



L'INFORM@PESCA

BOLLETTINO A CURA DI CONFCOOPERATIVE TARANTO

NUMERO XXVIII

FEBBRAIO 2007

SOMMARIO:

Informativa 2
tecnica

Ricerca e 7
statistica

Normativa 11

Pesca nel 12
Mondo

Rivista 16

News 17



Editoriale

A cura di Carlo Martello (Presidente Confcooperative Taranto)

In questo numero offriamo un'approfondita disamina sulla storia di Taranto e della sua marina: un excursus che ha inizio con la decisione di Napoleone, nel 1808, di fare di Taranto

la piazzaforte d'appoggio della sua politica orientale nel Mediterraneo. In seguito, all'indomani della costituzione del Regno d'Italia, la commissione ufficiale della Regia Marina, in-

dica Taranto come sede ideale del futuro Arsenale Militare Marittimo, indicazione in seguito condivisa dalla Forza Armata, che nel febbraio del 1865 deliberano in tal senso.

Informativa tecnica

Sistemi innovativi di cottura degli alimenti

Cottura sous-vide

Il sistema innovativo sous-vide attualmente è in fase di studio e le aziende alimentari lo stanno già diffusamente applicando in altri paesi quali la Francia. Considerato che esso si sta diffondendo anche in Italia e che risulta particolarmente adatto al settore della ristorazione collettiva, mi sembra opportuno spendere alcune parole in più su tale sistema di preparazione alimentare. Gli alimenti vengono sottoposti a lavorazione e poi commercializzati nello stesso involucro, posti sotto vuoto. In questo modo si evita la perdita di preziosi nutrienti e di umidità. Il trattamento termico elimina le forme vegetative microbiche, ma non le spore che restano anche nel prodotto finito. Questi alimenti, per lo più non trattati con nitrati e nitriti, possono pertanto essere a rischio di proliferazione di *Clostridium botulinum* ed altri batteri sporigeni anaerobi od anche aerobi-anaerobi facoltativi come *Bacillus cereus*.

Questa tecnica di cottura sottovuoto, che si adatta benissimo ai piatti a base di pesce e di carni rosse e bianche, si può schematizzare nel modo seguente:

- si assemblano i prodotti crudi, a volte con elementi già preparati (salse, guarnizioni, spezie), in una pellicola plastica alluminata specifica per queste preparazioni;
- si fa il vuoto all'interno della confezione e si cuoce a temperature mai troppo elevate (da 70° a circa 100°C) per tempi differenti a seconda del piatto. In questo modo si riesce a limitare le perdite in cottura e a conservare di più i sapori, garantendo al prodotto il mantenimento di valide qualità nutrizionali. La cottura viene effettuata ad umido, in forno a vapore o in bagnomaria o con microonde (in genere tra 10 e 20 minuti);
- non c'è contatto fra alimento e mezzo di cottura e gli ingredienti si mescolano bene fra di loro, l'acqua non si separa; gli aromi del prodotto non vengono dispersi ed esso mantiene la sua tenerezza;
- dopo cottura, se il piatto non va consumato subito, viene posto in abbattitore termico e portato a <4°C. Al momento di servirlo, il piatto viene tolto dalla sua confezione e nuovamente riscaldato (forno, a bagnomaria o microonde) ed eventualmente gratinato. Importante raggiungere temperature di almeno 65°C a cuore del prodotto in meno di 1 ora, in questa fase.

VANTAGGI E MODALITA' DI REALIZZO DELLA COTTURA SOUS VIDE (I)

o Gli alimenti messi sous vide vengono cotti a vapore (sia in acqua calda che a vapore fluente) a temperatura che oscillano tra i 75° e i 90°C per tempi che vanno dai 15 ai 90 minuti a seconda del tipo di prodotto da cuocere e della sua massa

o Prodotti alimentari del genere hanno una shelf-life che può oscillare tra i 25 ed i 45 giorni sempre a temperatura di refrigerazione

o Il riscaldamento può essere effettuato in forno convenzionale oppure in forno a microonde

í E' determinante che il processo di cottura venga protratto comunque per tempi sufficienti ad assicurare che a cuore del prodotto si raggiungano e si mantengano temperature di almeno 72°C per no meno di 2 minuti, per assicurare la completa devitalizzazione di tutte o della maggior parte delle forme microbiche vegetative che possono essere giunte ad inquinare le varie materie prime ed i semilavorati nel corso della precedente manipolazione

o Altri punti critici da rispettare scrupolosamente nella produzione dei piatti precucinati sous vide sono

í il rapido abbattimento della temperatura dell'alimento subito dopo la cottura

í il rispetto di una stringente catena del freddo durante le successive fasi di stoccaggio e distribuzione

o Di per sé infatti il sistema di cottura sous vide non garantisce una completa devitalizzazione di tutte le forme microbiche potenzialmente presenti nell'alimento (soprattutto non delle spore batteriche)

o Bisogna che il trattamento termico assicuri sia concepito in modo tale da assicurare la completa devitalizzazione di almeno 4 se non 5 gradi logaritmici decimali di una qualunque carica batterica iniziale di forme vegetative.

I vantaggi di un simile processo si possono così riassumere:

- Migliore qualità organolettiche dei prodotti.
- Migliore conservazione del valore nutrizionale dei cibi rispetto alla cottura tradizionale.
- Maggiore sicurezza dal punto di vista igienico-sanitario.
- Migliore pianificazione del lavoro in cucina.
- Possibilità di produrre maggiori quantità di cibo nella stessa struttura.
- Miglioramento delle condizioni di lavoro del personale.
- Tempi di conservazione degli alimenti più lungo.
- Migliore organizzazione del servizio (consegne ridotte, migliore gestione delle diete personalizzate, ecc.)

Ulteriori vantaggi sono costituiti dal fatto che in questo modo si può prevenire meglio l'ossidazione degli acidi grassi insaturi e che il calo peso del prodotto può essere inferiore al 5% del peso iniziale (Mertens e Knorr, 1992).

Precauzioni ed inconvenienti del sous-vide:


- Shelf-life piena (21-45 giorni) soltanto se l'alimento è conservato costantemente a temperatura inferiore a 3°C (va ricordato che sovente nei banchi frigoriferi di vendita dei negozi al dettaglio la temperatura può oscillare tra -8°C e 28°C mentre nei frigoriferi di casa si può andare da 1,7° a 20,2°C)
- Se la pastorizzazione non è condotta per temperature e tempi sufficienti, si rischia di favorire lo sviluppo di batteri anaerobi stretti, microaerofili o anaerobi facoltativi, sporigeni psicotrofi e l'accumulo di tossine termo-resistenti.

VANTAGGI E MODALITA' DI REALIZZO DELLA COTTURA SOUS VIDE (II)

- o Migliori qualità organolettiche degli alimenti
- o Il cibo conserva meglio e più a lungo il proprio valore nutrizionale perché durante la cottura non si hanno perdite di elementi nutritivi
- o Maggiore sicurezza del punto di vista igienico-sanitario (compatibilmente con i requisiti igienici delle materie prime e le condizioni illustrate più oltre nello scritto)
- o Migliore pianificazione del lavoro in cucine aziendali e collettive
- o Possibilità di produrre maggiori quantità di cibo nello stesso impianto
- o Allungamento del tempo di durabilità medio degli alimenti

Problemi di sicurezza microbiologica del sous-vide

Anche in questi alimenti non si ottiene una sterilizzazione completa del prodotto. I batteri termoresistenti possono sopravvivere al trattamento e se venisse interrotta la catena del freddo potrebbero riprendere a svilupparsi e le spore germinare visto che i piatti di questo tipo hanno in genere valori di pH e di aw decisamente favorevoli. L'unico criterio per rallentare o inibire del tutto la crescita dei suddetti microrganismi è, quindi, l'impiego delle basse temperature. Questa condizione è ben illustrata dai risultati di una ricerca condotta in Francia da Carlin e coll. (2000) che hanno studiato come si modifica la flora microbica di puré di vegetali come broccoli, carote, patate e



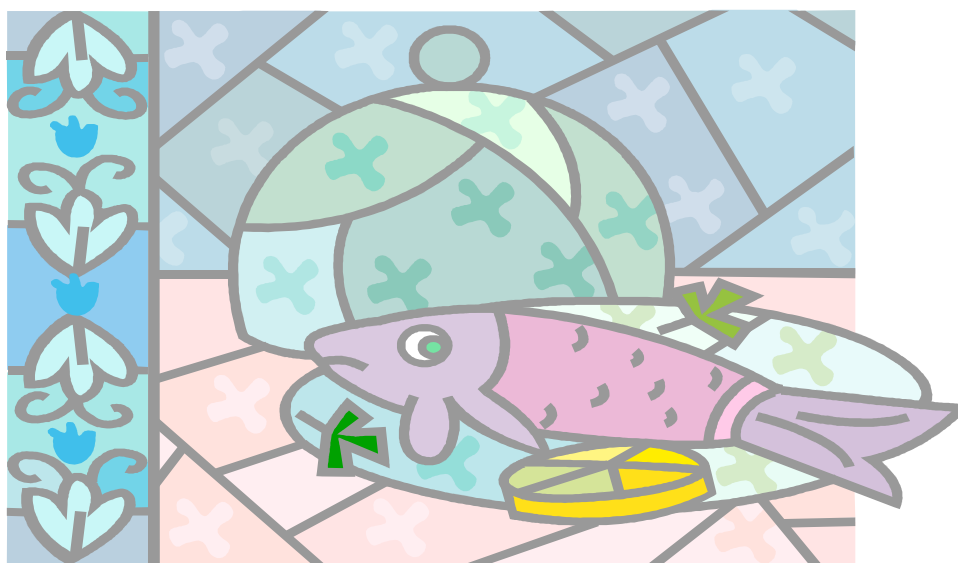
fagioli sottoposti a pastorizzazione in confezione originale. Appurato che la carica microbica di simili prodotti è formata essenzialmente da *Bacillus* spp, gli Autori citati hanno potuto verificare che partendo da cariche microbiche inferiori a 100 UFC/g, a distanza di 20 giorni si potevano raggiungere le 106-108 UFC/g se il prodotto era stato conservato a 10°C mentre a 4°C la medesima flora batterica si sviluppava con velocità notevolmente più ridotta, tanto che dopo 20 giorni si arrivava a non più di 103-104 UFC/g.

Alcuni Autori, tuttavia, hanno cercato di individuare additivi che possano avere effetti analoghi a quelli dei nitriti, come ad esempio il sodio lattato. Maas e coll. (1989) hanno provato concentrazioni di lattato di sodio comprese tra il 2% ed il 3,5% in carni di tacchino cotte sotto vuoto inoculate con spore di *Clostridium botulinum* tipi A e B. Il lattato presenta un'azione antimicrobica contro i clostridi che varia in base alla concentrazione: mano a mano che essa aumenta, si ritarda lo sviluppo del batterio e la produzione della tossina da 72 ore fino a 8 giorni. Risultati incoraggianti si possono ottenere anche associando al sous-vide un trattamento preliminare con radiazioni ionizzanti, come hanno fatto Shamsuzzaman e coll. (1995) su carne di pollo inoculata sperimentalmente con *L. monocytogenes* Scott A e irradiata con 3,1 kGy prima di sottoporla a cottura per 3,45 minuti in acqua bollente (per raggiungere a cuore i 71,1°C). Confrontando i risultati con quelli dei controlli negativi si è potuto accertare che la sola cottura con sous-vide non risulta in grado di inattivare il ceppo di *L. monocytogenes* mentre quest'ultimo viene inattivato se alla cottura si associano le radiazioni. In questo modo è possibile prolungare la conservabilità del prodotto fino ad un massimo di 8 settimane a 8°C, mentre i controlli non trattati con radiazioni mostrano i primi segni di alterazione già a distanza di 16 giorni.

Sous vide e microrganismi

Dopo il confezionamento sotto vuoto, nella busta può restare un 1-5% di ossigeno che però viene consumato in tempi relativamente brevi dalla crescita di microrganismi aerobi ed anaerobi facoltativi, spianando la strada ad una microflora composta essenzialmente da batteri lattici e clostridi. Non per nulla la principale causa di alterazione di questi prodotti sono proprio i batteri lattici, insieme a *Brochetrix thermosphacta* e *Pseudomonas* spp. Tenuto conto di ciò, si possono limitare i problemi igienici del sous vide ai microrganismi psicrotrofi anaerobi obbligati e facoltativi, di cui si riportano in Tab. 2 i limiti di resistenza a temperature di pastorizzazione. I ricercatori che hanno studiato questo argomento non hanno ancora trovato un accordo sul limite invalicabile da sancire per il trattamento termico cui sottoporre i prodotti cotti sous vide. In Gran Bretagna si mira essenzialmente a prevenire lo sviluppo di *Clostridium botulinum* mentre in Francia si preferisce utilizzare come riferimento *Enterococcus faecalis* come indicatore di trattamento (tenuto presen-

te che siamo di fronte ad uno dei batteri asporigeni più termoresistenti), ma si è proposta anche la ricerca di *Listeria monocytogenes*. Altri Autori raccomandano un trattamento termico minimo comunque in grado di inattivare le forme vegetative degli anaerobi psicrotrofi, assegnando alla conservazione a bassa temperatura e ad altri fattori addizionali il compito di tenere sotto controllo la germinazione delle spore clostridiche (Genigeorgis, 1993). Gran parte degli AA. sono concordi nell'ammettere che negli alimenti cotti in sous vide e conservati a lungo, anche a basse temperature, c'è il potenziale pericolo di proliferazione di *Clostridium botulinum*. Per prevenire un pericolo del genere, Notermans e coll. (1990) hanno calcolato che un trattamento termico a 90°C per almeno 4 minuti dovrebbe essere sufficiente per abbattere di 5 gradi logaritmici decimali la carica iniziale di ceppi non proteolitici del batterio mentre il Sous-Vide Advisory Committee francese (1991) raccomanda un processo di almeno 4,5 minuti a 90°C per ottenere una riduzione di 6 gradi logaritmici decimali. Betts e Gaze (1995), infine, consigliano di non scendere mai al disotto dei 10 minuti a 90°C per ottenere risultati di tutta sicurezza. Per alcuni tipi di alimenti cucinati sotto vuoto, però, un trattamento del genere può non essere fattibile, per le conseguenze negative sulle caratteristiche sensoriali del prodotto. In questi casi, la sicurezza sanitaria dell'alimento dovrà essere assicurata non soltanto dal trattamento termico, ma dalla cooperazione di altri fattori intrinseci, quali la aw, che dovrà risultare $\leq 0,97$, al pH ($< 5,0$) ed alla concentrazione di NaCl, superiore ad almeno 3,5% (Betts e Gaze, 1995).



Ricerca e Statistica

TARANTO E LA MARINA: UNA STORIA SECOLARE

Taranto è il principale polo aeronavale della Marina Militare, la base di gran parte delle unità di prima linea, dei sommergibili e degli aeromobili della Forza Armata.

In questa città insiste anche la nuova Base Navale Mar Grande che, inaugurata nel giugno del 2004, per l'entità e la complessità dell'opera è la maggiore infrastruttura militare realizzata in Italia nel dopoguerra.

Ma la storia di Taranto quale polo navale militare risale ai primi dell'Ottocento. Infatti è stato Napoleone Bonaparte il primo ad intuire in epoca moderna l'importanza di Taranto quale base navale, tanto da decidere di farne la piazzaforte d'appoggio della sua politica orientale nel Mediterraneo: ancora nel 1808 Napoleone scrive che *«Taranto è il nodo delle relazioni fra i Balcani, l'Oriente e l'Italia»*.

Così, in seguito all'Accordo di Firenze, dall'aprile del 1801, per quasi quindici anni i francesi saranno a più riprese a Taranto, iniziandovi la costruzione di fortificazioni e di impianti per realizzare, nella rada del Mar Grande, un porto ampio e ben protetto.

Il sistema difensivo sarebbe stato basato sulle batterie ubicate sull'Isola di San Paolo, a Capo San Vito e sull'Isola di San Nicolicchio, i cui cannoni avrebbero impedito alle navi nemiche l'accesso alla rada e, ribaltando il fronte dei pezzi, avrebbero potuto battere anche gli ancoraggi in Mar Grande; gli stessi sarebbero stati anche sotto il tiro di diverse batterie ubicate sulla costa.

Nel 1815, andati via i francesi e tornato sul trono di Napoli Ferdinando IV di Borbone, da futura grande piazzaforte marittima Taranto decade rapidamente a piccola guarnigione di provincia, città chiusa e fortificata, e tale rimane fino all'unificazione d'Italia.

All'indomani della costituzione del Regno d'Italia, la Regia Marina ricerca un porto dell'Italia meridionale in cui erigere un arsenale e spostare la sede del Dipartimento Militare Marittimo di Napoli.

La commissione ufficiale della Regia Marina, dopo aver visitato altri cinque porti dell'Italia meridionale, indica Taranto come sede ideale del futuro Arsenale Militare Marittimo e di un Dipartimento: un'indicazione in seguito condivisa dagli alti gradi della Forza Armata, che nel febbraio del 1865 deliberano in tal senso.

Nell'estate del 1866, nell'ambito della Terza Guerra di Indipendenza, avviene il

primo grande concentrazione di navi italiane nel Mar Grande: è la flotta che, agli ordini dell'ammiraglio Persano, il 20 luglio sosterrà contro le navi austriache la sfortunata Battaglia di Lissa.

Il 29 giugno del 1882 il Parlamento approva la legge che destina l'allora ingente somma di *"lire 9.300.000 per la costruzione di un Arsenale nel mare di Taranto"*; così nell'agosto del 1884 sono appaltati i lavori per la costruzione delle opere dell'Arsenale Militare Marittimo, che sorgeranno su alcune aree del primo seno del Mar Piccolo.

Nello stesso periodo, per consentire alle navi militari di raggiungere dal Mar Grande le nuove installazioni ubicate in Mar Piccolo, si realizza un canale navigabile allargando e rendendo più profondo l'angusto fossato del Castello Aragonese, mentre per assicurare i collegamenti tra le due sponde del nuovo Canale Navigabile la Regia Marina fa realizzare il Ponte Girevole che sarà inaugurato il 22 maggio del 1887.

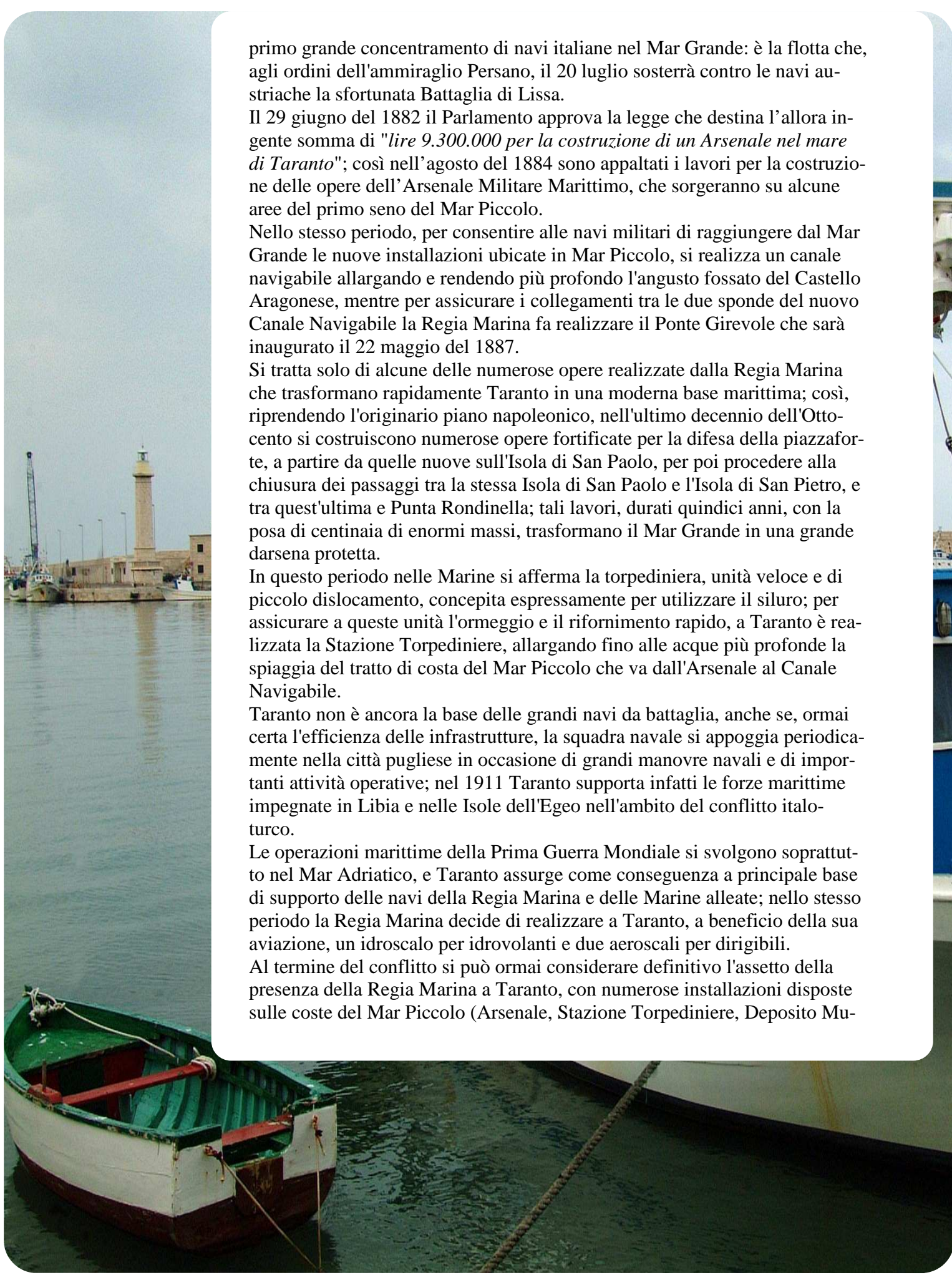
Si tratta solo di alcune delle numerose opere realizzate dalla Regia Marina che trasformano rapidamente Taranto in una moderna base marittima; così, riprendendo l'originario piano napoleonico, nell'ultimo decennio dell'Ottocento si costruiscono numerose opere fortificate per la difesa della piazzaforte, a partire da quelle nuove sull'Isola di San Paolo, per poi procedere alla chiusura dei passaggi tra la stessa Isola di San Paolo e l'Isola di San Pietro, e tra quest'ultima e Punta Rondinella; tali lavori, durati quindici anni, con la posa di centinaia di enormi massi, trasformano il Mar Grande in una grande darsena protetta.

In questo periodo nelle Marine si afferma la torpediniera, unità veloce e di piccolo dislocamento, concepita espressamente per utilizzare il siluro; per assicurare a queste unità l'ormeggio e il rifornimento rapido, a Taranto è realizzata la Stazione Torpediniere, allargando fino alle acque più profonde la spiaggia del tratto di costa del Mar Piccolo che va dall'Arsenale al Canale Navigabile.

Taranto non è ancora la base delle grandi navi da battaglia, anche se, ormai certa l'efficienza delle infrastrutture, la squadra navale si appoggia periodicamente nella città pugliese in occasione di grandi manovre navali e di importanti attività operative; nel 1911 Taranto supporta infatti le forze marittime impegnate in Libia e nelle Isole dell'Egeo nell'ambito del conflitto italo-turco.

Le operazioni marittime della Prima Guerra Mondiale si svolgono soprattutto nel Mar Adriatico, e Taranto assurge come conseguenza a principale base di supporto delle navi della Regia Marina e delle Marine alleate; nello stesso periodo la Regia Marina decide di realizzare a Taranto, a beneficio della sua aviazione, un idroscalo per idrovolanti e due aeroscali per dirigibili.

Al termine del conflitto si può ormai considerare definitivo l'assetto della presenza della Regia Marina a Taranto, con numerose installazioni disposte sulle coste del Mar Piccolo (Arsenale, Stazione Torpediniere, Deposito Mu-



nizionamento e Idroscalo) e sul Canale Navigabile (Palazzo del Dipartimento Militare Marittimo e Castello Aragonese), mentre sul Mar Grande insistono principalmente le fortificazioni a difesa della piazzaforte marittima. Questa disposizione, ritenuta sicura nell'Ottocento, desta però non poche preoccupazioni negli alti gradi della Regia Marina che nei primi del Novecento seguono con interesse il conflitto russo-

giapponese. L'episodio che fa più scalpore è quando, nel maggio del 1904, la marina giapponese imbottiglia parte della flotta russa nella base navale di Port Arthur, riuscendo a bloccare il canale di accesso



Foto © Marco Amatimaggio

al porto affondandovi alcuni vecchi piroscafi e posandovi degli sbarramenti di mine.

Le truppe giapponesi che assediano la città, dalle alture circostanti riescono così a colpire con le artiglierie le navi russe all'ormeggio che, danneggiate e con equipaggi demoralizzati, usciranno lentamente dalla base solo dopo tre mesi, trovando in mare la flotta giapponese pronta a dar battaglia.

Anche se intorno a Taranto non esistono alture, un ipotetico atto di sabotaggio avrebbe fatto cadere il Ponte Girevole nel Canale Navigabile bloccando il transito delle navi; perciò viene deciso di mantenere aperto il ponte per tutta la durata della Grande Guerra, precauzione che, peraltro, sarà ripetuta anche durante la Seconda Guerra Mondiale.

Come evitare che le navi possano essere bloccate in Mar Piccolo?

Numerose, e fantasiose, le soluzioni proposte da più parti per risolvere il problema: rendere navigabile anche l'angusto canale di Porta Napoli – ad occidente della Città Vecchia – assicurando i collegamenti tra le due sponde con un tunnel sottomarino, o realizzare un nuovo canale navigabile dal Mar Piccolo al Mar Grande sul versante orientale della città o, sfruttando alcune depressioni del terreno, persino scavare un istmo tra Taranto e Brindisi per collegare direttamente il Mar Piccolo al Mar Adriatico!

Negli anni Trenta, avviato un poderoso potenziamento delle Forze Armate che, tra l'altro, prevede un grandioso programma di costruzioni navali, Taranto viene indicata dal Capo del Governo come principale base dell'imponente flotta che avrebbe dovuto trasformare il Mediterraneo nel "Mare Nostrum".

Per l'occasione, allo scopo di evitare alle navi di transitare per il Canale Na-



vigabile, la Regia Marina decide di programmare la realizzazione di un nuovo grande insediamento su un'area di 80 ettari ubicata direttamente sulla costa del Mar Grande, a circa quattro chilometri dalla città.

Infrastruttura principale dell'Arsenale nuovo, questa la denominazione ufficiale del comprensorio, sarebbe stata un enorme bacino di carenaggio, dotato anche di tre gargami intermedi (paratie mobili per sezionarlo alla bisogna in diverse aree di lavorazione): lungo 483 metri e largo 60, sarebbe stato il più grande del Mediterraneo, in grado di ospitare anche le possenti corazzate italiane.

Il comprensorio, collegato all'Arsenale in Mar Piccolo mediante una galleria sotterranea lunga tre chilometri, avrebbe compreso anche un'officina per riparazioni, magazzini, pontili e banchine per l'ormeggio delle Unità Navali.



Foto © Marco Amatimaggio

I lavori per l'Arsenale nuovo iniziano solo nell'agosto del 1939, per poi essere sospesi nell'ottobre del 1943 a causa delle note vicende belliche, quando sono stati già scavati l'inizio e la fine della galleria sotterranea, realizzati una spalla e parte del fondo del bacino, un edificio destinato a ricevere un laboratorio ottico, due stazioni di pompaggio a servizio del bacino stesso e un pontile a "Y", il cosiddetto Pontile Chiapparo.

Testi © Marco Amatimaggio

Normativa

Legislazione Comunitaria

Decisioni

Decisione 2007/82/CE (G.U./L n. 28 del 3/02/2007) della Commissione, del 2 febbraio 2007, relativa a misure di emergenza che sospendono le importazioni di prodotti della pesca destinati al consumo umano provenienti dalla Repubblica di Guinea [notificata con il numero C(2007) 278].

Rettifiche

Rettifica della decisione 2006/1006/CE (G.U./L n. 27 del 2/02/2007) (G.U./L n. 411 del 30/12/2006) del Consiglio, del 21 dicembre 2006, concernente la conclusione dell'accordo in forma di scambio di lettere relativo all'applicazione provvisoria dell'accordo di partenariato nel settore della pesca tra la Comunità europea, da un lato, e il governo della Danimarca e il governo locale della Groenlandia, dall'altro.

Rettifica del regolamento (CE) n. 1985/2006 (G.U./L n. 37 del 7/02/2007) (G.U./L n. 387 del 29/12/2006) della Commissione, del 22 dicembre 2006, relativo alle modalità di calcolo degli aiuti concessi dagli Stati membri alle organizzazioni di produttori nel settore della pesca e dell'acquacoltura.

Nazionale

Decreto 25 gennaio 2007 del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (G.U. n. 34 del 10/02/2007). Riconoscimento dell'organizzazione di produttori denominata «Associazione tonnieri campana società cooperativa della pesca, di produzione e lavoro S.r.l.», in Napoli.

Decreto 30 gennaio 2007 del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (G.U. n. 34 del 10/02/2007). Disciplina della pesca del novellame di sardina (*Sardina pilchardus*) e del rossetto (*Aphia minuta*), per l'anno 2007.

Legislazione

Comunitaria Regolamenti

Regolamento (CE) n. 147/2007 (G.U./L n. 46 del 16/02/2007) della Commissione, del 15 febbraio 2007, recante adeguamento di alcuni contingenti di pesca per il periodo 2007-2012 a norma dell'articolo 23, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 2371/2002 del Consiglio relativo alla conservazione e allo sfruttamento sostenibile delle risorse della pesca nell'ambito della politica comune della pesca.

Decisioni

Decisione 2007/88/CE (G.U./L n. 38 del 10/02/2007) della Commissione, dell' 8 febbraio 2007, relativa all'assegnazione ai Paesi Bassi e al Regno Unito di tre giorni di pesca aggiuntivi per maggiore presenza di osservatori in conformità dell'allegato II A del regolamento (CE) n. 51/2006 del Consiglio [notificata con il numero C(2007) 365].

Rettifiche

Rettifica del regolamento (CE) n. 1966/2006 (G.U./L n. 36 dell'8/02/2007) (G.U./L n. 409 del 30/12/2006) del Consiglio, del 21 dicembre 2006 , concernente la registrazione e la trasmissione elettronica dei dati sulle attività di pesca e i sistemi di telerilevamento.

Rettifica del regolamento (CE) n. 1967/2006 (G.U./L n. 36 dell'8/02/2007) (G.U./L n. 409 del 30/12/2006) del Consiglio, del 21 dicembre 2006 , relativo alle misure di gestione per lo sfruttamento sostenibile delle risorse della pesca nel Mar Mediterraneo e recante modifica del regolamento (CEE) n. 2847/93 e che abroga il regolamento (CE) n. 1626/94.

Pesca nel mondo

Il settore pesca in Namibia

La Namibia può offrire diverse opportunità alle aziende italiane che vogliono importare pesce o stabilire joint-venture nel settore ittico. Per rispondere alle richieste delle imprese del settore, l'ICE ha organizzato, con un progetto congiunto con il CDE (Centre for the Development of Enterprise) di Bruxelles, una missione per conoscere da vicino le caratteristiche delle aziende namibiane della pesca.

In collaborazione con AGC 98, società di Roma specializzata negli studi sulla pesca, sono stati organizzati numerosi incontri con tutte le più importanti aziende del settore pesca e acquacoltura della Namibia a Walvis Bay e Lüderitz, i principali porti pescherecci del paese nonché sedi delle più importanti industrie della pesca, e con le autorità ufficiali namibiane che sovrintendono al controllo e allo sviluppo del settore.

Il ministero della Pesca namibiano, fortemente interessato alla visita, ha messo a disposizione un proprio esperto, il dott. Ueritjiun Kauaria, mentre il Namibian Investment Center (omologo ICE per la Namibia) ha accompagnato con le proprie esperte Mara Zaire e Dolly Kandune la spedizione per tutta la durata del soggiorno.

Il settore pesca

Indipendente da pochi anni, la Namibia, al fine di sviluppare e gestire un set-

tore ritenuto strategico per il paese, si è dotata di un ministero interamente dedicato alla pesca suddiviso in tre direttorati:

1) il *Direttorato delle operazioni*, che si occupa dell'organizzazione, controllo e monitoraggio delle attività di pesca all'interno della zona economica esclusiva (EEZ — Exclusive Economic Zone) tramite un corpo di ispettori specializzati;

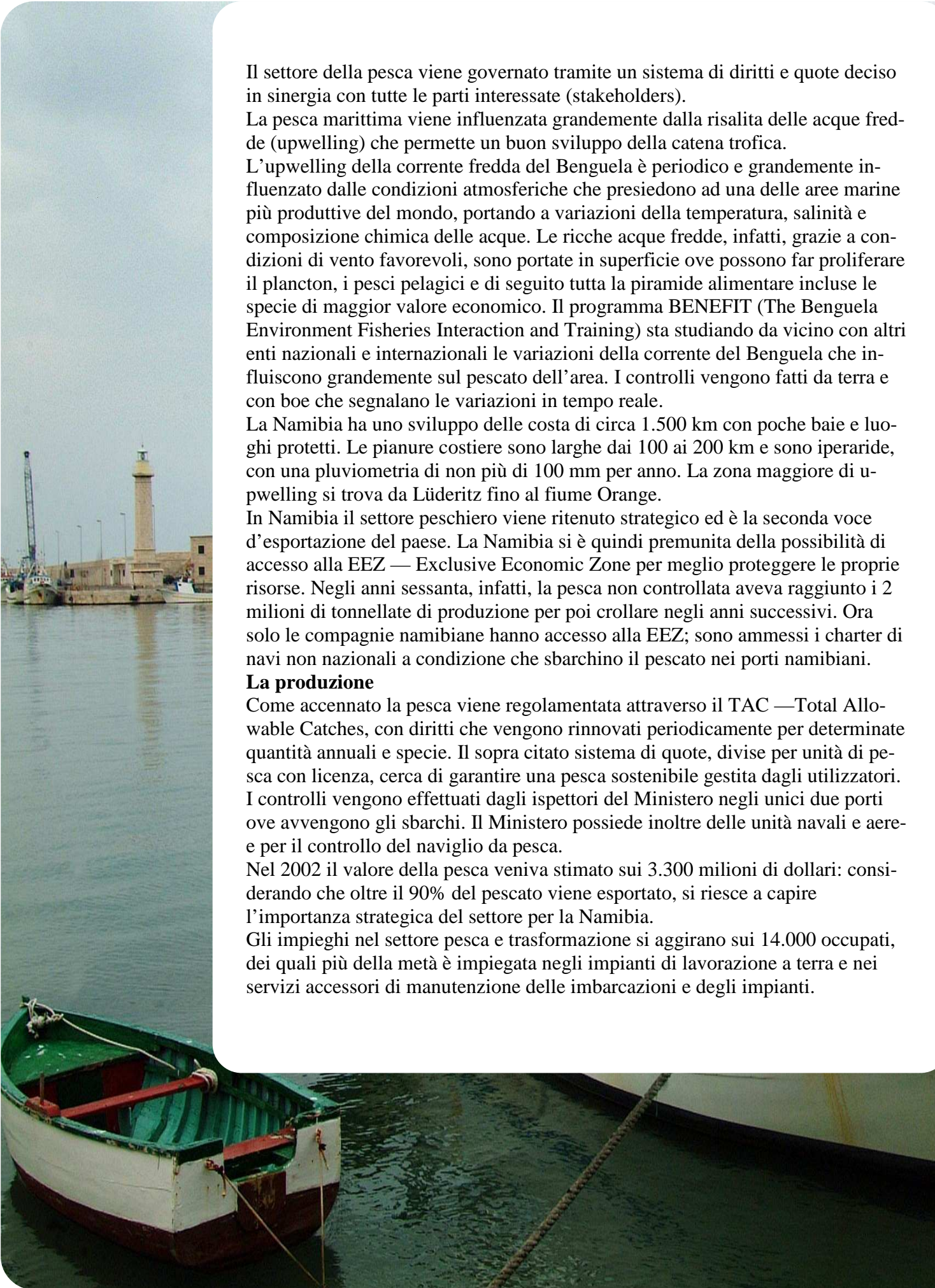
2) il *Direttorato dell'organizzazione delle risorse*, che si occupa di stabilire lo stato degli stock ittici, del livello raccomandabile delle catture, delle taglie minime del pescato e di tutte le misure per il mantenimento della sostenibilità dello sforzo di pesca;

3) il *Direttorato per le politiche, la pianificazione e l'economia della pesca*, che si occupa delle legislazioni e politiche della pesca che includono il rilascio delle licenze di pesca e delle quote specifiche per ogni specie commerciale; si occupa anche delle statistiche della pesca a livello nazionale.

Le operazioni del ministero della Pesca sono dirette dal Piano strategico, a durata pluriennale, che detta le linee guida delle operazioni da eseguire tramite un appropriato budget.



Alcuni pescatori al lavoro su un peschereccio.



Il settore della pesca viene governato tramite un sistema di diritti e quote deciso in sinergia con tutte le parti interessate (stakeholders).

La pesca marittima viene influenzata grandemente dalla risalita delle acque fredde (upwelling) che permette un buon sviluppo della catena trofica.

L'upwelling della corrente fredda del Benguela è periodico e grandemente influenzato dalle condizioni atmosferiche che presiedono ad una delle aree marine più produttive del mondo, portando a variazioni della temperatura, salinità e composizione chimica delle acque. Le ricche acque fredde, infatti, grazie a condizioni di vento favorevoli, sono portate in superficie ove possono far proliferare il plancton, i pesci pelagici e di seguito tutta la piramide alimentare incluse le specie di maggior valore economico. Il programma BENEFIT (The Benguela Environment Fisheries Interaction and Training) sta studiando da vicino con altri enti nazionali e internazionali le variazioni della corrente del Benguela che influiscono grandemente sul pescato dell'area. I controlli vengono fatti da terra e con boe che segnalano le variazioni in tempo reale.

La Namibia ha uno sviluppo delle costa di circa 1.500 km con poche baie e luoghi protetti. Le pianure costiere sono larghe dai 100 ai 200 km e sono iperaride, con una pluviometria di non più di 100 mm per anno. La zona maggiore di upwelling si trova da Lüderitz fino al fiume Orange.

In Namibia il settore peschiero viene ritenuto strategico ed è la seconda voce d'esportazione del paese. La Namibia si è quindi premunita della possibilità di accesso alla EEZ — Exclusive Economic Zone per meglio proteggere le proprie risorse. Negli anni sessanta, infatti, la pesca non controllata aveva raggiunto i 2 milioni di tonnellate di produzione per poi crollare negli anni successivi. Ora solo le compagnie namibiane hanno accesso alla EEZ; sono ammessi i charter di navi non nazionali a condizione che sbarchino il pescato nei porti namibiani.

La produzione

Come accennato la pesca viene regolamentata attraverso il TAC — Total Allowable Catches, con diritti che vengono rinnovati periodicamente per determinate quantità annuali e specie. Il sopra citato sistema di quote, divise per unità di pesca con licenza, cerca di garantire una pesca sostenibile gestita dagli utilizzatori. I controlli vengono effettuati dagli ispettori del Ministero negli unici due porti ove avvengono gli sbarchi. Il Ministero possiede inoltre delle unità navali e aeree per il controllo del naviglio da pesca.

Nel 2002 il valore della pesca veniva stimato sui 3.300 milioni di dollari: considerando che oltre il 90% del pescato viene esportato, si riesce a capire l'importanza strategica del settore per la Namibia.

Gli impieghi nel settore pesca e trasformazione si aggirano sui 14.000 occupati, dei quali più della metà è impiegata negli impianti di lavorazione a terra e nei servizi accessori di manutenzione delle imbarcazioni e degli impianti.

Il settore interno della pesca

La pesca interna è caratterizzata dalla presenza di risorse idriche comuni ad altri stati (i fiumi Zambesi, Chobe, Kwando, Okavango e Kunene). Le risorse ittiche dei sopra citati corsi d'acqua e dei delta interni formatisi sono richieste e utilizzate sul posto. I dati riguardanti il delta interno del Caprivi indicano una produzione che si aggira sulle 2000 t/anno di pesce, con una produzione totale stimata sulle 6.000 t/anno per tutto il paese.

L'acquacoltura

La principale produzione dell'acquacoltura è rappresentata dagli allevamenti di ostriche del Pacifico (*Crassostrea gigas*) ed europee (*Ostrea edulis*) nella Walvis Bay, Lüderitz e Swakopmund. Qui si producono anche piccole quantità di *Perna perna*, simile ai nostri mitili.

I metodi comprendono quello in cestelli e calze appese a long-lines.

Sono cinque le compagnie operative nell'allevamento delle ostriche ma si pensa che aumenteranno di numero: attualmente abbiamo una produzione totale di circa 600 t/anno, esportate per un 70% nei mercati sudafricani.

Si coltivano anche la *Gracilaria verrucosa* e la *Gracilaria gracilis*, alghe utilizzate per la produzione di agar a Lüderitz. Progetti per l'allevamento di Abalone (*Haliotis midae*) sono in via di attuazione.

Tilapia e pesci gatto africani sono allevati in piccola scala per consumi locali, in allevamenti privati e statali, principalmente nelle zone a nord ove vi sono maggiori capacità idriche e vicino ai principali fiumi.


Il potenziale per lo sviluppo dell'acquacoltura è notevole e solo da pochi anni si stanno sviluppando iniziative interessanti. Il governo namibiano è positivamente coinvolto e concede agevolazioni a chi voglia iniziare questo genere di attività. Queste sono riassunte nel "Foreign Investment Act" che garantisce anche la possibilità del possesso totale delle società da parte di stranieri che investano nel settore.

È allo studio un grande progetto riguardo l'utilizzo a fini acquacolturali delle grandi ritenute idriche formatesi nelle miniere abbandonate, in cui si potranno sviluppare degli allevamenti in gabbie di notevoli dimensioni.

Visite commerciali e possibilità di collaborazione con gli imprenditori namibiani

Grazie all'impegno dell'ICE e dei propri uffici decentrati di Johannesburg, le più importanti ditte di pesca e trasformazione della Namibia hanno inviato i propri rappresentanti a incontrare i possibili partner commerciali italiani.

Durante la missione, dopo un'introduzione relativa al settore pesca, all'economia e alle prospettive future del paese, si sono svolte numerose sessioni di lavoro in gruppo o singole per incontri d'affari, riguardanti prospettive commerciali e di joint-venture a cui si sono dimostrati particolarmente interessati i produttori namibiani, i quali vorrebbero assicurarsi maggiori quote di mercato in aree differenti a quelle attuali.



Di particolare interesse la possibilità di allevare aragoste, sfruttando la grande quantità di aragostelle disponibili in alcune zone protette delle coste namibiane, per il successivo grow-out a mare in gabbie.

L'allevamento di ostriche e di altri bivalvi avrà sicuramente un forte sviluppo per le richieste del mercato sudafricano a cui non bastano le produzioni nazionali. Inoltre gli allevatori di molluschi sono notevolmente interessati ad essere accreditati all'esportazione nella Ue.

Il principale problema per l'esportazione dei molluschi bivalvi riguarda l'accreditamento dell'autorità competente namibiana all'esportazione, rilasciato dalla DG SANCO di Bruxelles.

Anche le offerte delle produzioni italiane di attrezzature per la pesca e macchinari navali hanno suscitato molto interesse per il notevole livello tecnologico e i prezzi competitivi, nonostante la presenza di un euro forte.

Conclusione

Le interessanti visite organizzate durante questo viaggio hanno permesso agli operatori del settore di avere un dettagliato quadro dell'industria della pesca namibiana e di come viene regolata.

L'organizzazione di questo tipo di visite aiuta molto le ditte del settore peschiero italiane ad accedere all'internazionalizzazione. L'attuazione di questo tipo di programmi sicuramente aumenta le conoscenze degli imprenditori nella disponibilità di materie prime per un mercato deficitario come quello italiano, aumentandone la competitività.

Ricetta

Filetti di Merluzzo arlecchino

Ingredienti per 2 persone:

400 gr. merluzzo, 1 carota, 1 spicchio d'aglio, 1 ciuffo di prezzemolo, 7 pomodorini cigliegia, 1 gamba di sedano, un pizzico di peperoncino, 1 pizzico di sale, 1 cucchiaio d'olio extravergine d'oliva.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Procedimento:

Lavate la verdura e tagliatela in piccoli pezzettini escludendo i pomodorini. Preparate un soffritto con l'olio e a questo punto aggiungete il merluzzo. Cuocete per 15 minuti e infine aggiungete i pomodorini tagliati a metà. Concludete la cottura e Buon appetito!!

News

Calerà la pesca del tonno rosso

Come da accordi presi nell'assemblea plenaria dell'**Icaat - Commissione Internazionale per la conservazione del tonno Atlantico** tenutasi il 26 novembre scorso a **Dubrovnik**, il **Giappone** e l'**UE** hanno deciso di diminuire le quote di tonno rosso entro il **2010**.

Visto l'alto valore commerciale, questo tonno subisce una notevole azione di pesca e con l'intento di salvaguardarne la conservazione le catture del pregiato pesce hanno delle limitazioni a livello internazionale.

L'**Iccat** stabilisce delle quote di pescato annuali che riguardano anche i paesi della **Ue**. Nel 2006 questa quota europea era di **18301 tonn.** complessive, con la nuova decisione l'Unione Europea porterà la propria quota di pescato a **14.504 tonn.** (pari al -20,75%) nel 2010.

Entro il 2010 anche il **Giappone**, che da solo cattura circa un quarto dell'intero pescato di tonno, ridurrà le proprie catture passando da **2830 tonn.** a **2175** (pari al -23%).

Così come avvenuto all'indomani della assemblea di Dubrovnik, per contestare le nuove regole adottate per la pesca al tonno rosso, a danno soprattutto della flotta comunitaria, le associazioni di categoria **Federcoopescas/Confcooperative**, **Lega pesca**, **AGCI Agrital** contestano duramente la decisione e si preparano a presentare ricorso alla **Corte di Giustizia**.



Taranto

Taranto

Indirizzo: Viale Magna Grecia, 468
74100 Taranto (TA)

Tel.: + 39 099 7723596

Fax: + 39 099 7728371

E-mail: taranto@confcooperative.it

L'associazione denominata "Confcooperative - Unione provinciale di Taranto" è costituita nel 1950 ai sensi e per gli effetti (art. 5 e 6) dello Statuto della Confederazione Cooperative Italiane, associazione nazionale autonoma di rappresentanza, assistenza, tutela e revisione del movimento cooperativo, riconosciuta giuridicamente ai sensi dell'art. 5 del D.L.C.P.S. 14 dicembre 1947, n. 1577, fra gli enti cooperativi e mutualistici aderenti alla Confederazione medesima ed aventi sede legale nell'ambito provinciale.

L'associazione "Confcooperative - Unione provinciale di Taranto" è struttura territoriale della Confederazione Cooperative Italiane e la rappresenta nell'ambito della provincia, nel rispetto degli indirizzi generali deliberati dagli organi della Confederazione medesima.

Sono rappresentati i seguenti servizi:

1. Agricolo e agroalimentare
2. Pesca
3. Consumo
4. Cultura, turismo e sport
5. Edile di abitazione
6. Produzione lavoro e servizi

