<http://www.ivg.it/2008/03/azienda-ittica-in-dakar-grazie-a-sostegno-coop/>

<http://www.labaiainfondoalsentiero.it/tartarughe-marine-ritornano-in-mare-grazie-alla-sinergia-di-tante-persone>

<http://www.legapesca.coop/faro/>

http://www.legapescanews.it/index.php?option=com_content&view=article&id=228:calabria-verso-un-piano-sperimentale-per-il-rossetto&catid=83:italia&Itemid=149

<http://www.manfredonia24.net/2012/07/04/sulla-rotta-delle-tartarughe-pescatori-e-diportisti-sono-avvisati/>

<http://www.marche.legacoop.it/modules.php?op=modload&name=News&file=article&sid=403>

<http://www.maurofebbo.it/wp/?p=245>

http://www.mediterraneo.coop/index.php?option=com_content&view=article&id=61&Itemid=65

<http://www.mercatimilano.com/it/azienda/sogemi-spa/78-sogemi-spaSogemi S.p.A.>

<http://www.minambiente.it>

<http://www.molittica.it/prog.html>

<http://www.monopolitube.it/attualita/5929-pescaieri-la-protesta-a-roma-con-lanapi.html>

http://www.nanopress.it/ambiente/2011/05/09/riciclo-dei-rifiuti-i-pescatori-potranno-raccogliere-la-plastica_P1555031.html

http://www.nationalgeographic.it/ambiente/2011/03/21/news/torre_guaceto_esempio_di_tutela_per_il_mediterraneo-229325/

http://www.naturaitalia.it/home_it/biodiversita/la-biodiversita-nel-ue/progr-ue.html?p=2

<http://www.pap-thecoastcentre.org>

<http://www.parks.it/riserva.marina.torre.guaceto/dettaglio.php?id=16610>

<http://www.pegasoproject.eu>

http://www.pesaro-urbino.coldiretti.it/coldiretti-impresapesca-marche-bene-progetto-porto-di-fano-da-imprenditori-3-mln-nonostante-crisi-.aspx?KeyPub=10016357%7C10016359&Cod_Oggetto=27482459&subskintype

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3409>

http://www.prontomar.com/ingrosso_pesce/

<http://www.provincia.latina.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4694>

<http://www.provincia.ra.it/Argomenti/Pesca/II-Volontariato-e-la-Pesca-Sportiva-Galleria-d-Immagini2>

<http://www.pubblicitaitalia.com/cocoon/pubit/riviste/articolo.html?Testata=3&idArticolo=6989>

<http://www.reggiotv.it/notizie/cronaca/24480/tir-gioia-manifestano-anche-pescatori-calabresi>

http://www.regione.calabria.it/index.php?option=com_content&task=view&id=10534&Itemid=136

http://www.regione.calabria.it/index.php?option=com_content&task=view&id=4547&Itemid=136

http://www.regione.calabria.it/index.php?option=com_content&task=view&id=11469&Itemid=136

http://www.regione.calabria.it/index.php?option=com_content&task=view&id=5518&Itemid=136

http://www.regione.campania.it/portal/media_type/html/user/anon/page/DettaglioCS_2009.psml?ibName=ComunicatiStampa&itemId=4056&theVectString=-1,-1

http://www.regione.campania.it/portal/media_type/html/user/anon/page/DettaglioCS_2009.psml?ibName=ComunicatiStampa&itemId=3644&theVectString=-1,-1

<http://www.regione.campania.it/portal/media-type/html/user/anon/page/DettaglioCS.psml?ibName=ComunicatiStampa&itemId=2741&theVectString=-1,-1>

http://www.regione.campania.it/portal/media-type/html/user/anon/page/DettaglioCS_2012.psml?ibName=ComunicatiStampa&itemId=5701&theVectString=-1,-1

http://www.regione.campania.it/portal/media-type/html/user/anon/page/POR_DettaglioMisure.psml?ibName=Generic&itemId=764&theVectString=-1,-1

<http://www.regione.campania.it/portal/media-type/html/user/anon/page/DettaglioCS.psml?ibName=ComunicatiStampa&itemId=2215&theVectString=-1,-1>

<http://www.regione.campania.it/portal/media-type/html/user/anon/page/DettaglioCS.psml?ibName=ComunicatiStampa&itemId=2745&theVectString=-1,-1>

<http://www.regione.campania.it/portal/media-type/html/user/anon/page/DettaglioCS.psml?ibName=ComunicatiStampa&itemId=3025&theVectStri>

http://www.regione.campania.it/portal/media-type/html/user/anon/page/CTTD_DettaglioEventi.psml?ibName=NotiziaArea3&itemId=478&theVectString=-1,-1

http://www.regione.campania.it/portal/media-type/html/user/anon/page/CTTD_DettaglioEventi.psml?ibName=NotiziaArea3&itemId=1587&theVectString=-1,-1

<http://www.regione.lazio.it>

http://www.regione.lazio.it/agriweb/dettaglio_news.php?id=1050

<http://www.regione.liguria.it/argomenti/media-e-notizie/archivio-comunicati-stampa-della-giunta/item/36452-pescando-s-impara-incontri-dibattiti-e-conferenze-animano-il-porto-antico.html>

<http://www.regione.liguria.it/giornale-della-giunta/archivio-notizie-del-giornale-della-giunta/item/36468-sagra-del-pesce-a-camogli.html>

<http://www.regione.puglia.it/index.php?page=curp&opz=display&id=3542&keysh=setore%20pescang=-1,-1>

<http://www.regione.sardegna.it/j/v/491?s=127023&v=2&c=27&t=1>

<http://www.reterurale.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/2616>

<http://www.rinnovabili.it/inquinamento>

http://www.riservaditorreguaceto.it/page.aspx?ID=6697461&LVL_II=66

<http://www.rivieraoggi.it/2012/10/19/152575/mercato-ittico-scendono-i-diritti-dasta-sul-pesce-bianco/>

<http://www.sardegnaambiente.it/coste/conservatoriacoste>

<http://www.scattidigusto.it/2010/06/02/strascichi-inutili-telline-e-paranza-attenti-ai-bracconieri/>

<http://www.sciroconews.it/index.php/2011/07/20/mare-sporco-unci-pesca-calabria-pescatori-come-sentinelle/>

<http://www.shoreline.it/settori/ricerca-e-pesca/>

http://www.sistema.puglia.it/portal/pls/portal/SISPUGLIA.RPT_DET TAGLIO_DOC.show?p_arg_names=id&p_arg_values=3419&p_arg_names=parent_id&p_arg_values=&p_arg_names=paginate&p_arg_values=NO

http://www.sistema.puglia.it/portal/pls/portal/SISPUGLIA.RPT_DET TAGLIO_DOC.show?p_arg_names=id&p_arg_values=3419&p_arg_names=parent_id&p_arg_values=&p_arg_names=paginate&p_arg_values=NO

http://www.sistema.puglia.it/portal/pls/portal/SISPUGLIA.RPT_DET TAGLIO_DOC.show?p_arg_names=id&p_arg_values=28357&p_arg_names=parent_id&p_arg_values=&p_arg_names=paginate&p_arg_values=NO

http://www.sito.regione.campania.it/agricoltura/pesca/fep_misura_3_3.html

http://www.sito.regione.campania.it/agricoltura/pesca/fep_misura_3_1.html

http://www.sito.regione.campania.it/agricoltura/pesca/fep_misura_3_5.html

<http://www.soveratiamo.com/cronaca/resto-del-mondo/item/1937-sciopero-dei-pescatori-siciliani-solidariet%C3%A0-dall%E2%80%99anapi-pesca-calabria>

http://www.stradadelpesce.it/chi_siamo.asp

<http://www.tempostretto.it/news/dalla-barca-alla-tavola-le-iniziative-del-comune-incentivare-la-pesca.html>

http://www.uncipesca.org/index.php?option=com_content&view=article&id=44&Itemid=55

http://www.uncipesca.org/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=53&Itemid=89

http://www.uncipesca.org/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=60&Itemid=85

http://www.uncipesca.org/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=49&Itemid=87

http://www.universofood.net/index.php?option=com_content&view=article&id=484:caro-gasolio-pescatori-disperati

http://www.unmaredamaresicilia.it/la_pesca_in_sicilia.html

<http://www3.regione.molise.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/1385>

<http://www3.regione.molise.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/1688>

https://www.assembla.com/spaces/RetePesca/wiki/Strumenti_territoriali_di_gestione