



L'INFORM@PESCA

BOLLETTINO A CURA DI CONFCOOPERATIVE TARANTO

NUMERO XXVII

GENNAIO 2007

SOMMARIO:

Informativa tecnica 2

Ricerca e statistica 5

Normativa 8

Pesca nel Mondo 9

Ricetta 16

News 16



Editoriale

A cura di Carlo Martello (Presidente Confcooperative Taranto)

Nel seguente numero proponiamo una approfondita analisi sulla storia della nuova stazione navale della Marina Militare, dal primo dopoguerra, sino al 1982, quando lo Stato Mag-

giore Marina pianifica a Taranto la realizzazione di un'area logistico-operativa sul Mar Grande allo scopo di aumentare la "prontezza operativa" delle Unità Navali che, non dovendo più

transitare per il Canale Navigabile, dalla Stazione Navale Mar Grande, in qualsiasi momento possono mollare gli ormeggi, dirigendosi speditamente verso il mare aperto.

Informativa tecnica


LA COTTURA *SOUS-VIDE* e IN MICROONDE, SISTEMI INNOVATIVI APPLICABILI SOPRATTUTTO ALLA PRODUZIONE DI PIATTI PRECUCINATI

Il *Food Products Intelligence Centre* di Campden (Gran Bretagna), controllore del mercato dei prodotti alimentari inglesi dal 1969, registra nel periodo 1972-1990 che le nuove preparazioni alimentari refrigerate in commercio sono passate da 35/anno nel 1972 alle 945/anno nel 1990. Nel solo Regno Unito il valore di questo mercato è cresciuto da 88 ad oltre 290 miliardi di sterline (Martens, 1995). Gli alimenti destinati alla ristorazione collettiva costituiscono una frazione notevole di questo settore e la loro importanza è confermata dalla serie di ricerche e brevetti che l'industria alimentare sforna ogni anno, sfruttando tecnologie sempre più accurate.

Sappiamo quanta importanza il consumatore riservi, oggi, ad un ridotto contenuto di cloruro di sodio e grassi negli alimenti richiedendo la conservazione delle massime quantità possibili di vitamine e altri componenti alimentari preziosi per la salute umana. A questi orientamenti dei consumatori l'industria ha risposto mettendo a punto le cosiddette *mild technologies*, che basano la loro efficacia sul concetto della sommazione degli effetti dei parametri intrinseci (*hurdle effect*) (Leistner e Rödel, 1976). Da un lato si possono, così, produrre alimenti che, pur conservandosi per tempi anche molto lunghi, mantengono notevoli caratteristiche di freschezza. Sul piano igienico-sanitario, tuttavia, non sempre ciò costituisce un vantaggio: il prolungamento a volte eccessivo della *shelf life* del prodotto e la versatilità di molti microrganismi potenzialmente patogeni per l'uomo fanno sì che a volte i prodotti alimentari trattati con queste tecnologie di avanguardia possano diventare terreno di sviluppo quasi ottimale per i suddetti microrganismi, trasformandosi in potenziali cause di malattia alimentare.

Illustriamo le principali tecnologie applicate nel settore della produzione dei piatti precucinati, evidenziandone soprattutto gli aspetti igienico-sanitari. Prima, però, è utile fornire un possibile sistema di classificazione delle varie preparazioni che confluiscono nella categoria dei piatti precucinati, così come è stata proposta da National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods americano (Adams, 1991).

Cosa sono i piatti cucinati: I piatti cucinati sono preparazioni a base di pasta o riso, carni fresche o variamente conservate e/o prodotti della pesca freschi

A photograph of a harbor scene. In the background, a tall, cylindrical lighthouse stands on a small island or pier. The water is calm and reflects the sky. In the foreground, a small boat with a green interior and a white hull is docked. The overall scene is peaceful and scenic.

o trasformati, accompagnate da verdure varie e guarnite con salse di vario tipo, intingoli, spezie, aromi, con l'eventuale aggiunta di additivi alimentari consentiti. Esiste poi tutta una gamma di preparazioni "vegetariane" composte da uno o più tipi di verdure. In genere, questi piatti vengono assemblati in cucina a partire dagli ingredienti di base e li sottoposti ad un trattamento di cottura (vedi oltre), ma in determinati casi la cottura non è richiesta (antipasti freddi, preparazioni di frutta o di pasticceria) e ciò va considerato, dal punto di vista microbiologico.

Di regola, questi piatti vengono somministrati ancora caldi agli avventori della mensa, ma sempre più spesso si tende ad elaborare i piatti in cucine centralizzate e poi a trasportarli, racchiusi in confezione singola o meno, nel punto di distribuzione, dove vengono serviti ancora caldi. In altri casi, si provvede a refrigerare i piatti subito dopo la cottura utilizzando appositi abbattitori termici e a conservarli a bassa temperatura fino al momento della somministrazione, cui di solito viene fatto precedere un riscaldamento più o meno rapido, sovente in forno a microonde (piatti precucinati veri e propri). Questa notevole variabilità di comportamento va attentamente considerata dall'igienista degli alimenti perché le differenti modalità di preparazione, conservazione e distribuzione di questi prodotti alimentari possono incidere in misura determinante sulla loro conservabilità e soprattutto sulle loro caratteristiche igienico-sanitarie.

Per essere ancora più schematico, è utile riportare qui di seguito un possibile sistema di classificazione delle varie preparazioni che confluiscono nella categoria dei piatti precucinati, così come è stata proposta dal *National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods* americano (Adams, 1991)

- Prodotti che vengono "assemblati e cotti". I vari ingredienti sono preparati, mescolati insieme e confezionati: a questo punto il prodotto è sottoposto ad un trattamento finale di cottura per distruggere tutti i microrganismi che possono averlo inquinato in precedenza. Se viene controllato in maniera corretta, il trattamento termico finale può assicurare la distruzione della normale microflora alterante e dei patogeni non sporigeni, prolungando sensibilmente la *shelf-life* del prodotto. La cottura, però, a volte non è sufficiente per inattivare anche le spore batteriche. In questo caso bisognerà considerare se nel prodotto sussistono o meno le condizioni per supportare l'eventuale proliferazione della forma vegetativa, ammesso che le spore siano indotte a germinare. C'è il potenziale rischio di sviluppo di *Clostridium botulinum*, specialmente se nel corso della successiva conservazione si verificano abusi termici. In questa categoria rientrano i prodotti *sous-vide* e quelli *cook-in-bag*, con componenti ancora crudi o appena precotti che vengono mescolati, confezionati e solo da ultimo cotti.

- Prodotti che vengono "prima cotti e poi assemblati". Ogni ingrediente

viene cotto singolarmente e poi tutti vengono messi insieme e confezionati senza ulteriore cottura. La flora microbica finale del prodotto confezionato rispecchia, quindi, quella associata ai vari ingredienti e tutta quella acquisita durante le varie fasi della lavorazione. La conservabilità a temperatura di refrigerazione di questi piatti è fortemente influenzata da carica microbica e tipo di flora batterica presente nell'alimento. Il pericolo potenziale per la crescita di patogeni sporigeni è uguale a quello della categoria precedente, ma in più sussiste il rischio di una contaminazione con batteri asporigeni prima e durante il confezionamento.

· Prodotti che vengono “allestiti mettendo insieme ingredienti crudi e cotti”. Gli ingredienti possono essere cotti singolarmente, poi mescolati con altri componenti crudi e il tutto viene poi mescolato e confezionato. Al termine ci può essere o meno un trattamento termico finale. I potenziali rischi igienici sono analoghi a quelli della categoria b. La maggiore differenza sta nel fatto che gli ingredienti crudi (ad es., i vegetali) vengono aggiunti prima del confezionamento finale e ciò comporta ulteriori rischi di introduzione di patogeni nel prodotto.

I PIATTI PRECUCINATI: UNA NUOVA SFIDA PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE

o Tutte le fonti di mercato più autorevoli confermano la tendenza dei consumatori ad avvalersi sempre più sovente dei piatti precucinati per risolvere facilmente e con rapidità il problema dei pasti, condizionati dalla sempre più ristretta disponibilità di tempo da dedicare alla cucina

o A fronte della richiesta sempre maggiore di piatti pronti soltanto da cuocere (*ready to cook foods*) o addirittura soltanto da riscaldare in forno convenzionale o microonde (*ready to eat foods*) stiamo assistendo anche ad una sempre più marcata diversificazione dell'offerta. Superata la fase in cui le preparazioni gastronomiche erano costituite essenzialmente da primi piatti di pasta, oggi il consumatore gradisce poter scegliere tra una vasta gamma anche di secondi piatti

o Considerate le tradizioni gastronomiche italiane e la diffusione che il pesce sta assumendo nella nostra alimentazione, è verosimile prevedere un consistente incremento della richiesta di piatti precucinati anche a base di pesce

o Le tecniche innovative quali il confezionamento in atmosfera protettiva e le radiazioni ionizzanti (associate all'impiego delle basse temperature sotto forma di refrigerazione o surgelazione) sembrano offrire buone prospettive anche in questo settore. Ma sono soprattutto due i sistemi che troveranno spazi sempre maggiori in questo settore industriale

o le alte pressioni idrostatiche

o la cottura in pellicola plastica sotto vuoto (cottura *sous vide*)

o Cuocere un alimento *sous vide* significa immettere i vari ingredienti ancora crudi o già parzialmente cotti (a seconda del tipo di prodotto) in una confezione di plastica speciale, farvi il vuoto all'interno e poi cuocere il tutto a vapore sotto vuoto. Il preparato viene poi conservato chiuso sotto vuoto fino al momento del consumo

Ricerca e Statistica

DAL MAR PICCOLO AL MAR GRANDE: LA STORIA DELLA NUOVA STAZIONE NAVALE DELLA MARINA MILITARE

Nel dopoguerra l'area sul Mar Grande dove si sarebbe dovuto costruire l'Arsenale Nuovo rimane in gran parte inutilizzata: nella zona più vicina alla città, raggiunta nel frattempo dal concomitante sviluppo del tessuto urbano, la Marina Militare reputa necessaria la realizzazione di una serie di edifici destinati agli alloggi del personale, mentre il Pontile Chiapparo viene impiegato come punto di ormeggio alternativo alla Stazione Torpediniere in Mar Piccolo.

Tra l'altro, proprio il Pontile Chiapparo dalla seconda metà degli anni Ottanta è l'abituale ormeggio della portaerei *Garibaldi* che attraversa il Canale Navigabile solo quando deve "entrare ai lavori" in Arsenale.

Nel mese di giugno del 1982 lo Stato Maggiore Marina pianifica a Taranto la realizzazione di un'area logistico-operativa sul Mar Grande, proprio nella stessa area dove negli anni Quaranta sarebbe dovuto sorgere l'Arsenale nuovo.

Scopo principale dell'opera è aumentare la "prontezza operativa" delle Unità Navali che, non dovendo più transitare per il Canale Navigabile, dalla Stazione Navale Mar Grande – questa la definitiva denominazione della nuova base – in qualsiasi momento possono mollare gli ormeggi senza ulteriori servitù, dirigendosi speditamente verso il mare aperto.

Allo stesso modo sarebbero stati ridotti drasticamente i disagi che la manovra d'apertura del Ponte Girevole – anche se effettuata nella stragrande maggioranza dei casi nell'arco notturno – arreca alla città.

Con la realizzazione della Stazione Navale Mar Grande, infine, si sarebbe finalmente posto rimedio all'inadeguatezza numerica degli ormeggi in Mar Piccolo, dove le navi si ormeggiano "di punta", e non lateralmente come avviene di norma in gran parte delle basi navali militari.

L'individuazione della migliore configurazione complessiva delle opere a mare della base, quella in grado di assicurare la più efficace protezione dal moto ondoso, è stata oggetto di uno studio particolarmente lungo ed articolato condotto, su incarico della Marina Militare, da una società specializzata negli anni Ottanta.

Questa, tenendo in debito conto le esigenze del requisito operativo elaborato dalla Marina Militare, ha innanzitutto operato una approfondita analisi preliminare delle condizioni meteo-idrografiche del sito.

Così è stato possibile elaborare diverse configurazioni delle opere a mare, le cui riproduzioni, in scala ridotta, sono state sottoposte a sperimentazione in una va-

sca all'interno della quale è stato possibile simulare un'area di circa dieci chilometri quadrati di mare con il relativo moto ondoso.

Questi studi, inoltre, hanno permesso di valutare preventivamente l'impatto ambientale delle opere a mare, in particolare verificando che la loro realizzazione non apportasse una variazione significativa al regime idraulico-marittimo (moto ondoso, ricambio acque, correnti, mobilità del fondale, etc.) del Mar Grande.

Ne è risultata una struttura portuale in grado di assicurare l'ormeggio a venti Unità Navali, incentrata su una darsena grande (200 x 500 metri) il cui lato nord è stato costruito sfruttando i contrafforti del bacino di carenaggio in muratura già realizzati, come accennato, negli anni Quaranta.

Dalla darsena grande si sviluppano due banchine d'ormeggio: una di 210 metri che si congiunge con il grande Molo Nord, un molo foraneo di 450 metri che chiude esternamente la Stazione Navale a nord, ed un'altra di 580 metri che, dotata di quattro pontili (due di 120 metri e due di 140 metri), si raccorda alla radice dell'esistente Pontile Chiapparo.

Ciascun posto di ormeggio è dotato di tutti i supporti logistici necessari per lo stazionamento ed il rifornimento delle Unità Navali; servizi assicurati da reti di distribuzione poste in due gallerie che si sviluppano lungo il perimetro delle opere a mare.

Sulla base di questo progetto preliminare, la Direzione Generale dei Lavori del Ministero della Difesa ha curato tutti gli aspetti tecnici relativi alla progettazione e alla realizzazione della Stazione Navale Mar Grande.

È stata così indetta una gara d'appalto a livello europeo, vinta da un Raggruppamento Temporaneo di Imprese il cui progetto prevedeva una procedura costruttiva basata sull'impiego di cassoni cellulari in calcestruzzo auto-affondanti imbasati su un'idonea berma di fondazione.


Anche se la cerimonia ufficiale della "posa della prima pietra" si è tenuta il 19 aprile del 1985, i lavori delle opere a mare della Stazione Navale Mar Grande, comprendenti anche il dragaggio dei fondali, sono di fatto iniziati nel novembre del 1989, per poi concludersi nell'agosto del 1995, mentre il collaudo definitivo è terminato nel novembre del 1997.

L'Ente tecnico che ha diretto i lavori della Stazione Navale Mar Grande è la Direzione del Genio Militare per la Marina (MARIGENIMIL) di Taranto, che da oltre un secolo cura la realizzazione, l'ammodernamento ed il mantenimento in efficienza delle infrastrutture della Marina Militare ubicate nell'area di giurisdizione del Dipartimento Militare Marittimo dello Jonio e del Canale d'Otranto (MARIDIPART) con sede a Taranto, e che recentemente è stato integrato anche da personale della Marina Militare.

Mentre vengono realizzate le opere a mare, la Direzione Generale dei Lavori del Ministero della Difesa predispone il progetto di massima delle opere a terra.

Anche nella disposizione delle opere a terra, la darsena grande risulta essere



A photograph of a harbor scene. In the foreground, a small green and white boat is docked. In the background, a lighthouse stands on a pier, and other boats are visible in the water. The sky is overcast.

l'elemento baricentrico della Stazione Navale Mar Grande, dividendo il comprensorio in due distinte aree collegate da una strada che corre lungo le opere a mare e da una superstrada interna sopraelevata a quattro corsie. Così, a nord viene ubicata una zona logistico-abitativa con le palazzine-alloggi, le mense con le cucine ed il fabbricato servizi sociali, mentre nella zona verso il Pontile Chiapparò insistono le infrastrutture per il supporto delle Unità Navali (officine, magazzini per pezzi di rispetto e viveri), il parco automezzi e quello antincendio; in una zona intermedia, nei pressi della darsena grande, sono invece ubicati gli edifici che ospitano la Direzione dell'Ufficio Portuale, il centro per le telecomunicazioni e impianti vari.

La realizzazione delle opere a terra è stata oggetto di una gara di appalto che esigeva l'obbligo, per la ditta vincitrice, di dover realizzare i progetti esecutivi di ogni singola infrastruttura e relativo impianto.

Anche questi lavori, iniziati nell'aprile del 1997 e conclusi nel 2004, sono stati diretti dalla MARIGENIMIL Taranto che, più in particolare, ha esaminato ogni singolo progetto esecutivo presentato dall'impresa, in molti casi anche riprogettando in proprio ed imponendo alcune modifiche per aggiornare gli impianti in modo da adeguarli alle innovazioni che la Marina Militare ha indicato di volta in volta.

Per l'entità e la complessità dell'opera, la Stazione Navale Mar Grande è la maggiore infrastruttura realizzata dalla Marina Militare nel dopoguerra, come attesta l'impegno finanziario complessivo previsto che, "a costi 1986", è stimato in 210 miliardi di vecchie lire ripartiti in due tranche: 60 miliardi per le opere a mare e 150 miliardi per quelle a terra.

Dopo aver provveduto al collaudo di ogni singola infrastruttura ed impianto, la MARIGENIMIL li ha successivamente consegnati al Comando del Dipartimento Militare Marittimo dello Jonio e del Canale d'Otranto (MARIDIPART) preposto all'attivazione della Stazione Navale Mar Grande. Più in particolare, di tutte le attività propedeutiche all'attivazione e alla resa operativa della nuova base è responsabile l'Ufficio Allestimento Nuova Stazione Navale Mar Grande di MARIDIPART Taranto, diretto dal Vice Comandante; questo, dopo aver realizzato tutte le predisposizioni per consentire l'impiego operativo delle infrastrutture e degli impianti ricevuti da MARIGENIMIL, li consegna a sua volta agli Enti e ai Comandi inseriti nel comprensorio che dovranno utilizzarli; tra l'altro lo stesso Ufficio si occupa della formazione e dell'addestramento del personale che gestisce e mantiene in efficienza gli impianti della base.

Testi © Marco Amatimaggio

Normativa

Legislazione Comunitaria

Relazioni

Relazione annuale della Commissione al Consiglio e al Parlamento Europeo sugli sforzi compiuti dagli Stati membri nel 2005 per il raggiungimento di un equilibrio sostenibile tra la capacità e le possibilità di pesca {SEC(2006) 1799} [COM(2006)0872 def.].

Proposte

Proposta di regolamento del Consiglio recante modifica del regolamento (CE) n. 601/2004 del Consiglio, del 22 marzo 2004, che stabilisce talune misure di controllo applicabili alle attività di pesca nella zona della convenzione sulla conservazione delle risorse biologiche dell'Antartico e che abroga i regolamenti (CEE) n. 3943/90, (CE) n. 66/1998 e (CE) n. 1721/1999 [COM(2006)0867 def. - CNS 2007/0001].

Legislazione Comunitaria

Regolamenti

Regolamento (CE) n. 41/2007 (G.U./L n. 15 del 20/01/2007) del Consiglio, del 21 dicembre 2006, che stabilisce, per il 2007, le possibilità di pesca e le condizioni ad esse associate per alcuni stock o gruppi di stock ittici, applicabili nelle acque comunitarie e, per le navi comunitarie, in altre acque dove sono imposti limiti di cattura.

Proposte

Proposta di decisione del Consiglio relativa alla conclusione dell'accordo in forma di scambio di lettere sull'applicazione provvisoria del protocollo che fissa le possibilità di pesca e il corrispettivo finanziario previsti dall'accordo di partenariato nel settore della pesca tra la Comunità europea e la Repubblica del Madagascar sulla pesca al largo del Madagascar per il periodo dal 1° gennaio 2007 al 31 dicembre 2012 [COM(2007) 0016 def.].

Proposta di regolamento del Consiglio relativo alla conclusione di un Accordo di partenariato nel settore della pesca tra la Comunità europea e la Repubblica del Madagascar [COM(2007)0015 def.].

Pesca nel mondo

Il mercato francese dei prodotti ittici e dell'acquacoltura

Mercati europei e mondiali

Il mercato mondiale

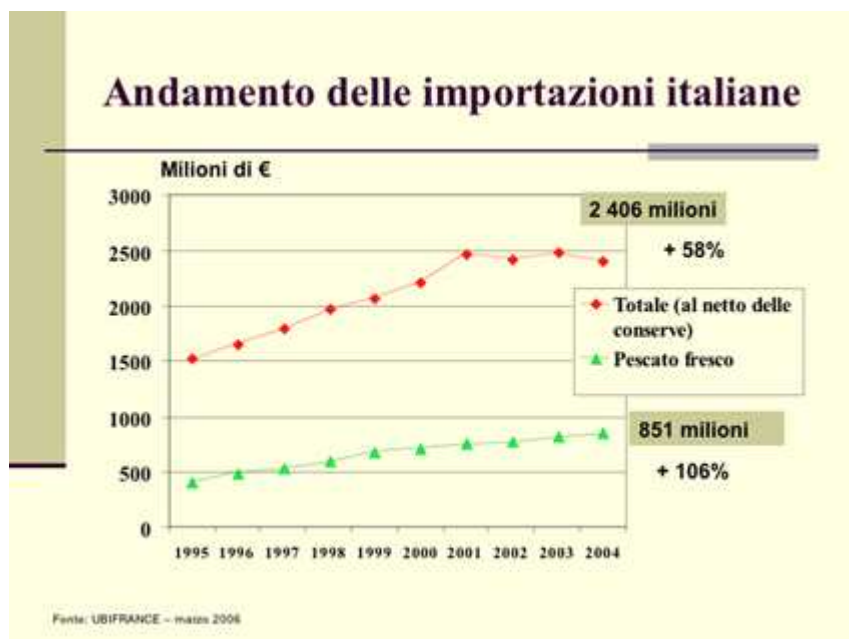
La produzione mondiale di pesca e acquacoltura destinata all'alimentazione umana ha raggiunto 100 milioni di tonnellate nel 2003, ossia 16,3 kg *pro capite* l'anno. L'acquacoltura ha contribuito per 42 milioni di tonnellate. L'espansione dell'offerta mondiale di prodotti ittici è da attribuirsi unicamente all'acquacoltura.

Più di un terzo dei quantitativi prodotti è oggetto di scambi internazionali. Nel 2003, il valore complessivo degli scambi commerciali di prodotti ittici e dell'acquacoltura è stato pari a 67 miliardi di dollari, con i Paesi sviluppati che hanno assorbito più dell'80% del valore di tali scambi. I principali prodotti oggetto degli scambi sono il tonno, il salmone, i pesci di fondale come il merluzzo bianco o il merluzzo giallo, i piccoli pesci pelagici come lo sgombrò o la sardina, i gamberetti e i cefalopodi come la seppia o il calamaro. Il consumo di prodotti ittici non segue una medesima linea a livello mondiale. Nei Paesi sviluppati, il consumo di prodotti ittici ha raggiunto 28,6 kg *pro capite* l'anno con una progressione costante. Soltanto il 35% della produzione mondiale è commercializzato allo stato grezzo, il resto è trasformato prima del consumo.



Il mercato europeo

La produzione dell'Unione Europea nel 2004 è stata pari a 7,3 milioni di tonnellate di prodotti ittici destinati all'alimentazione umana, ossia il 7% dell'offerta mondiale. Questa produzione corrisponde ad appena i $\frac{2}{3}$ dei consumi europei (12 milioni di tonnellate l'anno), ossia 25 kg *pro capite* l'anno. La Spagna e il Portogallo sono i due maggiori consumatori, con oltre 50 kg l'anno. Con 35 kg l'anno, la Francia si colloca al di sopra della media europea davanti all'Italia (27 kg l'anno), al Regno Unito (24 kg l'anno) e alla Germania (16 kg l'anno). Il mercato francese e quello spagnolo sono i più importanti in termini di volume, con 2 milioni di tonnellate l'anno ciascuno. La quota dell'acquacoltura nel consumo di prodotti ittici è pari al 17%, percentuale nettamente inferiore a quella mondiale (40%).



Il mercato francese

Le principali specie consumate

Il consumo di prodotti ittici in Francia è pari a 35 kg, in "equivalente peso vivo" *pro capite* l'anno. I $\frac{2}{3}$ del consumo riguardano una quindicina di specie (*vedi tabella*).

Il consumo di talune specie, come la trota, l'ostrica o il nasello, è assicurato principalmente dalla produzione nazionale. Invece, per specie di maggiore importanza come il salmone, i gamberetti, il merluzzo o il merluzzo giallo, i consumi dipendono talvolta quasi esclusivamente dall'importazione.

L'origine dei prodotti ittici e dell'acquacoltura consumati in Francia

Nel 2004, la produzione ittica e dell'acquacoltura in Francia è stata pari a 855.000 t (alghe escluse) di cui il 43% proveniente dal pescato fresco, il 28% dal congelato, il 22% dalla mitilicoltura e il 6% della piscicoltura.



La pesca

Le principali specie pescate in Francia nel 2004 sono state:

- tonno: 168.000 t;
- aringa: 36.500 t;
- sardina: 29.400 t;
- sgombro: 23.500 t;
- capasanta: 22.100 t;
- seppia: 21.500 t;
- merluzzo carbonaro: 17.300 t;
- acciuga: 15.900 t;
- nasello: 13.500 t.

La pesca marittima è praticata con poco meno di 6.000 navi da pesca e 20.000 marinai per un equivalente tempo pieno di 14.000 posti di lavoro.

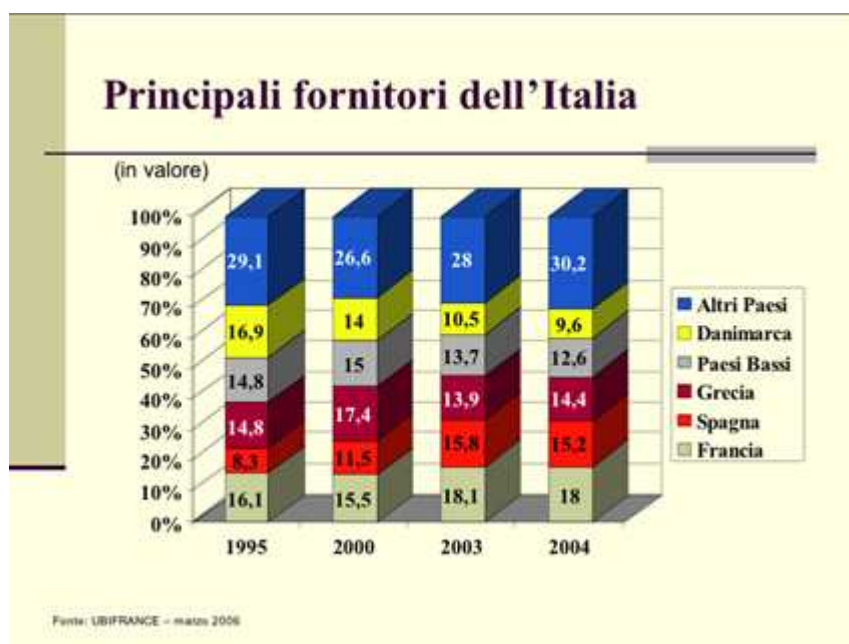
Le zone di pesca sono molto estese, distribuite non soltanto lungo le coste francesi ma anche attorno alla Scozia e all'Irlanda, tra l'Islanda e la Groenlandia e al largo della Spagna.

La pesca al tonno tropicale è praticata oltre che nell'Oceano Atlantico meridionale, anche lungo le coste africane, nell'Oceano Indiano e da qualche tempo anche nell'Oceano Pacifico.

Il pescato fresco viene sbarcato in diversi punti, ma messo in vendita in 41 mercati ittici autorizzati dislocati lungo il litorale francese. Tenuto conto dell'estensione delle zone di pesca, meno di due terzi della produzione viene sbarcato sul litorale francese.

Non è soltanto il tonno tropicale ad essere consegnato direttamente nei paesi dove si procederà alla trasformazione in conserva, ma diverse navi da pesca francesi sbarcano il loro pescato in Scozia, da dove è successivamente rimpatriato su gomma, e alcune navi sbarcano e vendono direttamente nelle aste spagnole o nei Paesi Bassi.

In termini di compravendita, la Bretagna rimane la prima regione francese con il 34% del controvalore delle vendite, seguita dal Nord-Pas-de-Calais con l'11%.



L'acquacoltura

La mitilicoltura, che ha fornito 115.000 tonnellate di ostriche e 74.000 tonnellate di cozze nel 2004, costituisce la prima attività ittica francese. Ma la piscicoltura francese ha prodotto nel 2004 anche 37.000 tonnellate di trote, 6.000 tonnellate di carpe allevate in acqua dolce e 6.000 tonnellate di branzini, orate e rombi allevati in acqua di mare. In equivalente tempo pieno, la mitilicoltura impiega 10.500 persone e la piscicoltura 1.850 persone.

A valle della filiera

La compravendita all'asta, la cernita, il confezionamento e la distribuzione di prodotti ittici sono assicurati da circa 400 grossisti il cui fatturato si aggira attorno a 2 miliardi di euro (circa 5.000 posti di lavoro).

Il settore della trasformazione per la produzione di pesce surgelato, conserve o prodotti di rosticceria refrigerati conta 300 aziende per un fatturato di 3 miliardi di euro e circa 13.300 occupati.



L'importazione

Il consumo di prodotti ittici e dell'acquacoltura, considerate tutte le specie, si aggira attorno a 2,1 milioni di tonnellate in equivalente peso vivo, pari a più del doppio della produzione nazionale.

Il volume delle importazioni è quindi rilevante, dell'ordine di 1 milione di tonnellate l'anno in peso netto, vale a dire 1.700.000 tonnellate in equivalente peso vivo.

Queste importazioni, pari ad un valore di 3,4 miliardi di euro nel 2004, provengono per metà dai paesi europei (comprese Norvegia e Islanda) e per metà dal resto del mondo.

I principali paesi fornitori della Francia sono il Regno Unito (salmone, scampi, capesante, filetti di pesce bianco), la Norvegia (salmone, merluzzo bianco), la Spagna (conserve di tonno, merluzzo, cefalopodi), i Paesi Bassi (gamberetti, sogliole, cozze, filetti di pesce bianco) e la Danimarca (merluzzo bianco, filetti di pesce bianco). Nel caso di questi ultimi due paesi, si tratta spesso di prodotti di origine extracomunitaria (salmone norvegese, persico del Nilo) che semplicemente transitano in questi paesi europei.

Principali prodotti freschi esportati dalla Francia (oltre 1000t o 4 milioni di €)

Pesci interi

- Spigola 10,3 milioni € (950 t) nel 2005 ↗
- Sogliola 7,3 milioni €
- Rana pescatrice 6,1 milioni €
- Tonno fresco 5,9 milioni €
- Sgombro 1200 t circa ↘

Filetti: «altri pesci d'acqua dolce» soprattutto (pesce persico del Nilo in particolare): 3 600 t, 17 milioni € (2 600 t e 11 milioni nel 2004) ↗↗

Molluschi:

- Ostriche (4700 t, 13,4 milioni €)
- Cefalopodi: calamari e soprattutto seppie (3800 t, 12,5 milioni € ↘)
- Capesante (da 7 a 800 t, 4,5 milioni €)

Crostacei:

- Gamberetti soprattutto (oltre 9 milioni €) e granchi (800-1000 t) ↘

Fonte: UBIFRANCE - marzo 2006

L'export

La Francia è anche un grande Paese esportatore. Le esportazioni francesi di prodotti ittici destinati al consumo umano ammontano a 480.000 tonnellate annue in equivalente peso vivo, per un controvalore di 1,2 miliardi di euro nel 2004. Queste esportazioni, che restano concentrate per tre quarti all'interno dell'Unione Europea, soprattutto Italia e Spagna, si suddividono in quattro categorie principali:

- le esportazioni di prodotti poco consumati in Francia, come il sugherello, le acciughe, il rombo giallo o l'anguilla;
 - le esportazioni di prodotti destinati ad essere trasformati all'estero per essere quindi reimportati in Francia, come il tonno tropicale in conserva o la polpa di seppia;
 - le riesportazioni di prodotti che sono unicamente transitati sul suolo francese (salmone fresco, gamberetti congelati, capesante congelate);
- le esportazioni di prodotti trasformati a partire dalla materia prima importata, come il salmone affumicato o i gamberetti cotti.

Le tendenze del consumo francese

Negli ultimi quindici anni, il quantitativo di prodotti ittici consumato *pro capite* è aumentato in Francia del 2% l'anno in media. Si tratta di una crescita moderata ma regolare, mentre nel medesimo periodo il consumo di carne si è mantenuto stabile.

La crescita dei consumi negli ultimi quindici anni ha riguardato principalmente il salmone di allevamento, il pescato di mare come il merluzzo d'Alaska o il na-

sello del Capo, il pescato di acqua dolce come il persico del Nilo e i gamberetti di allevamento. (Fonte: OFIMER)

Principali specie consumate in Francia		
Specie	Origine	Presentazione
> 100.000 tonnellate		
tonno	produzione nazionale (quindi trasformazione in conserva principalmente all'estero)	conserva
cozze	produzione nazionale e importazione	fresco, congelato
ostrica	produzione nazionale	fresco
salmone	quasi esclusivamente importazione	fresco, affumicato, congelato
merluzzo giallo dell'Alaska	esclusivamente importazione	congelato
merluzzo bianco	principalmente importazione	fresco, congelato
capasanta	principalmente importazione	fresco, congelato
gamberetti	principalmente importazione	congelato, cotto refrigerato
50.000-100.000 tonnellate		
merluzzo	principalmente importazione	congelato, fresco
sardina	produzione nazionale e importazione	conserva, fresco
aringa	produzione nazionale e importazione	conserva, fresco
merluzzo carbonaro	produzione nazionale e importazione	fresco, congelato
surimi	produzione nazionale a partire da materia prima principalmente importata e importazione	fresco, congelato
pesce d'acqua dolce tranne trota (tra cui persico del Nilo)	principalmente importazione	fresco, congelato
20.000-50.000 tonnellate		
trota	produzione nazionale	fresco, affumicato
sgombrò	produzione nazionale e importazione	fresco, in conserva
nasello	produzione nazionale	fresco
rana pescatrice	produzione nazionale e importazione	fresco
granchio	importazione e produzione nazionale	fresco, in conserva
scampo	importazione e produzione nazionale	fresco, surgelato

L'OFIMER funge da istanza di concertazione e di dialogo tra i rappresentanti delle filiere e degli enti pubblici. Tra le principali missioni si annoverano:

- l'osservazione e la conoscenza dei mercati nazionali e internazionali;
- la regolazione dei mercati francesi dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura;
- l'orientamento della filiera pesca e acquacoltura francese attraverso la partecipazione al finanziamento e all'ammodernamento degli impianti collettivi e delle aziende, operazioni di miglioramento della qualità e dell'innovazione; la promozione e la comunicazione collettiva sui prodotti del mare e dell'acquacoltura.

Ricetta

Involtini di tonno alla brace

Ingredienti per 4 persone:

800 gr.di tonno a fette sottili, 2 pomodori maturi, un mazzetto di prezzemolo, 2 spicchi d'aglio, salvia, rosmarino, peperoncino, alloro, origano, un cucchiaino di aceto, olio, sale e pepe.

Tempo di preparazione: 1 ora

Procedimento:

Disponete le fettine di tonno su un piano, insaporitele con pezzettini di salvia, alloro, rosmarino e peperoncino, quindi arrotolate ogni fettina su se stessa e fermatela con uno stecco.

Passatele nell'olio e ponetele sulla brace.

Nel frattempo preparate una salsa pestando nel mortaio l'aglio, il pomodoro e il prezzemolo; incorporate l'olio, il sale, l'aceto, l'origano e il pepe.

Appena tolti dal fuoco, cospargete gli involtini con questa salsa e serviteli

News

Un traghetto spinto dal sole

Si avvera sempre più il sogno di avere mezzi di trasporto ecologici che limitino al massimo le emissioni inquinanti o che abbiano impatto ambientale uguale a zero. Anche nel campo dei trasporti marittimi sono stati fatti grandi progressi in questo campo. E' di questi giorni ad esempio la notizia che il prossimo anno nella **Baia di San Francisco** sarà in funzione un traghetto ad energia solare, una speciale imbarcazione realizzata dalla **Solar Sailor**, una società australiana che nel proprio sito-web si definisce la compagnia leader nella commercializzazione di imbarcazioni pulite. Il traghetto può disporre di un sistema di **propulsione ibrido** che permette di risparmiare fino al **90%** di carburante.

La tecnologia utilizzata viene detta **solar wing** e si basa su **pannelli solari**, simili ad ali che hanno funzione di vela. Queste ali catturano l'energia solare seguendo lo spostamento del sole e sono in grado anche di sfruttare l'intensità del vento comportandosi come vere e proprie vele. Quando le condizioni meteo non sono favorevoli le ali si possono ripiegare sul ponte della imbarcazione che proseguirà la sua navigazione grazie ad un motore diesel ibrido.



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

