

► INDAGINE SULLA: Grande e piccola pesca. Per il presidio di competenze delle nuove regole della U.E"

REPORTS & STUDI

Tema assegnato: " Definire linee guida per costruire una proposta di offerta integrata, che va dalla filiera produttiva e passa per la risorsa ambientale del mare, utilizzando la storia e mettendo in evidenza i vari mestieri legati alla tradizione".

ANALISI :

- Studio e valutazione del comparto grande e piccola pesca in Italia e in Toscana ,con indicazioni riguardanti la Provincia di Grosseto. Analisi dell'attività d'impresa e del mercato.



Valutazione sull'economia del mare in Maremma

CONCLUSIONI E PROPOSTA

INTRODUZIONE

► INDAGINE SULLA: Grande e piccola pesca. Per il presidio di competenze delle nuove regole della U.E"

REPORTS & STUDI

Il settore ittico sta attraversando un periodo di transizione da collegare alle nuove politiche gestionali proposte in ambito nazionale e soprattutto comunitario e al delinearsi di nuovi scenari organizzativi che riguardano, in particolar modo, le fasi di vendita e commercializzazione del pescato.

Per quanto riguarda il primo aspetto, nel corso del 2010, è entrato pienamente in vigore il Reg.(CE) n.1967/2006 relativo alle misure di gestione per lo sfruttamento sostenibile delle risorse della pesca nel mar Mediterraneo; molte delle restrizioni e delle modifiche introdotte dal regolamento mediterraneo in vigore dal 2006 risultavano, infatti, in deroga transitoria sino al 1 giugno 2010. Le misure tecniche previste dal Regolamento produrranno, nel breve periodo, un impatto diretto sulla struttura produttiva nazionale in quanto prevedono l'adeguamento della dimensione delle maglie per le reti trainate e le reti a circuizione, il divieto di pesca di diversi organismi marini al di sotto di una taglia minima, la pesca in habitat protetti e in zone di pesca protette. Numerose saranno, inoltre, le restrizioni dettate dal Regolamento mediterraneo che, di fatto, produrranno effetti diretti ed immediati sul segmento del piccolo strascico dell'alto Adriatico che, in base all'attuale regolamentazione nazionale, pescava entro le tre miglia in presenza di specifica autorizzazione, sulla piccola pesca autorizzata alla pesca speciale e sperimentale del bianchetto, del rossetto e del cicerello con la sciabica da natante, con circuizione senza chiusura e con lo strascico e sulle draghe idrauliche e i rastrelli da natante del Tirreno per la pesca di molluschi bivalvi entro le 0,3 miglia dalla costa.

Tutte queste tipologie di pesca, in mancanza di deroghe specifiche, non potranno più essere praticate dal 1 giugno 2010 nonostante si tratti molto spesso di tecniche di pesca tradizionali, legate ad usi locali e socialmente ed economicamente importanti per alcune marinerie italiane.

A ciò si aggiunge, l'approvazione, alla fine del 2009, del Regolamento 1224/2009 che istituisce un regime di controllo comunitario per garantire il rispetto delle norme della politica comune della pesca; le misure previste dal presente regolamento sono intese ad istituire un regime comunitario di controllo, ispezione ed esecuzione dotato di un approccio globale e integrato conformemente al principio di proporzionalità, volto a garantire il rispetto di tutte le norme della politica comune della pesca al fine di consentire lo sfruttamento sostenibile delle risorse acquatiche viventi nell'ambito di una strategia politica globale; il Regolamento introduce, con gradualità, una serie di adempimenti ed oneri aggiuntivi alle imprese ittiche al fine di permettere la piena attuazione delle norme previste. In questo scenario si inseriscono le nuove dinamiche commerciali rappresentate essenzialmente da una domanda stabile, dall'aumento delle quote di mercato da parte di canali commerciali alternativi a quelli tradizionali, quali la Grande Distribuzione Organizzata, e da una crescita costante della dipendenza dalle importazioni. Tali tendenze spingono il settore a organizzarsi e promuovere nuovi modelli gestionali basati sulla concentrazione delle vendite, sulla tracciabilità del prodotto, sul miglioramento degli standard qualitativi.

Alla fine di questo periodo di cruciali cambiamenti, dunque, nel settore ittico nazionale potrebbero acuirsi le differenze già presenti nel tessuto produttivo che vedono contrapposte, da un lato, la pesca a carattere maggiormente industriale in grado adeguarsi ai nuovi scenari e, dall'altra, la pesca artigianale, costituita dalle piccole imbarcazioni a conduzione spesso familiare che recepisce passivamente tali mutamenti e che maggiormente ne risentirà dal punto di vista occupazionale e reddituale.

L'analisi degli indicatori di produzione e delle principali componenti del conto economico per il 2009 evidenziano una leggera ripresa rispetto al 2008, anno particolarmente negativo per il settore a causa dell'impennata dei prezzi dei prodotti petroliferi; nonostante ciò, i primi dati riferiti al 2010 denunciano una situazione di forte crisi per alcuni comparti quali lo strascico che opera in Adriatico.

► INDAGINE SULLA: Grande e piccola pesca. Per il presidio di competenze delle nuove regole della U.E"

REPORTS & STUDI

L'analisi ed i risultati produttivi del comparto sono stati elaborati consultando i dati che forniscono gli Enti e le Istituzioni preposte nonché l'apporto delle Aziende partecipanti al corso che citiamo per ringraziarle del contributo :

Azienda Costagliola Pacquale
Costagliola Marco e C.
Azienda Spydi cooperativa
Azienda Euro Pesca
Azienda Mare Marittimo
Marchetti Piero
Adriamar di Pucci Piero
Bistazzoni Giuseppe
Mazzella Ilvero
Copemar
Benedetti Primo
Società Cooperativa La Tracina.

► INDAGINE SULLA: Grande e piccola pesca. Per il presidio di competenze delle nuove regole della U.E"

REPORTS & STUDI

La flotta italiana è composta da circa 13.967 unità. Si tratta della seconda flotta comunitaria per numero di pescherecci e della quarta per tonnellaggio (161.802 TSL pari a 186885 GT e una potenza espressa in KW pari a 1.168.601).



Suddivisione della Flotta per categoria di pesca

Categoria di pesca	Numero Pescherecci	Tonnelate Stazza Lorda	GT	KW motore
PESCA COSTIERA LOCALE 0 MIGLIA	2	11,66	1	245
PESCA COSTIERA LOCALE 1 MIGLIO	276	370,99	275	868,55
PESCA COSTIERA LOCALE 12 MIGLIA	36	444,95	595	4161,6
PESCA COSTIERA LOCALE 3 MIGLIA	6521	12346,05	7292	112528,51
PESCA COSTIERA LOCALE 6 MIGLIA	4548	36898	36851,63	407953,94
PESCA COSTIERA RAVVICINATA	2419	83755,85	108555,71	552110,41
PESCA MEDITERRANEA	122	18763,42	22539	63878,55
PESCA OCEANICA	19	8967,66	10654	22573
UNITA' ASSERVITA AD IMPIANTO	24	243,44	122	4281,88
totale	13967	161802,02	186885,34	1168601,44

Gli operatori del settore compreso l'indotto pari a 78.000 unità di cui 44.000 pescatori, per una produzione annuale di 536.000 tonnellate (ma circa il 50% del pesce consumato in Italia viene importato)

Ad eccezione di 18 pescherecci oceanici, la flotta italiana opera nel Mar Mediterraneo e la maggior parte dei pescherecci sono attivi nelle acque costiere che circondano la penisola italiana.

Escludendo sia i battelli che operano oltre gli stretti sia le imbarcazioni temporaneamente in disarmo, i natanti che svolgono la loro attività all'interno delle acque mediterranee (fonte Mipaaf-Irepa dato 2009) sono 13.301 battelli, per un tonnellaggio complessivo di 182.012 GT ed una potenza motore di 1.096.659 kW .

I due principali segmenti della flotta italiana sono quello della piccola pesca costiera, con imbarcazioni comprese nella classe di stazza 0/10 tonnellate e inferiori ai 12 metri di lunghezza totale LFT) pari a oltre 11.843 natanti ovvero l'85% della flotta nazionale.

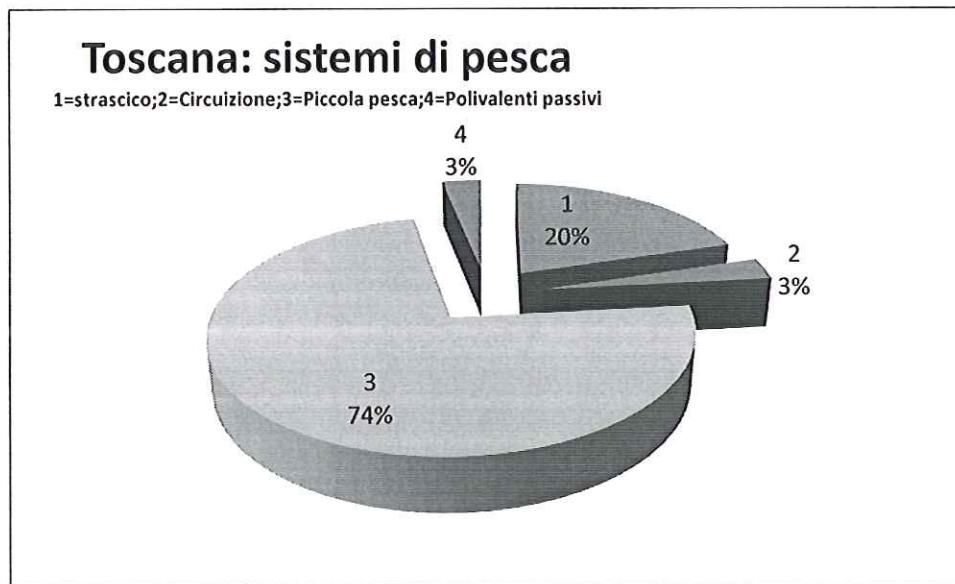
La consistenza della flotta marittima Toscana è pari a 625 imbarcazioni a motore per un tonnellaggio complessivo pari a 5.949 ed una potenza motore di 44.061 kw.

► INDAGINE SULLA: Grande e piccola pesca. Per il presidio di competenze delle nuove regole della U.E"

REPORTS & STUDI

La flotta da pesca toscana rappresenta quindi il 4,7% del totale nazionale e solamente il 3,3% in termini di tonnellaggio.

Caratteristiche tecniche e composizione % della flotta peschereccia per sistemi di pesca								
Sistemi	Unità		Tonnellaggio		Potenza motore		Equipaggio	
	Num.	%	GT	%	kW	%	Nº	%
Strascico	127	20,3	3.770	63,4	21.755	49,4	313	27,4
Circuizione	19	3,0	1.009	17,0	5.036	11,4	108	9,4
Piccola pesca	459	73,4	937	15,8	14.848	33,7	674	58,9
Polivalenti passivi	20	3,2	233	3,9	2.423	5,5	49	4,3
Totale	625	100,0	5.949	100,0	44.061	100,0	1.144	100,0



Caratteristiche strutturali della flotta da pesca

Nella ripartizione della flotta per sistemi di pesca, il segmento più numeroso si conferma quello della piccola pesca; seguono i battelli dello strascico e le draghe idrauliche, mentre meno numerosi sono i polivalenti passivi, i palangari, i battelli a circuizione, le volanti e i polivalenti. In termini di tonnellaggio impiegato, rilievo assoluto assume il segmento a strascico che totalizza oltre la metà della stazza complessivamente raggiunta dalla flotta nazionale; la piccola pesca che, come visto, primeggia per numero di unità.

Dal punto di vista della ripartizione geografica, permangono le caratteristiche tipiche che contraddistinguono da sempre la flotta italiana, vale a dire bassa concentrazione - con Puglia e Sicilia che si distaccano dalle altre regioni per consistenza numerica e per tonnellaggio - e forti differenze di specializzazione in termini di produttività e redditività tra le aree adriatiche e siciliana, da un lato, e le aree tirreniche dall'altro.

► INDAGINE SULLA: Grande e piccola pesca. Per il presidio di competenze delle nuove regole della U.E"

REPORTS & STUDI

LA PRODUZIONE

Nel 2009 la produzione ittica italiana, pari a circa 475 mila tonnellate, ha segnato un incremento di appena il 2%, del tutto insufficiente se confrontato con la forte flessione dell'anno precedente (-11,3%). Ugualmente dal lato dei ricavi il recupero, rispetto al dato negativo del 2008, si è rivelato molto modesto (+5,3%), portando l'ammontare complessivo per l'intero settore a poco più di 1,8 miliardi di euro. Anche le prospettive per il 2010 non sembrano particolarmente brillanti: le stime Ismea elaborate sulla serie storica dei dati delle catture e della produzione acquicola indicano una crescita produttiva intorno all'1%.

Il calo della produzione ittica in Italia sembra assumere un carattere continuativo, rilevato anche dal tasso di variazione medio annuo per il periodo 2004-2009 (-2,4%).

Nello stesso periodo i proventi hanno registrato, in media ogni anno, un decremento del 2,1%.

Nel 2009, non solo la produzione è stata debole, ma anche il commercio estero è risultato stagnante (sia le importazioni sia le esportazioni sono rimaste sostanzialmente ai livelli del 2008) indicando una debolezza della domanda interna ed estera in un contesto molto difficile per l'economia mondiale.

La lieve crescita della produzione, a fronte della stabilità delle esportazioni, ha determinato una contrazione della

propensione all'export¹, scesa al 27,9% (-2,3% rispetto al 2008). Allo stesso tempo, il grado di autoapprovvigionamento² ha invertito nel 2009 il trend negativo, passando da 37,3 a 37,8%. Comunque, il peggioramento di quest'ultimo indicatore nel medio termine conferma la strutturale dipendenza dell'Italia dal prodotto estero: dal 2004 al 2009 ha registrato una flessione media annua del 2,5%.

Indicatori	Migliaia di tonnellate		
	2010 ₁	2009	2008
Produzione ²	478	475	465
Importazioni ³	923	913	913
Esportazioni ³	138	133	133
Saldo commerciale	-785	-780	-781
Movimento	1.061	1.045	1.046
Consumi apparenti	1.262	1.255	1.245
Consumo pro capite (kg)	20,9	20,8	20,8
Grado di autoapprovv. (%)	37,8	37,8	37,3
Propensione all'import (%)	73,1	72,7	73,4
Propensione all'export (%)	28,9	27,9	28,6
Grado di copert. delle imp. (%)	15,0	14,5	14,5
Saldo normalizzato (%)	-74,0	-74,6	-74,6

1) Stima. 2) Pesca marittima e acquacoltura. 3) Pesci, molluschi, crostacei ed altri invertebrati acquatici e loro preparazioni.

► INDAGINE SULLA: Grande e piccola pesca. Per il presidio di competenze delle nuove regole della U.E”

REPORTS & STUDI

		2007	2008	2009
Catture (t)	<i>Pesca marittima</i>	276.650	227.011	242.437
	Pesca nel Mediterraneo (a)	267.368	216.567	234.082
	Pesca oceanica (b)	9.282	10.444	8.356
	Acquacoltura (c)	179.634	157.872	157.872
	<i>Totale produzione</i>	456.284	384.883	400.310
Ricavi (mln €)	<i>Pesca marittima</i>	1.365	1.105	1.202
	Pesca nel Mediterraneo (a)	1.338	1.082	1.179
	Pesca oceanica (b)	27	23	23,05
	Acquacoltura (c)	576	466	466
	<i>Totale produzione</i>	1.941	1.571	1.668
Prezzi medi (€/kg)	<i>Pesca marittima</i>	4,93	4,87	4,96
	Pesca nel Mediterraneo (a)	5,00	5,00	5,04
	Pesca oceanica (b)	2,91	2,20	2,76
	Acquacoltura (c)	3,21	2,95	2,95
	<i>Totale produzione</i>	4,25	4,08	4,17

Fonte: a) Irep; b) Istat; c) Unimar (per il 2009, in mancanza del dato annuale è stato riportato lo stesso dato del 2008)

Catture, ricavi e prezzi per sistemi di pesca, Toscana, 2009

Sistemi	Catture (ton.)	% sul totale	Ricavi (mln €)	% sul totale	Prezzi (€/kg)
Strascico	2.864	26,8	24,44	52,1	8,53
Circuizione	6.505	60,8	5,92	12,6	0,91
Piccola pesca	1.115	10,4	14,40	30,7	12,91
Polivalenti passivi	219	2,0	2,14	4,6	9,77
Totale	10.703	100,0	46,90	100,0	4,38

Fonte: Mipaaf-Irep

Catture, ricavi e prezzi per specie, Toscana, 2009

► INDAGINE SULLA: Grande e piccola pesca. Per il presidio di competenze delle nuove regole della U.E"

REPORTS & STUDI

Specie	Catture (ton.)	% sul totale	Ricavi (000 €)	% sul totale	Prezzi (€/kg)
Acciughe	998	8,3	2.629,74	5,6	2,96
Sardine	5.257	49,1	2.785,67	5,9	0,53
Lanzardi e sgombri	89	0,8	131,09	0,3	1,47
Alalungho	1	0,0	6,30	0,0	9,50
Palamita	12	0,1	55,88	0,1	4,74
Pesce Spada	81	0,8	1.035,93	2,2	12,85
Tonni rossi	0	0,0	4	0,0	13,32
Altri tonni	2	0,0	92,86	0,2	50,58
Boghe	70	0,7	30,76	0,1	0,44
Caponi	11	0,1	157,60	0,3	13,76
Cappellani o busbano	20	0,2	78,01	0,2	3,90
Cefali	76	0,7	113,87	0,2	1,49
Menolo e spicaro	24	0,2	41,46	0,1	1,71
Merlani o molli	-	-	-	-	-
Naselli	321	3,0	2.784,91	5,9	8,67
Pagelli Fragolino	15	0,1	113,07	0,2	7,30
Potassoli	37	0,3	63,11	0,1	1,71
Raiformi	79	0,7	430,53	0,9	5,47
Rane pescatrici	69	0,6	598,00	1,3	8,72
Riccioli	31	0,3	312,66	0,7	10,05
Rombi	20	0,2	293,85	0,6	14,71
Sogliole	83	0,8	1.597,40	3,4	19,19
Squali	26	0,2	92,27	0,2	3,54
Sugarelli	114	1,1	99,71	0,2	0,88
Triglie di fango	338	3,2	2.105,48	4,5	6,24
Triglie di scoglio	94	0,9	1.383,03	2,9	14,77
Altri pesci	1.401	13,1	10.422,14	22,2	7,44
Totale pesci	9.158	85,6	27.459,52	58,6	3,00
Calamari	93	0,9	1.541,11	3,3	16,66
Lumachini e mureni	29	0,3	186,31	0,4	6,48
Moscardini bianchi	231	2,2	1.095,07	2,3	4,74
Moscardini muschiatii	32	0,3	74,88	0,2	2,32
Polpi altri	162	1,5	1.248,63	2,7	7,71
Seppie	335	3,1	3.058,35	6,5	9,13
Totani	52	0,5	249,55	0,5	4,84
Altri venenidi	-	-	-	-	-
Vongole	-	-	-	-	-
Altri molluschi	1	0,0	22,50	0,0	21,04
Totale molluschi	934	8,7	7.477,29	15,9	8,00
Aragosta e astici	57	0,5	2.729,08	5,8	47,57
Gamberi bianchi	106	1,0	1.471,39	3,1	13,85
Gamberi rossi	8	0,1	229,06	0,5	27,10
Gamberi viola	2,0	0,0	63,33	0,1	31,72
Mazzancolla	50	0,6	1.625,46	3,5	27,57
Pannocchie	212	2,0	1.202,02	2,6	5,66
Scampi	159	1,5	4.519,08	9,6	28,44
Altri crostacei	7	0,1	122,55	0,3	17,41
Totale crostacei	611	5,7	11.961,97	25,5	19,56
Totale generale	10.703	100,0	46.898,78	100,0	4,39

Fonte: Mpaaf-Irapa

L'attività di pesca in Toscana, come in tutto il Mediterraneo, è condizionata dall'elevata multispecificità delle risorse alieniche disponibili, dalla possibilità di impiegare nelle stesse aree di

► INDAGINE SULLA: Grande e piccola pesca. Per il presidio di competenze delle nuove regole della U.E”

REPORTS & STUDI

pesca battelli di varie dimensioni, armati con diversi sistemi di pesca, che risultano pertanto idonei alla cattura di più specie.

Andamento delle catture, 2004-2009, tonnellate

Sistemi	2004	2005	2006	2007	2008	2009
Strascico	3.500	3.423	3.832	3.274	2.662	2.864
Circuizione	4.395	3.928	6.098	5.498	2.500	6.505
Piccola pesca	1.190	1.113	994	1.165	848	1.115
Polivalenti	290	-	-	-	-	-
Polivalenti passivi	-	143	175	243	184	219
Palangari	138	-	-	-	-	-
Totale	9.503	8.508	11.099	10.171	6.194	10.703

Fonte: Mpaaf-Irepa

Andamento dei ricavi, 2004-2009, milioni di €

Sistemi	2004	2005	2006	2007	2008	2009
Strascico	23,55	24,70	28,91	26,84	22,53	24,44
Circuizione	4,15	5,31	7,69	4,47	2,76	5,92
Piccola pesca	11,79	11,80	10,91	13,29	10,15	14,40
Polivalenti	3,26	-	-	-	-	-
Polivalenti passivi	-	1,56	1,97	2,41	1,93	2,14
Palangari	1,27	-	-	-	-	-
Totale	44,02	43,38	49,48	47,02	37,38	46,90

Fonte: Mpaaf-Irepa

Indicatori di produttività fisica ed economica per sistemi, Toscana 2004-2009

Anno	Strascico	Circuizione	Piccola pesca	Polivalenti	Polivalenti passivi	Totale
Catture annue per battello, (t)						
2004	26,7	257,9	2,6	5,7	6,5	14,1
2005	26,1	212,7	2,3	-	5,5	12,9
2006	29,0	320,9	2,1	-	7,0	17,4
2007	23,1	322,8	2,5	-	11,0	15,8
2008	20,0	145,6	1,8	-	8,9	9,8
2009	22,2	358,1	2,4	-	10,8	17,0
Catture giornaliere per battello, (kg)						
2004	156,9	2.105,3	20,7	31,4	38,8	100,2
2005	150,7	1.732,8	19,7	-	30,1	98,8
2006	166,8	2.580,4	23,7	-	38,5	154,7
2007	147,9	2.828,1	26,4	-	71,7	142,0
2008	143,7	1.922,2	28,1	-	64,4	117,2
2009	146,6	2.581,8	26,8	-	69,4	160,0

Anno	Strascico	Circuizione	Piccola pesca	Polivalenti	Polivalenti passivi	Totale

► INDAGINE SULLA: Grande e piccola pesca. Per il presidio di competenze delle nuove regole della U.E"

REPORTS & STUDI

Produzione linda vendibile annua per battello, (000 €)						
2004	179,78	244,35	25,91	63,90	60,31	65,22
2005	188,57	295,19	24,23	-	60,09	65,52
2006	219,04	404,48	23,57	-	78,69	77,43
2007	188,98	263,12	28,65	-	109,66	72,89
2008	169,31	160,55	21,98	-	92,88	59,04
2009	189,59	325,85	31,21	-	105,77	74,61

Produzione linda vendibile giornaliera per battello, (€)						
2004	1.055,44	1.994,41	204,61	352,51	357,38	1.055,44
2005	1.087,71	2.405,07	209,03	-	329,71	1.087,71
2006	1.258,83	3.251,96	260,67	-	432,31	1.258,83
2007	1.211,74	2.304,90	301,02	-	711,82	1.211,74
2008	1.216,49	2.119,36	336,46	-	675,84	1.216,49
2009	1.251,27	2.349,40	345,48	-	678,81	1.251,27

Fonte: Mipaaf-Irepa

Ripartizione dei costi intermedi totali per sistemi di pesca, Toscana, 2009

Sistemi	Costi di carburante	Costi commerciali	Altri costi variabili	Costi variabili	Costi di manutenzione	Altri costi fissi	Costi fissi	Costi intermedi
	Valori assoluti (mln €)							
Strascico	6,42	1,57	1,54	9,53	0,75	0,84	1,59	11,12
Circuizione	0,84	0,36	0,43	1,63	0,23	0,13	0,36	1,99
Piccola pesca	2,10	0,72	0,44	3,27	0,55	0,37	0,92	4,18
Polivalenti passivi	0,32	0,01	0,22	0,54	0,03	0,02	0,06	0,60
Totale	9,68	2,66	2,63	14,97	1,56	1,36	2,93	17,90

Fonte: Mipaaf-Irepa

Conto economico per sistemi di pesca, Toscana, 2009

Sistemi	Ricavi	Costi intermedi	Valore aggiunto	Costo del lavoro	Profitto lordo
	Valori assoluti (mln €)				
Strascico	24,44	11,12	13,32	6,71	6,61
Circuizione	5,92	1,99	3,93	1,95	1,98
Piccola pesca	14,40	4,18	10,21	5,03	5,19
Polivalenti passivi	2,14	0,60	1,54	0,58	0,97
Totale	46,90	17,90	29,00	14,26	14,74

Fonte: Mipaaf-Irepa

CONSIDERAZIONI QUADRO e INDICAZIONI RIGUARDANTI LA PROVINCIA DI GROSSETO.

In Toscana si possono essenzialmente distinguere tre tipologie di pesca: lo strascico, la circuizione e

► INDAGINE SULLA: Grande e piccola pesca. Per il presidio di competenze delle nuove regole della U.E"

REPORTS & STUDI

la piccola pesca che utilizza numerosi attrezzi, in relazione alle zone e alla stagione (in ordine di importanza trammaglio, reti da imbrocco, sciabica, palangaro e nassa).

Lo strascico interessa una quota limitata del numero di imbarcazioni (16%) ma oltre la metà del tonnellaggio complessivo della regione (56%), mentre la piccola pesca costituisce in termini di numerosità oltre il 72% delle imbarcazioni presenti nell'Alto Tirreno a fronte di un peso in termini di tonnellaggio del 24%. In calo risultano i battelli armati a circuizione, segmento che, tuttavia, fino agli ultimi anni presentava una consolidata tradizione delle marinerie dell'Alto Tirreno.

La flotta da pesca in Toscana ha una distribuzione territoriale fortemente dispersa in un complesso di porti ed approdi, variegato per struttura e dimensioni. E' possibile collegare tale polverizzazione al carattere eminentemente costiero dell'attività di pesca in Toscana e alla esistenza di numerosi centri marittimi di limitate dimensioni, dove la piccola pesca possiede tradizioni profondamente radicate nella storia marinara della Toscana. Molti porti ed approdi svolgono, inoltre, altre funzioni quali quella commerciale, industriale, petrolifera, di trasporto passeggeri, turistica e da diporto.

In relazione allo sforzo di pesca si osserva che l'attività esercitata, sebbene nella media risulti in linea con il dato nazionale per battello, si differenzia sensibilmente a livello di sistema di pesca praticato. Valori superiori al dato nazionale si registrano per la circuizione, le polivalenti e lo strascico, mentre valori inferiori sono rilevati per la piccola pesca.

La consistenza della flotta marittima in Toscana si caratterizza anche per la presenza di imbarcazioni, tutte a remi, impegnate nella Laguna di Orbetello in un mix di attività pesca e acquacoltura.

La ripartizione delle imbarcazioni in base alle classi di tonnellaggio fornisce una prima chiave di lettura sulla struttura della flotta della provincia di Grosseto :il 64% delle unità localizzate infatti risulta al di sotto delle 10 TSL, mentre i natanti con dimensioni superiori alle 30 TSL costituiscono il 25% a Grosseto, a fronte di un 10% nelle altre province. Ciò consente di rilevare una maggior stazza media dei battelli grossetani rispetto a quelli attivi su altre coste regionali.

Il territorio meridionale del Compartimento di Livorno presenta una forte tradizione sia nel settore dello strascico che della piccola pesca. In particolare 2 imbarcazioni su 3 praticano prevalentemente la pesca artigianale e un terzo lo strascico.

Il principale porto è quello di Santo Stefano, nel quale sono operanti imbarcazioni dediti sia alla pesca a strascico che alla piccola pesca.

Castiglione della Pescaia rappresenta il secondo porto.

A Porto Ercole sono di stanza sia le barche che svolgono la pesca a strascico che quella artigianale. Nella provincia sono presenti altri approdi, tutti interessati esclusivamente alla piccola pesca, di cui i più importanti sono Marina di Grosseto e Puntone di Scarlino.

L'ECONOMIA DEL MARE IN MAREMMA

La Maremma presenta una costa di circa 208 Km bagnata da un mare limpido e cristallino, con un continuo alternarsi di situazioni ambientali, dalle lunghissime spiagge alle piccole insenature isolate, alle scogliere del meraviglioso promontorio dell'Argentario. Uniche ed incontaminate le isole dell'arcipelago grossetano, il Giglio e Giannutri circondate da un mare smeraldo e ricco di attrazioni per appassionati sub, pescatori e per gli amanti della natura.

Incastonato in questo contesto il Parco dell'Uccellina, con le spiagge incontaminate di Colle lungo, e Cala di Forno.

► INDAGINE SULLA: Grande e piccola pesca. Per il presidio di competenze delle nuove regole della U.E"

REPORTS & STUDI

In questo scenario si sviluppa il sistema economico legato al mare con la sua molteplicità di attività che proprio dal mare traggono ricchezza.

Tabella rapporto n° aziende adetti dei principali settori dell'Economia del Mare

SETTORE	AZIENDE N°	ADDETTI N°
<i>Nautica di diporto</i>	374	1.159
<i>Servizi di rimessaggio</i>	34	101
<i>Cantieristica</i>	60	129
<i>Servizi di ormeggio</i>	9	41
<i>Pesca</i>	172	516
<i>Acquacoltura</i>	12	150
<i>Costruzione e riparazione</i>	104	n.d.

I SETTORI DELL'ECONOMIA DEL MARE IN MAREMMA

— Nautica da diporto: è considerata nautica da diporto, quella effettuata a scopi sportivi o ricreativi, dove le unità da diporto hanno lunghezza dello scafo pari o inferiore a 10 metri (natanti) o comunque inferiori a 24 metri (imbarcazioni da diporto). Le aziende di questo settore sono localizzate prevalentemente nei comuni di Orbetello, Monte Argentario, Castiglione della Pescaia e Grosseto.

— Servizi di rimessaggio: spesso collegati anche alle attività di piccole riparazioni e alle manutenzioni ordinarie delle barche, rappresentano un settore importante con 101 addetti.

— Cantieristica: il tratto di costa grossetana è fortemente caratterizzato da un economia legata al turismo e all'offerta dei servizi turistici, di conseguenza il settore della produzione cantieristica appare fortemente intrecciato al sistema turistico costiero. La localizzazione di molti cantieri nelle aree di Castiglione della Pescaia e Porto Santo Stefano, note a livello internazionale per la loro attrazione paesaggistica, conferma la stretta relazione tra turismo e settore nautico. I cantieri nella provincia di Grosseto sono 60 e rappresentano il 21% del totale costiero, dove si producono imbarcazioni per lo più inferiori a 10 metri.

— Servizi di ormeggio: da ricordare con le sue 9 imprese e 41 addetti.

— Pesca: lungo la costa grossetana troviamo numerosi porti turistici, approdi ed ormeggi che hanno permesso lo sviluppo di un'intensa attività della pesca professionale con imbarcazioni. Il numero di unità è 172 imbarcazioni per una stazza linda di 2050 tonnellate di cui oltre 1/3 con stazza linda superiore alle 20 tonnellate che pratica la pesca industriale.

La rimanente parte di imbarcazioni sono rappresentative della piccola pesca artigianale.

— Acquacoltura: sono 12 le imprese fra impianti a terra a mare e strutture di trasformazione. Questi impianti hanno una dimensione medio grande e vanno ad occupare 150 addetti esclusi tecnici e figure professionali. Questo settore presenta ottime potenzialità in termini di indotto con il prolungamento del ciclo fino alla trasformazione del prodotto.

— Costruzione e riparazione: il comprensorio costiero della provincia di Grosseto presenta numerosi insediamenti portuali che hanno portato ad un notevole sviluppo sia per il settore peschereccio che per quello diportistico. Di conseguenza si è sviluppata un'importante attività cantieristica, soprattutto artigianale che ha raggiunto livelli di assoluta eccellenza. La Cantieristica grossetana, specializzata in manutenzioni e riparazioni è tra le migliori al mondo. Il cantiere navale di Porto Santo Stefano, per la sua qualità è famoso in tutto il mondo per la ristrutturazione di barche d'epoca soprattutto di legno. Le capacità e l'esperienza dei maestri d'ascia, sono stati effettuati restauri che

► INDAGINE SULLA: Grande e piccola pesca. Per il presidio di competenze delle nuove regole della U.E"

REPORTS & STUDI

hanno richiamato l'attenzione sul territorio di Monte Argentario dei più grandi progettisti navali del mondo.

I PORTI DELLA PROVINCIA DI GROSSETO

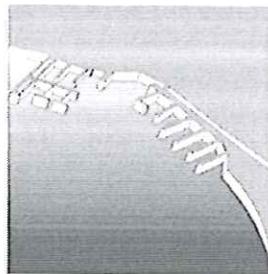
La filiera nautica grossetana si differenzia dalle altre realtà della costa per via dell'alto tasso di terziarizzazione, dovuto senza dubbio alla presenza significativa di porti ed approdi.

Le strutture dedicate alla nautica da diporto sono classificabili nelle tre diverse tipologie:

1. Porto turistico: complesso di strutture fisse e movibili realizzate con opere a terra e a mare
2. Approdo turistico: sezione dei porti polifunzionali
3. Punti di ormeggio: aree demaniali marittime e gli specchi d'acqua dotati di strutture che non importino impianti fissi o di difficile rimozione.

TALAMONE

<i>posizione</i>	42°33', 28N 11°08', 25E
<i>contatto</i>	Autorità marittima Locamare (Talamone)
<i>telefono</i>	+39.0564 887003



<i>tipologia</i>	<i>porto</i>
<i>posti banchina</i>	600
<i>fondale in banchina</i>	3,5-5
<i>lungh. max</i>	14 mt
<i>carburante</i>	si
<i>acqua</i>	si
<i>energia elettrica</i>	si
<i>scivolo</i>	si
<i>travel lift</i>	no
<i>scalo d'alloggio</i>	si
<i>giri</i>	si
<i>assistenza</i>	si

Vi si accede a sud della Torre che si erge su Capo d'Uomo ed offre accesso immediato all'antico paese. Si può ormeggiare sul lato settentrionale del moletto del distributore o lungo i pontili galleggianti fra il moletto del distributore e il frangiflutti. A nord del distributore i pontili galleggianti sono riservati ai soci dei locali club nautici. Per evitare i bassi fondali della rada a Nord del frangiflutti, si deve passare fra due boe a miraggio una verde più a Nord e una rossa più a sud.

► INDAGINE SULLA: Grande e piccola pesca. Per il presidio di competenze delle nuove regole della U.E"

REPORTS & STUDI

SCALO DI FUMARA DEL PUNTONE

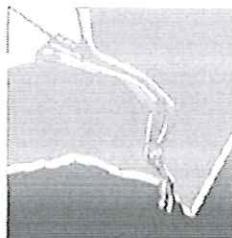
posizione	42°53'18 N - 10°47'09 E
contatto	Autorità portuale
telefono	+39 0569 866302

tipologia	porto - canale
posti bancha	bauche da 0 a 10 metri
carburante	no
acqua	si
energia elettrica	si
scivolo	si
travel lift	no
scalo d'alaggio	si
gru	si
assistenza	no

Servizi in porto: acqua, energia elettrica, scivolo, scalo d'alaggio, gru, riparazione motori, riparazioni elettriche. L'accesso al porto-canale è indicato da un fanale a luce rossa posto all'inizio del frangiflutti, di circa 200 m., a Nord e dalla diga del molo di sottriflusso dell' Etrusca Marina a Sud. E' dotato di numerosi posti d'attracco lungo le banchine delle due rive, barca

SANTA LIBERATA

posizione	42°20', 05N 11°09', 34E
contatto	Delegazione di Spiaggia
telefono	+39 0564 867029



tipologia	porto - canale
posti bancha	600
fondale in banchina	mt 0,8-2,8
lunghi,max	mt 8
carburante	no
acqua	si
energia elettrica	no
scivolo	no
travel lift	si
scalo d'alaggio	no
gru	si
assistenza	si

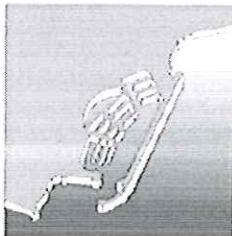
Il porto di Santa Liberata si trova ad Est di Porto Santo Stefano, e sui canale con un buon ancoraggio ubicato a levante dell'omonima Torre. Il luogo è tranquillo e ben riparato dai venti che spirano dai quadranti meridionali e i fondali sono fra i migliori della zona.

► INDAGINE SULLA: Grande e piccola pesca. Per il presidio di competenze delle nuove regole della U.E"

REPORTS & STUDI

PUNTA ALA

posizione 42°48', 48N 10°44', 22E
contatto Gestione Marina di Punta Ala S.p.A.
telefono +39.0564 922217/922753



<i>tipologia</i>	porto turistico
<i>posti barca</i>	503
<i>fondale in banchina</i>	2,5/3,5
<i>lungomix</i>	28 mt
<i>carburante</i>	si
<i>acqua</i>	si
<i>energia elettrica</i>	si
<i>scivolo</i>	no
<i>travel lift</i>	si
<i>scalo d'alaggio</i>	si
<i>gommone</i>	no
<i>assistenza</i>	si

Il porto turistico, di eccellente livello, si apre a NW dell'omonima punta. E' visibile dai settori settentrionali e per chi proviene da Sud può passare dallo Scoglio Sparviero e il più esterno dei Forchetti mantenendosi al centro del canale. E' un porto turistico fra i più famosi e rinomati del Mediterraneo grazie alle sue strutture all'avanguardia e negli ultimi anni ha ospitato il team dell'ormai famosa "Luna Rossa".

PORTE VECCHIO

posizione 42°26', 41N 11°07', 08E
contatto Autorità portuale
telefono +39.0564 810400

<i>tipologia</i>	banchina - pontile
<i>posti barca</i>	130
<i>carburante</i>	no
<i>acqua</i>	si
<i>energia elettrica</i>	no
<i>scivolo</i>	no
<i>travel lift</i>	no
<i>scalo d'alaggio</i>	no
<i>gommone</i>	no
<i>assistenza</i>	no



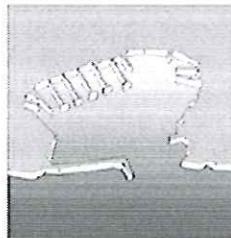
Il porto si estende fra il Molo della Santa a Est e il Molo Garibaldi ed essendo esposto ai forti venti tiranti dal I quadrante l'ormeggio diventa a volte assai difficile. Si può comunque ormeggiare alla banchina gestita dal Comune o alla banchina Pilarella gestita dalla "Argentario Approdi". Navigazione Marittima: Toremar p.le Candi 1 tel. 0564-810503 fax 0564-818455. Soc. Nav. Maregaggio p.le Candi 1 tel. 0564-812920

► INDAGINE SULLA: Grande e piccola pesca. Per il presidio di competenze delle nuove regole della U.E"

REPORTS & STUDI

PORTO ERCOLE

posizione 42°23', 00N 11°12', 08E
contatto Autorità marittima Locamare (Porto Ercole)
telefono +39 0564 833923

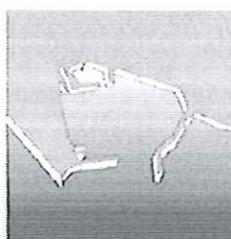


tipologia porto
posti barca 299
fondale in banchina mt 1,5-12
lungh.max mt 24
carburante sì
acqua sì
energia elettrica sì
scivolo sì
travel lift no
scalo d'alaggio sì
gru no
assistenza sì

Si trova in una insenatura delimitata dal Monte Filippo a Nord e dal Colle della Rocca a Sud. Punta dello Scoglione e il frangiflutti S. Barbara delimitano l'ingresso al porto, al suo interno tre moli sono collegati dal lungomare A. Doria dal quale dipartono cinque pontili galleggianti. Il porto è dotato di ottima assistenza e efficaci servizi, è molto frequentato nei periodi primaverili e estivi grazie anche ai numerosi posti barca disponibili. Affacciati sulla banchina del lungomare ci sono ottimi ristoranti, negozi e vocaliche assicurano tua vita mendana vivace e raffinata.

PORTO DEL VALLE

posizione 42°20', 24N 11°07', 49E
contatto Autorità marittima Circomare (Porto S. Stefano)
telefono +39.0561 812529/810400



tipologia porto
posti barca 218
fondale in banchina 0,50/2 - 5,00/9,00 - 4,00/10,00 - 4 - 6,00/15,00
lungh.max 50 mt
carburante sì
acqua sì
energia elettrica sì
scivolo sì
travel lift no
scalo d'alaggio sì
gru sì
assistenza sì

► INDAGINE SULLA: Grande e piccola pesca. Per il presidio di competenze delle nuove regole della U.E"

REPORTS & STUDI

Il porto è più protetto dai venti rispetto a Porto Vecchio, protetto dal Molo di Levante a Est e dal Molo Garibaldi a Ovest. È possibile ormeggiare lungo i pontili galleggianti della "P.T. Domiziano" che dispone di una ventina di posti per il transito, presso i pontili dello Y.C. di Santo Stefano solo nella stagione estiva e a quelli ancorati alla banchina della Darsena Arturo in gestione del Comune. Inoltre sono presenti posti per l'ormeggio al Molo del Levante, sul lato interno della Darsena Arturo, e per le piccole imbarcazioni da diporto lungo il lato interno del Molo Marina d'Italia e lungo la banchina di levante. È solo vietato ormeggiare al pontile che si stacca dalla scogliera a levante poiché riservato all'Aeronautica Militare. La sosta a Porto Santo Stefano offre l'occasione di visitare il piccolo centro originario che è raccolto intorno al vecchio porto e la passeggiata lungo le banchine conduce fino al porto nuovo animato dal traffico dei pescherecci, dei traghetti per l'Isola del Giglio e Giannutri e dal mercato ittico.

MOLO DI TALAMONACCIO

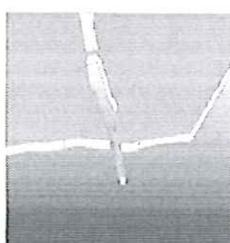
posizione 42°33', 54N 11°09', 43E
contatto Autorità portuale - Locamare - Talamone
telefono +39 0564 887003

tipologia	banchina - pontile
carburante	si
acqua	no
energia elettrica	no
scivolo	no
travel lift	no
scalo d'alaggio	no
gru	si
assistenza	si

Si tratta di un piccolo molo costruito per l'attracco di navi autorizzate, per questo è vietato l'ormeggio a imbarcazioni di diporto che possono solo sostare a 50 m. dalla scogliera. È situato a Est della baia di Talamone e di notte è segnalato da un fanale a luce fissa verde (3M).

MARINA DI SAN ROCCO

posizione 42°42', 73N 10°58', 98E
contatto Gestione Marina di San Rocco S.p.A.
telefono +39.0564 330075



tipologia	porto turistico
posti barca	501
fondale in banchina	2.50
lungh. max	12 mt
carburante	si
acqua	si
energia elettrica	si
scivolo	no
travel lift	no
scalo d'alaggio	si
gru	si
assistenza	si

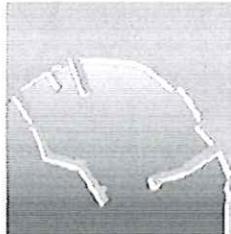
Il porto turistico di Marina si trova a metà della costa maremmana, in mezzo nel cuore verde della Toscana. Marina di Grosseto è ormai da anni, infatti, bandiera blu per il suo mare stupendo ed è sempre più nota per le sue spiagge e pinete. Attraccare a Marina è l'ideale per chi voglia concedersi escursioni nelle vicinissime isole dell'Arcipelago Toscano (Il Giglio, l'Elba, Giannutri) o verso la Sardegna e la Corsica.

► INDAGINE SULLA: Grande e piccola pesca. Per il presidio di competenze delle nuove regole della U.E"

REPORTS & STUDI

GIGLIO PORTO

posizione 42°21', 01N 10°55', 21E
contatto Autorità marittima Locamare (Giglio Isola)
telefono +39 0504 809480



<i>tipologia</i>	porto
<i>posti barca</i>	64
<i>fondale in banchina</i>	mt 1,80-3,00
<i>lunghezza</i>	mt 12
<i>carburante</i>	si
<i>acqua</i>	si
<i>energia elettrica</i>	si
<i>servizio</i>	si
<i>travel lift</i>	si
<i>scalo d'alaggio</i>	si
<i>gru</i>	si
<i>assistenza</i>	si

Il porto è chiuso fra due moli, quello interno a Sud e riservato ai traghetti di linea mentre si può ormeggiare ai moli Est o Ovest, rispettando le zone riservate ai pescherecci. L'affollamento dei mesi estivi e primaverili rende necessario il rientro in porto nelle prime ore del pomeriggio, se si vuole ormeggiare in banchina; in caso contrario sono presenti ancoraggi in seconda fila o presso Cala Camuelle e Cala delle Caldane. Lungo la banchina ombreggiata dagli oleandri, è possibile passeggiare fra le casette colorate, i locali all'aperto e le botteghe artigianali che rendono vivace la vita del pittoresco porto.

GIGLIO CAMPESE

posizione 42°22'18N 10°52',79E
contatto Autorità portuale - Locamare - Giglio Isola
telefono +39 0504 809480

<i>tipologia</i>	porto - porticciolo
<i>carburante</i>	no
<i>acqua</i>	no
<i>energia elettrica</i>	no
<i>servizio</i>	si
<i>travel lift</i>	no
<i>scalo d'alaggio</i>	no
<i>gru</i>	no
<i>assistenza</i>	no

E' una ampia cala chiusa fra la Torre del Campese a Nord e la vecchia teleferica a Sud. Giglio Campese è il terzo centro abitato e l'unico vero ancoraggio dell'isola con un piccolo scalo per l'alaggio dei gommonei. E' presente un'assistenza in porto, locali e negozi assicurano un'ampia scelta di rifornimenti.

FOLLONICA

posizione 42°55', 32N 10°45', 20E
contatto Autorità portuale - Locamare - Follonica
telefono +39 0500 45240

<i>tipologia</i>	banchina - pontile
<i>carburante</i>	no

► INDAGINE SULLA: Grande e piccola pesca. Per il presidio di competenze delle nuove regole della U.E"

REPORTS & STUDI

acqua	no
energia elettrica	no
scivolo	no
travel lift	no
scalo d'alaggio	no
gru	no
assistenza	no

Pontile adibito per l'attracco di navi mercantili e possibilità d'attacco nella Rada di Follonica

FOCE DELL'ALBEGNA

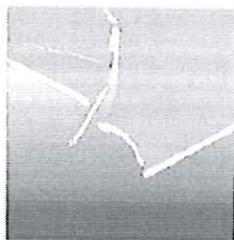
posizione	42°30', 04N 11°11', 50E
contatto	Autorità portuale Locarno - Talamone
telefono	+39.0564.887003

tipologia	porto - canale
carburante	si
acqua	no
energia elettrica	no
scivolo	no
travel lift	no
scalo d'alaggio	no
gru	si
assistenza	si

Situato fra Talamone e Porto Santo Stefano, il porto-canale ha due pontili galleggianti per piccole imbarcazioni da diporto. Per la presenza ponti strali lungo il fiume non è consentito il transito a imbarcazioni con alberatura.

ETRUSCA MARINA

posizione	42°53', 18N 10°47', 09E
contatto	Gestione Etrusca Marina S.r.l.
telefono	+39.0560.800302



tipologia	porto turistico
posti barca	564 + 400
fondale in banchina	1.50/4.20
lungomare	40 mt
carburante	si
acqua	si
energia elettrica	si
scivolo	si
travel lift	no
scalo d'alaggio	si
gru	si
assistenza	si

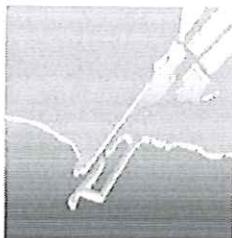
L'accesso al porto è indicato da un fanale a luce rossa posto all'inizio del frangiflutti, di circa 200 m., a Nord e dalla diga del molo di sottoflusso dell' Etrusca Marina a Sud. È dotato di numerosi posti d'attracco lungo le banchine delle due rive.

► INDAGINE SULLA: Grande e piccola pesca. Per il presidio di competenze delle nuove regole della U.E"

REPORTS & STUDI

CASTIGLIONE DELLA PESCAIA

posizione 42°45', 58N 10°52', 71E
contatto Gestione comunale: Coaro
telefono +39 0564 933602



tipologia	porto-canale
posti banchina	118
fondale in banchina	1,00/3,00
lunghezza max	14 mt
carburante	si
acqua	si
energia elettrica	si
scivolo	si
travel lift	no
scalo d'alaggio	si
gym	si
assistenza	si

Il porto-canale di Castiglione nasce alla foce del fiume Bruna ed è riconoscibile grazie all'antico castello medievale che sovrasta il paese. L'ingresso è a Sud del colle del suddetto castello e l'ormeggio è possibile su corpo morto all'interno della darsena il cui ingresso si trova lungo la banchina meridionale, o presso le banchine nei posti non occupati dai pescherecci. È un porto ben riparato da tutti i venti, ben attrezzato e piacevole scalo a ridosso del vivo e frequentato paese.

CALA SPALMATOIO

posizione 42°15', 14 N 11°00', 47E
contatto Delegazione di spiaggia loc. Cala Maestra
telefono +39 0564 896590
tipologia banchine - pontile
carburante no
acqua no
energia elettrica no
scivolo no
travel lift no
scalo d'alaggio no
gym no
assistenza no

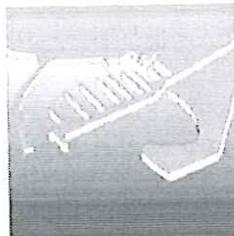
Il Golfo di Spalmatoio è una grande insenatura rocciosa, ben protetta dai venti che costituisce l'unico vero approdo a tutta l'isola. Presso la Cala, sul lato Nord, è stata costruita una piccola banchina in cemento riservata ai baghetti di linea Giglio- Porto S. Stefano- Giannutri. È possibile l'attracco solo temporaneamente per le operazioni di sbarco e carico/sbarco. L'isola non è attrezzata per gli approvvigionamenti ai dipartisti: non ci sono servizi né per la corrente, né per i carburanti, né per rifornimenti d'acqua. Durante i mesi estivi sono in funzione l'albergo- ristorante "La Torre" e un negozio di alimentari.

CALA GALERA

posizione 42°24', 22N 11°12', 79E
contatto Autorità marittima Locamare (Porto Ercole)
telefono +39 0564 833923

► INDAGINE SULLA: Grande e piccola pesca. Per il presidio di competenze delle nuove regole della U.E"

REPORTS & STUDI



tipologia	porto
posti barca	600
fondale in banchina	mt 1,50-3,50
lungh.max	mt 50
cabinaante	si
acqua	si
energia elettrica	si
scivolo	si
travel lift	si
scalo d'alaggio	si
gru	si
assistenza	si

Si trova a Nord di Porto Ercole fra P.ta Caterina e P.ta Pertuso. Cala Galera è un marina moderno e molto ben attrezzato, in grado di offrire quasi tutti i tipi di assistenza. Si tratta di uno scalo molto piacevole anche per la presenza di locali e ristoranti eleganti e di buon livello.

Tabella riassuntiva

LOCALITA'	TIPOLOGIA	N° POSTI BARCA
TALAMONE	PORTO	600
PUNTONE	PORTO CANALE	N.D.
SANTA LIBERATA	PORTO CANALE	600
PUNTA ALA	PORTO TURISTICO	893
PORTO VECCHIO	BANCHINA PONTILE	130
PORTO ERCOLE	PORTO	299
PORTO DEL VALLE	PORTO	215
MOLO DI TALAMONACCIO	BANCHINA - PONTILE	/
MARINA DI SAN ROCCO	PORTO TURISTICO	561
GIGLIO PORTO	PORTO	64
GIGLIO CAMPENSE	PORTO - PORTICCIOL	/
FOLLONICA	BANCHINA PONTILE	/
FOCE DELL'ALBEGNA	BANCHINA PONTILE	/
ETRUSCA MARINA	PORTO - PORTO TURIS.	904
CASTIGLIONE DELLA PES.	PORTO CANALE	118
CALA SPALMATOIO	BANCHINA PONTILE	/
CALA GALERA	PORTO	600

LA COMMERCIALIZZAZIONE

La commercializzazione dei prodotti della pesca toscana viene praticata in coincidenza dei punti di sbarco, con metodologie ben distinte a seconda del tipo di pesca svolto. In sintesi:

- *strascico*, utilizza prevalentemente i mercati ittici, vende anche a commercianti e grossisti, alcune unità praticano la commercializzazione in banchina o presso ristoranti.

- *pesca artigianale*, vende prevalentemente a pescherie e grossisti, alcune unità praticano la vendita diretta in banchina, altre fatturano per autoconsumo.

- *circuizione*, vende all'asta presso i mercati di Piombino e Viareggio e saltuariamente Livorno. I quantitativi sbucati sono consistenti e l'asta è battuta direttamente presso le banchine, appena il prodotto viene sbucato dalle unità da pesca.

► INDAGINE SULLA: Grande e piccola pesca. Per il presidio di competenze delle nuove regole della U.E”

REPORTS & STUDI

I principali punti di commercializzazione presenti lungo la costa grossetana sono costituiti da Castiglione della Pescaia e Porto S. Stefano. Il primo è un mercato alla produzione gestito dalla cooperativa di armatori delle barche a strascico facenti capo alla marineria. Gli acquirenti sono grossisti, dettaglianti, pescherie, ristoratori, ambulanti.

Il pescato che non passa attraverso la struttura mercatale è venduto a grossisti e dettaglianti locali o presso la ristorazione.

Il mercato di Porto S. Stefano è un mercato alla produzione gestito dalla cooperativa di armatori delle barche a strascico facenti capo alla marineria. Gli acquirenti sono grossisti, dettaglianti, pescherie, ristoratori e ambulanti.

Il pescato, che non passa attraverso la struttura mercatale è venduto a grossisti e dettaglianti locali o presso la ristorazione.

L'ACQUACOLTURA

Nel panorama produttivo dell'acquacoltura italiana, il contributo della regione Toscana risulta di particolare rilievo nell'ambito dell'allevamento delle specie ittiche marine (spigola, orata, saraghi), mentre per le altre specie l'importanza della produzione regionale appare modesta.

L'acquacoltura toscana risulta legata a specie di particolare pregio commerciale, per le quali questa regione occupa una posizione di assoluta preminenza nel panorama produttivo nazionale, sia per ciò che riguarda la spigola sia per ciò che riguarda l'orata ed in misura minore il sarago, mentre per altre specie il contributo appare modesto (carpe, cefali, trota, anguilla e storione). In base alla divisione territoriale e alla specializzazione produttiva si possono individuare le seguenti tre principali aree:

- *una zona costiera* dedita all'allevamento intensivo e in misura più limitata semi intensivo e estensivo di specie marine o euriarine, a cui negli ultimi anni si aggiungono i primi impianti di maricoltura;
- *una zona appenninica* dove la presenza di acque sorgive con disponibilità idriche costanti durante tutto l'arco dell'anno, consente l'allevamento della trota e in misura minore di altre specie ittiche di acqua dolce;
- *un settore interno* dove l'attività acquaculturale risulta estremamente limitata a causa della carenza di acque sorgive.

Gli impianti attualmente operativi in Toscana possono essere stimati complessivamente in oltre 50, di cui la tipologia prevalente è rappresentata dagli allevamenti di specie d'acqua dolce, seguiti da quelli di specie di mare. Si segnala, inoltre, la presenza di 3 impianti per la maricoltura, un impianto per l'allevamento di ostriche e un impianto per la riproduzione e l'allevamento di specie ornamentali.

Nel territorio di Grosseto sono localizzati 12 impianti, così distribuiti: 10 impianti intensivi d'acqua salata o salmastra, 1 impianto di maricoltura, 1 impianto per l'allevamento di ostriche nella laguna di Orbetello. La provincia, con i due centri di Castiglione della pescaia e Orbetello, costituisce uno dei principali poli produttivi di allevamenti in acque marine e salmastre, non solo a livello regionale ma anche nazionale. I prodotti dell'acquacoltura salmastra toscana possono essere inquadrati nelle seguenti categorie:

- *pesci e molluschi*: allevati per il consumo umano, prevalentemente spigole, orate, ombrine, saraghi, anguille, ostriche;
- *pesci allo stato vivo*: allo stadio di novellame da semina per ingrasso (prevalentemente vengono prodotte orate e spigole e in misura minore saraghi e anguille); utilizzati per ripopolamento di laghi,

► INDAGINE SULLA: Grande e piccola pesca. Per il presidio di competenze delle nuove regole della U.E"

REPORTS & STUDI

lagune e valli (prevalentemente céfali mazzoni); utilizzati come mezzo di controllo sulle larve di zanzara in ambienti umidi (gambusie).

LA QUALIFICAZIONE E LA VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI ITTICHE

Le produzioni tradizionali ittiche sono rappresentate soprattutto dalla trota e dalle preparazioni sott'olio, sotto sale o marinate di sarde, alici e acciughe.

In Toscana sono stati riconosciuti 8 prodotti tradizionali ittici, che interessano le produzioni e le particolari lavorazioni della zona di Orbetello e gli allevamenti di Trota Fario e della Trota Iridea allevate in Casentino, Lunigiana e Garfagnana.

In particolare:

- *Anguilla scavecciata (marinata)*: le anguille, selezionate manualmente, vengono sottoposte a pulitura esterna, eviscerazione e risciacquo. Si procede poi alla friggitura ed alla marinatura con aceto e sale; il prodotto così ottenuto viene condito con una salsa piccante, chiamata "ascio" ottenuta facendo bollire vino bianco ed acqua, o aceto di vino e acqua, aglio schiacciato, pepe e rosmarino; il prodotto viene confezionato a tranches in vasetti.

- *Anguilla sfumata*: una volta selezionate manualmente, le anguille vengono sottoposte a pulizia esterna, eviscerazione e risciacquo; si procede poi alla marinatura con aceto e sale; una volta sgocciolata l'anguilla viene condita con una tipica salsa piccante, chiamata "ascio"; la fase finale del procedimento prima del confezionamento in vaschette sottovuoto, è rappresentata dall'affumicatura; il prodotto viene venduto in pezzature di 60 gr.

- *Bottarga di céfalo di Orbetello*: i muggini vengono selezionati, puliti ed eviscerati; si asportano dunque le sacche e si sciacquano con acqua; la fase successiva è quella dell'essiccazione, che avviene in ambienti appositi; le sacche vengono infine confezionate sottovuoto in pezzature varie dai 150 ai 400 gr.

- *Femminelle di Orbetello o Burano (granchi)*: il prodotto deve la sua tradizionalità alla provenienza locale ed alla utilizzazione per la preparazione di alcune ricette tipiche.

- *Fiche maschie a stocchetto* (filetti di melù salati ed essiccati): i migliori esemplari di melù si sfilettano e, previa salatura, si pongono ad essiccare; tali filetti vengono utilizzati per realizzare un piatto tipico costituito da filetti e patate cotte in umido con una speziatura di tipo mediterraneo.

- *Filetto di céfalo di Orbetello*: dopo la pesca il pesce viene sottoposto manualmente a tutta una serie di operazioni (selezione, eliminazione della testa e della coda, eviscerazione, sfilettatura, eliminazione delle lische eventualmente residue, risciacquo, salatura, aggiunta di particolari spezie); successivamente si procede all'essiccameto ed all'affumicatura ed al confezionamento sottovuoto.

► INDAGINE SULLA: Grande e piccola pesca. Per il presidio di competenze delle nuove regole della U.E”

REPORTS & STUDI

CONCLUSIONI E PROPOSTE



Costituendo la base occupazionale e reddituale di una rilevante quota della popolazione costiera grossetana, il comparto della Grande e Piccola pesca ha un’ importanza decisiva per l’economia di queste aree, pur incidendo modestamente nella formazione del reddito del settore primario provinciale e quindi dell’intero PIL, appare pertanto necessario attivare tutte le iniziative possibili per sostenerne il ruolo.

Riteniamo opportuno mettere in piedi *un’offerta integrata*, che va dalla filiera produttiva e passa per la risorsa ambientale del mare, utilizzando la storia e mettendo in evidenza i vari mestieri legati alla tradizione.

Lo scopo è quello di costruire un prodotto turistico, o meglio, delle motivazioni turistiche autonome che interessino il litorale grossetano, per rinnovare l’immagine della costa.

Abbiamo chiamato l’idea “**PesceSi**” ed il progetto intende inserirsi in maniera organica dentro le attività di valorizzazione dei prodotti e del territorio provinciale in chiave turistica.

L’idea nasce dall’analisi del comportamento alimentare dei soggetti adulti italiani; è evidente che c’è assoluta carenza di educazione alla nutrizione in senso generale: in particolare rispetto all’uso ed al consumo di pesce.

Il cibo, oggi, non è inteso come mero prodotto atto al mantenimento di un buono stato di salute dell’organismo, ma è un modo per comunicare, socializzare, creare un momento di contatto con altre persone: anche per questo motivo è nato l’itinerario del pesce, per permettere a quanti ne siano interessati di scoprire o riscoprire il gusto del pesce fresco, le sue qualità, la sua versatilità in cucina quando è preparato con il caratteristico olio locale e quando si unisce ai ben noti vini toscani.

È importante informare il consumatore, portarlo a conoscenza delle strade che percorre il prodotto ittico, come viene pescato, quale percorso effettua dopo essere stato prelevato dal mare, quali sono le vie che esso percorre per giungere al ristorante, alla pescheria, e come viene trattato per mantenersi fresco e buono, da quando viene prelevato dai pescherecci, fino ad arrivare sulle tavole del consumatore.

“**PesceSi**” vuole essere la risposta a questi interrogativi: un percorso certificato a cui aderiranno soltanto operatori della ristorazione che si impegneranno ad utilizzare il pescato della costa tirrenica

► INDAGINE SULLA: Grande e piccola pesca. Per il presidio di competenze delle nuove regole della U.E”

REPORTS & STUDI

per la preparazione di piatti, anche della “cucina povera”, quella meno conosciuta, quella sinonimo di vecchie tradizioni che sarà proposta con oli e vini locali.

Sarà importante far sapere al consumatore che la pesca non è un’industria impostata sui consumi dell’uomo, la pesca è una attività che segue i cicli naturali che si attuano nelle acque marine (e non). Il prodotto catturato e destinato all’alimentazione, è costituito da animali e da altre forme di vita che hanno cicli biologici che si attuano durante i periodi dell’anno: per questo motivo abbiamo diverse produzioni stagionali.

Il consumatore deve quindi conoscere i periodi dell’anno in cui è possibile gustare un prodotto fresco pescato nelle aree marine della Toscana: ciò al fine di garantire e tutelare l’utente e per evitare che scelga di consumare un pesce pescato in altri luoghi.

La caratterizzazione del territorio e la valorizzazione delle sue produzioni, sono alla base della proposta

Motivazione



La maggior forza dell’offerta turistica costiera rimane il balneare. Ormai, però, è dimostrato che da solo non è in grado di reggere la concorrenza, perciò sarebbe importante poter riproporre il recupero della tradizione locale, elemento che permette di rendere unico un luogo, per poi affiancarle la capacità di accoglienza della nostra gente. L’idea sulla quale pensiamo di dover lavorare è quella della riscoperta della vera tipicità e l’individuazione degli aspetti originali che la nostra costa è in grado di esprimere.

Il sistema costiero grossetano può avere la capacità di attirare nuovi flussi turistici attraverso una specifica offerta integrata, quindi per gli operatori della costa, “**PesceSì**” rappresenterà un arricchimento ed una occasione in più per il turista al momento di scegliere il luogo della vacanza. Offerta integrata, che va dalla filiera produttiva e passa per la risorsa ambientale del mare, utilizzando la storia e mettendo in evidenza i vari mestieri legati alla tradizione.

Pensiamo ad un prodotto integrato che parte dai Porti per valorizzare il mare, i sapori del mare, i prodotti della pesca, i mestieri della pesca. Poi, attraverso le località marine, il percorso di “**PesceSì**” può proseguire verso l’interno, coinvolgendo tutti i sistemi di eccellenza storico-culturale, naturalistici, tradizionali, con momenti di spettacolo, di intrattenimento e di educazione alimentare

► INDAGINE SULLA: Grande e piccola pesca. Per il presidio di competenze delle nuove regole della U.E"

REPORTS & STUDI

che il settore pesca è in grado di offrire, attraverso anche il pescaturismo, i mercati ittici, i Centri Commerciali naturali, le sagre, etc.

In questa ottica, il pesce rappresenta il punto attorno al quale far ruotare un' offerta turistica in grado di coinvolgere l'intero territorio costiero e non solo, e cercare, nello stesso tempo, di dare grande visibilità e dignità lavorativa al settore della pesca e al ruolo importante che ricopre il pescatore.

Senza un adeguato coinvolgimento del settore della pesca, sarà molto difficile riuscire a proporre un prodotto di qualità garantita, sia in termini di prodotto che in quello legato all'accoglienza.

L'obiettivo sarà quello di fare in modo che "Pescesi" si possa tradurre in un' offerta turistica che valorizzi il pesce pescato dalla nostra flotta, rispettando la filiera produttiva, in modo che si possa trasformare in promozione e in commercializzazione, a garanzia del consumatore in tutti i periodi dell'anno. Questo permetterà di generare benessere economico, di creare interesse intellettuale e di diffondere la "cultura materiale", in modo da sviluppare il senso di appartenenza territoriale, cosa indispensabile per mettere in evidenza l'identità e trasformarla in valore.

Per ottenere questo risultato occorrerà programmare con rigore l'offerta, verificare scrupolosamente la qualità dell'offerta, pensando che in futuro, per gestire e per far decollare un simile progetto, sarà necessario costituire un organismo organizzativo munito di statuto, con un disciplinare rigoroso, un Consiglio snello in grado di far rispettare gli impegni che verranno assunti da coloro che aderiranno.

I Soggetti da coinvolgere

Il progetto per poter essere messo in grado di funzionare organizzativamente e turisticamente, necessita di tre diverse tipologie di aziende: le "aziende prodotto", le "aziende confezione" e le "aziende valore aggiunto", sostenute dalle "città locomotiva" e dai Centri Tematici di Servizio.

Le prime sono rappresentate da quelle aziende che, oltre ad avere una produzione, sono attrezzate e disponibili ad accogliere le persone curiose di vedere e di sapere cosa avviene durante la filiera produttiva e di entrare in contatto con coloro che producono e che garantiscono la qualità del prodotto. Questa è la principale motivazione che attira il turista enogastronomico. Le "aziende confezione" sono quelle del settore ricettivo di tipo alberghiero, tenuto conto che il turismo, per essere definito tale, prevede il pernottamento.

Le "aziende valore aggiunto" sono quelle a cui fa riferimento il settore del commercio (ristoranti e negozi), quello storico-culturale (musei e palazzi storici) quello ambientale (oasi faunistiche e riserve naturali) e quello dei servizi (uffici informazioni e locali di accoglienza).

Queste tre categorie di aziende rappresentano l'offerta primaria, composta dalla produzione, dalla ricettività, dalla somministrazione, dallo shopping e dai servizi. Al settore dei servizi appartengono le "città locomotiva" e i Centri Tematici di Servizio. Alle "città locomotiva" viene assegnato il compito di attirare il turista per poi indurlo a visitare tutto il territorio, il Centro Tematico di Servizio dovrà invece fornire le informazioni sulla qualità produttiva, raccontare come viene ricavato il prodotto, il suo aspetto organolettico e nutrizionale, illustrare come deve essere interpretata l'etichetta che lo accompagna, mettere in evidenza le differenze, spiegare cosa si intende per tracciabilità e far conoscere la lavorazione cui viene sottoposto per farlo diventare cibo.

Chi sono le "aziende prodotto":

quelle in grado di produrre nel settore pesca, cioè le società di cooperativa dei pescatori (che controllano la flotta peschereccia) e i singoli armatori, le cui barche sono attrezzate per un qualche

► **INDAGINE SULLA: Grande e piccola pesca. Per il presidio di competenze delle nuove regole della U.E"**

REPORTS & STUDI

tipo di pesca (sia professionale che sportiva) o che, comunque, possono generare il pescaturismo, cioè una qualsiasi attrazione turistica legata alla pesca.

Le "città locomotiva" :

Follonica

Castiglione della Pescaia

Grosseto

Orbetello

Porto Santo Stefano

Isola del Giglio

I Centri Tematici di Servizio :

Porto Turistico la Marina di Scarlino

Scalo di Fiumara del Puntone

Porto Turistico di Punta Ala

Porto Turistico Marina di San Rocco

Talamone e Molo di Talamonaccio

Porto Canale Foce dell'Albegna

Porto Canale di Santa Liberata

Porto del Valle e Porto Vecchio di Porto Santo Stefano

Porto Ercole

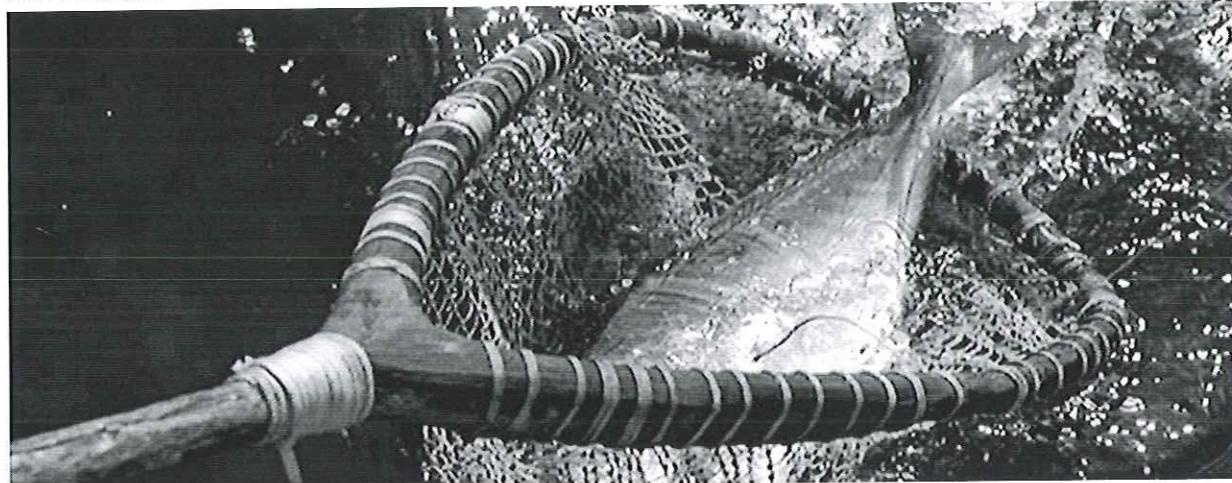
Porto di Cala Galera e Cala Spalmatoio

Giglio Porto e Giglio Campese

► INDAGINE SULLA: Grande e piccola pesca. Per il presidio di competenze delle nuove regole della U.E"

REPORTS & STUDI

LA PESCA



La pesca, e l'acquicoltura possiedono peculiarità non rinvenibili altrove. Il settore si è adeguato ai tempi, utilizzando la tecnologia e coniugando innovazione e tradizione.

I nostri pescherecci sono fra i più piccoli del Mediterraneo e della Comunità Europea.

Operano prevalentemente vicino alla Costa, caratteristica, peraltro, di tutta la flotta mediterranea, e l' 80% ha una lunghezza inferiore ai 12 metri.

Un'altra particolarità della nostra pesca, anche questa tipica di tutto il Mediterraneo, è quella di essere mista e di tendere a catturare diverse specie contemporaneamente e questo le conferisce valore.

Le volanti ci procurano una quantità di pesce azzurro con un sapore particolare e unico, apprezzato in tutto il mondo. Questo dovrà essere ciò che andrà a caratterizzare il nostro progetto e che dovremo raccontare nei Centri Tematici di Servizio.

IL SETTORE DELLA SOMMINISTRAZIONE



Dovrà essere nostro compito far sì che i rivenditori e i ristoratori aprano maggiormente il ventaglio delle loro offerte di pesce fresco, promuovendosi come cultori delle ricchezze del nostro territorio, che da sempre sono caratterizzate dagli aromi e dai sapori mediterranei che contraddistinguono e diversificano ogni luogo della penisola. In realtà spesso ci si dimentica di questa nostra fortuna,

► INDAGINE SULLA: Grande e piccola pesca. Per il presidio di competenze delle nuove regole della U.E"

REPORTS & STUDI

favorendo una "omogeneizzazione" culinaria, che altro non è che la "spersonalizzazione" delle culture e la perdita di tradizione, di identità e di valore.

In Italia e nella nostra regione in particolare, sono i ristoranti a consumare la maggiore quantità di pesce, pari al 66%. Utilizzano solo una cinquantina di specie, contro le cinquecento circa che i nostri mari offrono. I più richiesti sono le spigole, le orate, le sogliole, i merluzzi e le alici, una produzione annua che si aggira attorno alle 700 mila tonnellate. Il 72% proviene dalla pesca il resto dalla itticoltura. I ristoranti italiani utilizzano solo il 15% del pesce fresco, mentre il restante consumo è di congelato, surgelato, conservato e affumicato.

Come si può notare c'è ancora molto lavoro da sviluppare per far crescere qualitativamente il settore della ristorazione.

Sarà indispensabile dettare condizioni rigorose per coloro che volessero aderire al progetto Le Rotte del Pesce. Le condizioni potrebbero essere: apertura annuale, offerta di pesce fresco locale, seguire la stagionalità della pesca, proporre piatti a base di pesce azzurro, abbinare il pesce agli altri prodotti locali (vino, olio, ortaggi, etc.).

LA RICETTIVITÀ

Il principale obiettivo di questo progetto è la valorizzazione della nostra flotta, del nostro pesce e del sistema portuale per trasformarli in un prodotto turistico in grado di rafforzare e rinnovare l'offerta turistica della costa grossetana. Rinnovare vorrà dire destagionalizzare, perciò bisognerà cercare di coinvolgere la maggior parte degli alberghi della costa aperti tutto l'anno e soprattutto quelli che praticano la ristorazione, facendo in modo che almeno due giorni alla settimana, nel proprio menu, sia presente il nostro pesce abbinato con i nostri vini, il nostro olio e le nostre verdure.

È necessario far capire che offrire i prodotti del nostro territorio si dà valore al territorio e a "tutte le aziende che in esso operano, ivi comprese le aziende ricettive. Se il territorio in cui esercitano la loro attività offrirà motivazioni uniche difficilmente replicabili in altre località, l'albergo o il residence manterrà un valore di impresa e un valore immobiliare.

LA RISCOPERTA DEL PESCE DIMENTICATO



Alcuni lo definiscono "pesce povero". In realtà, questo pesce povero di nome è di fatto ricchissimo di sapori e di gustosità. È uno straordinario patrimonio natural-gastronomico che rischia di andare perduto, perché non esiste una domanda da parte del consumatore, il quale ha l'unica colpa di ignorarne l'esistenza. È il "pesce dimenticato", quello che non si mangia perché sconosciuto, mentre invece può sostenere il confronto con il pesce più noto al consumatore. Basta farlo conoscere e farlo arrivare sulle tavole dei nostri ristoranti.

► INDAGINE SULLA: Grande e piccola pesca. Per il presidio di competenze delle nuove regole della U.E”

REPORTS & STUDI

Perché parlare di "pesce dimenticato"? Perché può essere la carta vincente per rilanciare i consumi ittici. Negli ultimi anni si è registrato un forte calo nel consumo del pesce, circa il 10% in meno rispetto agli altri anni. È un dato preoccupante, la cui causa è attribuita a un sensibile e diffuso incremento dei prezzi, che ha superato mediamente il 7%, raggiungendo punte del 44% nei molluschi. Urgono nuove strategie commerciali per conferire nuovo slancio ad un settore di antica tradizione, che sembra adeguarsi invece di opporsi e controbattere la globalizzazione.

Di questo avviso è l'Associazione Nazionale Città del Pesce di Mare, che sta cercando di dare un nuovo impulso nella direzione della valorizzazione dello straordinario patrimonio di sapori offerto di nostri mari. Moltissime specie di pesce commestibile sono catalogate come "catture accessorie". Si tratta per lo più di pesce che viene regolarmente pescato, insieme ad altri destinati al commercio, con la differenza che i pescatori lo buttano a mare privo di vita. Sono migliaia di tonnellate di buon pesce che va perduto per mancanza di mercato. Il mercato dei consumatori non lo conosce, perché non è presente sui banchi di vendita e di conseguenza non è previsto il suo approvvigionamento da parte della distribuzione commerciale. Esiste quindi un ingente quantitativo di prodotto, di facile reperibilità, che non viene utilizzato per fini commerciali, che crea danni alla pesca e al consumatore perché incide sul prezzo, mentre si potrebbero ricavare menu completi a base di pesce con costi decisamente accettabili

Urge allora una strategia di prodotto per cercare di portare sui banchi il "pesce dimenticato", dandogli un tocco di originalità che non è altro che la riscoperta di una antica tradizione, partendo da dove arriva il pescato.

IL MERCATO TRASCURATO

La vendita dei prodotti della pesca sulle aree pubbliche o demaniali costituisce in Italia un'attività tradizionale molto importante, non solo perché sviluppa pittoreschi mercati, alcuni dei quali di antica origine, molto graditi ai turisti e ai clienti tradizionali. Questi mercati offrono alimenti freschi provenienti dal mare, che contengono elementi molto utili per la dieta e la salute della popolazione.

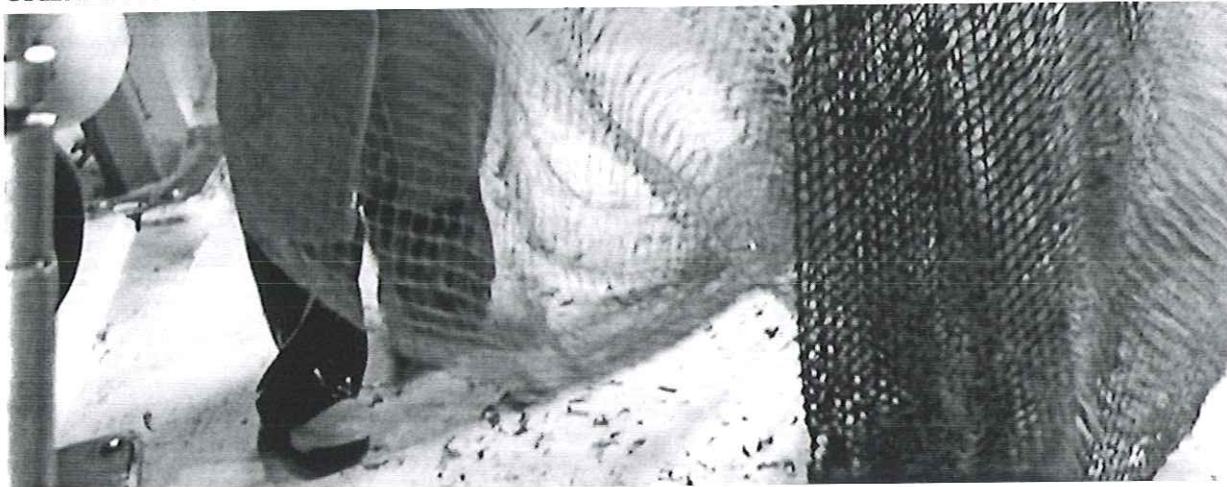
Vedremmo molto bene, nei Porti, un chiosco che possa soddisfare la richiesta di consumo del pesce "al cartoccio", che potrebbe essere facilmente gustato e consumato come un gelato o come un panino passeggiando. Questa modesta ma significativa operazione potrebbe mettere in evidenza il valore che si intende dare al prodotto con il motto "dal pescatore al consumatore". Un'operazione simile avrebbe anche lo scopo di promuovere il pesce e fare spettacolo perché il ciclo della lavorazione sarebbe visibile attraverso locali muniti di vetrata e alla vista del pubblico, igienicamente corretti, con vendita a prezzi contenuti per mancanza dell'intermediazione e per il tipo di pesce offerto.

Questo esempio potrebbe risultare un esperimento e avrebbe anche uno scopo dimostrativo. Si potrebbe chiamare "il chiosco del pesce dimenticato". Con questa operazione si potrebbe rilanciare un settore caratteristico del Mediterraneo e del nostro mare, in particolare con il ritorno alla pesca artigianale. Il fine potrebbe essere quello di evitare l'aggravarsi della crisi del settore e di creare alternative economiche ed occupazionali alla pesca industriale, in modo da far riavvicinare i giovani a questo importante settore, come è avvenuto in questi ultimi anni con l'agricoltura intelligente.

► INDAGINE SULLA: Grande e piccola pesca. Per il presidio di competenze delle nuove regole della U.E”

REPORTS & STUDI

CREAZIONE di UN EVENTO COMUNE dell'intera costa Grossetana



Al fine di promuovere e comunicare l'idea del progetto “PesceSì”, appare necessario costruire un evento che attragga; di seguito alcune idee riprese da una iniziativa promosso nell'Adriatico che ci pare attinente ed interessante :

NOTTE DEL PESCATORE ALLA SCOPERTA DELLE TRADIZIONI DEL MARE

Enogastronomia e spettacoli ma anche laboratori per imparare l'Arte della Pesca in una notte dedicata al fascino di uno dei più antichi mestieri.

“VELE CREATIVE”

“Il blu del mare sarà il colore che accompagnerà lungo la notte il pubblico presente..., i colori delle onde e della pesca per creare e decorare vele bianche con disegni all'insegna dell'arte del pescare e del navigare...

“L'ARTE DEI NODI”

L'arte di fare i nodi ha sempre avuto un'importanza per tutti i popoli e anche in epoche remote l'uomo conobbe l'utilità di quest'arte. Arte diffusa dai marinai, ritenuti giustamente i cultori dei nodi. Centinaia i nodi usati dai pescatori, adattati alle caratteristiche della pesca. Pescatori esperti mostreranno la loro arte nella legatura in diversi tipi di nodi.

“LUDOBUS, UN MARE DI GIOCHI”

Il LUDOBUS di Spazio Verdeblù, i colori del mare: una ludoteca itinerante per dare a grandi e bambini uno spazio per poter giocare insieme, in modo libero e spensierato, con oltre 60 tipologie di giochi e giocattoli a disposizione per un sano divertimento.

“DIMOSTRAZIONE DI PULIZIA DEL PESCE”

‘Le donne dei marinai’, metteranno a disposizione del pubblico la loro esperienza nella pulizia del pesce, per non rovinare aspetto e gusto ai succulenti prodotti che il mare ci offre.

► INDAGINE SULLA: Grande e piccola pesca. Per il presidio di competenze delle nuove regole della U.E"

REPORTS & STUDI

"SUONI DEL MARE, SUONI DELLA NATURA"

Eneas Musicista Brasiliano con l'ausilio di svariati strumenti naturali animerà la notte con ritmi e percussionsi, richiamando i dolci suoni del mare Sarà aiutato dal pubblico presente che via via formerà un orchestra improvvisata elementi riscaldando di allegria la notte del pescatore.

"STAND GASTRONOMICO"

Piazza Todaro farà scoprire al pubblico i preziosi doni del mare offerti dai pescatori chioggiotti.

"LA CURA DELLE RETI DA PESCA"

Le reti da pesca sono un attrezzo fondamentale nella vita di un pescatore e la loro cura ne diventa il primo obiettivo. Sapienti marinai dimostreranno la loro dimestichezza nel sistemare i nodi usati per la loro costruzione che sono moltissimi, quasi infiniti.

"PESCA DEL PESCE NOVELLO"

La pesca del pesce novello ha una tradizione secolare nelle lagune dell'Alto Adriatico si pratica al momento della migrazione o montata dal mare alle aree costiere dove l'habitat ad acque basse è ottimale per la sua crescita e sopravvivenza.

GROSSETO, 10/01/2011

ATLANTE SOC. COOP.
Via F. Corridoni, 26/A
Tel. 0564/24598
58100 GROSSETO
P. IVA 01028850933