Cesenatico, la pesca, il Pesce e le sue Stagioni

dipinto di Giuseppe Casali

COOP.VA CASA DEL PESCATORE
CESENATICO

con il patrocinio
della Provincia di Forlì-Cesena

CONTESTO GENERALE

LA COSTA EMILIANO-ROMAGNOLA

La costa dell'Emilia-Romagna si estende per circa 130 chilometri, dal Po di Goro alla foce del torrente Tavollo, corrispondente al porto canale di Cattolica. E' suddivisa in due compartimenti marittimi: quello di Rimini e quello di Ravenna. Lungo la fascia costiera, da nord a sud, si trovano i porti pescherecci di Goro, Comacchio-Porto Garibaldi (FE), Marina di Ravenna, Cervia (RA), Cesenatico (FC), e a seguire quelli di Bellaria, Rimini, Riccione e Cattolica (RN).
In tutti questi porti, alla tradizionale attività ittica e marinara, si è aggiunta, in particolare dalla prima metà del Novecento, quella turistica-balneare. Tanto che il turismo, a partire dagli anni Cinquanta dello scorso secolo, è diventato la principale fonte economica e di reddito per tutti i centri costieri. Ogni anno la Riviera dell'Emilia-Romagna mette assieme ben 45 milioni di presenze turistiche, a fronte di 6 milioni di arrivi. Gli alberghi sono 3.450 (dispongono di l3mila posti letto); gli stabilimenti balneari sono 1426. La quasi totalità della costa ha fondali sabbioso-fangosi, al pari delle coste venete e friulane. In conseguenza di ciò la nostra costa si caratterizza per l'assenza di approdi naturali quali baie, fiordi, insenature.
I porti sono stati realizzati artificialmente, come quelli di Porto Garibaldi, Ravenna, Cervia, Cesenatico, oppure sono stati creati come prolungamenti degli sbocchi fluviali: Bellaria, Rimini, Riccione, Cattolica (alle foci dei fiumi Uso, Marecchia, Melo, Tavollo-Conca).

IL MARE ADRIATICO

A partire dagli anni Cinquanta dello scorso secolo, buona parte delle spiagge sono soggette all'erosione marina. Gran parte del fenomeno dipende dall' abbassamento dei suoli (subsidenza), e oggigiorno anche dai mari e dagli oceani, che si alzano per effetto del riscaldamento climatico. Tra le cause del fenomeno figurano anche l'indiscriminato prelievo dell' acqua di falda, la dissennata cementificazione della fascia costiera, l'impermeabilizzazione e la pavimentazione di suoli e aree scoperte. Causa la bassa profondità del mare, e l'essere l'Adriatico un mare stretto e chiuso (un tempo identificato come golfo di Venezia, Mare Superum per i romani), le temperature dell'acqua risentono, nel corso dell'anno, di un'ampia escursione termica. Rispetto a quanto avviene lungo le altre coste del Mediterraneo, altrettanto pronunciata è la differenza tra le alte e le basse maree.
In fatto di temperature, in superficie, l'acqua registra un minimo di circa 6-7 gradi centigradi, durante il periodo invernale e un massimo di 26- 28 gradi nelle estati più calde. L'escursione termica riguarda un po tutta la colonna d'acqua a causa dei bassi fondali. Mentre la salinità oscilla tra i 20 e i 38 grammi per litro I fondali costituiscono un abbondante pascolo per una variegata fauna marina, ciò anche per via della bassa profondità dei fondali, che li rende interamente produttivi, infatti soltanto dopo la direttrice Ancona-Zara raggiungono i 100 metri di profondità. Nell'alto Adriatico (tra Ravenna e Pola) le profondità non superano i 50-60 metri. In Adriatico le escursioni di maree sono più ampie rispetto al resto del Mediterraneo, tanto che a Venezia il mare scende e sale anche per più di un metro d'altezza. Ciò e dovuto alla morfologia della costa e alla maggiore attrazione esercitata sia della Luna sia del Sole sulle acque basse del mare, chiuso tra due coste: quella italiana e quella dalmata istriana (tra Cesenatico e Pola la distanza è di appena 76/80 miglia marine). Le acque costiere risentono degli apporti terrigeni dei fiumi padani, in particolare del Po. Il Grande fiume scarica mediamente in Adriatico circa 1.500 metri cubi d'acqua al secondo. Gli apporti fluviali sono ancor più significativi in relazione alla bassa profondità del mare (sul quale, peraltro, passano le rotte del 50/o degli idrocarburi mondiali). Le acque dolci che si riversano in mare sono particolarmente ricche di nutrienti, quali il fosforo e l'azoto.

L'apporto di nutrienti in mare provoca una sorta di fertilizzazione naturale. I sali di azoto e fosforo permettono un'elevata produzione di fitoplancton, e quindi la crescita del cibo di cui si alimentano i piccoli cupleidi che stanno alla base dell'ecosistema marino. Ecco allora che l'Adriatico (il verde Adriatico per il poeta Gabriele d'Annunzio) è da sempre considerato ricco di quantità di risorse ittiche. E' un pascolo d'alghe ideale per molte specie di pesce. E' mare in grado di rigenerare in fretta lo stock ittico. L'eccesso di fosforo e azoto ha provocato, a partire dagli anni Settanta del Novecento, il caratteristico fenomeno dell'eutrofizzazione. In mare si producono un surplus d'alghe unicellulari ("bloom" - fioriture algali), con concentrazioni elevatissime, fino a qualche milione per litro. Oltre a colorare di rosso bruno-marrone il mare, al termine del loro ciclo di sviluppo causano una drastica riduzione dell'ossigeno, disciolto in prossimità del fondale (anossia delle acque di fondo). Ciò innesca processi degenerativi alla flora e alla fauna marina, culminanti con morie (per soffocamento) di molluschi, crostacei e pesci, rimasti intrappolati nel fondale sottocosta.

CENNI STORICI

Fin dai tempi più antichi (in particolare nei territorio della Repubblica di Venezia) regnanti, dogi e legati pontifici hanno cercato di preservare la risorsa ittica, soprattutto per ciò che concerne il pesce ancora allo stadio di novellame. Allo scopo furono introdotte tutta una serie di misure e norme a tutela del pesce lagunare e costiero, con conseguenze anche spietate per coloro che contravvenivano ai divieti. Un decreto del Doge del 1224 puniva con il taglio dell'orecchio e con la confisca della barca quanti contravvenivano al divieto di pesca in laguna del pesce novellame. Successivamente questa
regola fu "mitigata" dalla consuetudine di dar fuoco alle imbarcazioni degli ~ abusivi nel pubblico mercato, e in seguito a 18 mesi di remo forzato sulle
imbarcazioni di guerra. Anche gli attrezzi utilizzati per la pesca erano sottoposti ad attenta valutazione: erano proibite le maglie della rete troppo fitte; erano determinati periodi di cattura per le singole specie (tenuto conto della stagionalità biologica del pesce); erano definite misure minime per la commercializzazione e vendita. Si tratta di norme che a ben guardare vengono considerate e applicate ancora oggi. Si pensi poi alla strenua lotta nelle valli ferraresi tra i pescatori di frodo delle anguille (i fiocinini e i gendarmi.
Per "contare" le fiocine, a metà Ottocento, fu introdotto un regolamento che consentiva solo ai fabbri abilitati a produrle. Poi la cattura delle anguille fu concessa ai soli comacchiesi, limitatamente allo "sfamo giornaliero della famiglia".
Nel 1770, i divieti imposti dalla Serenissima alla pesca, in acque della Repubblica di San Marco (quando ormai la sua potenza militare e l'indipendenza politica volgevano al tramonto), fecero sì che a partire dalla seconda metà del XVIII secolo molti pescatori di Chioggia si spingessero a pescare più a sud, lungo le coste romagnole, allora dominio della Chiesa di Roma. Fu anche in conseguenza a ciò, che diversi pescatori veneti, con le famiglie al seguito, si trasferirono, e finirono per popolare i porti romagnoli, in particolare quelli di Porto Corsini-Ravenna, Cervia, Cesenatico e in misura minore di Rimini. Questa la dice lunga sulla tradizione eminentemente agricola-contadina delle contrade romagnole, prima dell'arrivo dei pescatori veneti. Il lavoro dei campi pervadeva tutti i paesi della Romagna, fatta eccezione appena di quella sottile striscia di terra di confine, racchiusa entro e attorno alle banchine dei porti. Una striscia di terra esigua e sempre contesa al mare, insicura e malsana, dove per secoli si praticavano traffici di cabotaggio e commerci marittimi. Qui si trovavano i magazzini, i granai, le conserve nei quali erano conservate e custodite, prima e dopo essere state imbarcate o sbarcate sulle barche da viaggio, derrate alimentari, prodotti agricoli, sale, legname, pietre, materiali da costruzione, zolfo (estratto dalla miniere di Borello nel cesenate), carbone (trasportato dalle miniere dell'Arsa in Istria)...

PESCI E PESCA

Il verde Adriatico è l'habitat ideale dove si sviluppano con abbondanza, a ciclo continuo, a seconda del periodo stagionale, diverse specie, a cominciare dal pesce azzurro. Acciughe, sardine, papaline, suri e sgombri sono la sua vera ricchezza. Il cosiddetto "pesce turchino" (per via delle screziature scintillanti color indaco di questi pesci pelagici) è alla base della catena alimentare marina, e dell'attività di pesca. Sono queste, infatti, le specie ittiche pelagiche più comuni, più a buon mercato, di più facile reperimento. Il pesce azzurro èessenziale per l'approvvigionamento di proteine e di acidi grassi, come gli Omega 3, quelli che, per intenderci, servono anche a combattere e tener basso il livello di colesterolo nel sangue. Quantitativamente il pesce azzurro pescato dalle marinerie dell'Emilia-Romagna si attesta attorno alle 15 mila tonnellate annue. La pesca si effettua perlopiù con il sistema "a volante", vale a dire con due pescherecci che navigano appaiati e che trainano a poppa un'unica rete pelagica (calata a mezz'acqua). In precedenza, tra gli anni Cinquanta e Sessanta era stata introdotta anche in Romagna la pesca con la lampara. Le barche erano attrezzate con lampade luminescenti, per attrarre di notte, sottobordo il pesce azzurro, e poi catturarlo con reti a circuizione. Questo sistema di pesca è ancora in uso nelle marineria poste a sud di Ancona e in quelle che si trovano a nord dopo Trieste, lungo la costa istriana e dalmata. Và da sé che il tipo di pesca ancor oggi più praticato è lo strascico, effettuato col sistema "divergente". Questa tipologia di pesca prende il nome dai due speciali deflettori che servono sul fondo per tenere diva ricata la rete. Con lo strascico si pescano perlo più specie demersali vale a dire pesci e crostacei abituati a vivere e svilupparsi in prossimità del fondale. Si tratta di specie ittiche aventi peraltro un elevato valore economico commerciale: sogliole, rombi, rane pescatrici, pesci San Pietro, mazzole (capponi), razze, astici, gamberi..., ed anche specie massive quali triglie, canocchie, granchi, cefali, seppie, merluzzi, merlani (moli). Resta il fatto che il problema maggiore dello strascico è quello di depauperare oltremodo il mare, di "arare" ripetutamente il fondale marino provocando danni alla flora e alla fauna. Negli ultimi decenni, i sofisticati strumenti elettronici in dotazione ai pescherecci, e soprattutto i sempre più potenti motori delle barche (che raggiungono anche oltre i 1200 cv) sono all'origine del sempre maggiore sforzo di pesca.

Il che finisce per provocare tra i pescatori stessi una maggiore concorrenza: sono, infatti, costretti a pescare di più per mantenere su livelli accettabili la redditività d' impresa.

Di certo una pesca ritenuta più selettiva e "indolore" per il mare è rappresentata da quella effettuata con attrezzi da pesca fissi: nasse, bertovelli (cogolli), reti da posta, tramagli, cestelli e poi anche parangali (lenze con più ami). In sostanza si tratta di gabbie, di trappole, di reti e di ami calati in mare, tra il fondo e la superficie, nelle quali pesci, cefalopodi e molluschi finiscono per restare intrappolati, impigliati, avvinghiati o presi all'amo. Con questi sistemi fissi si catturano seppie, sogliole, canocchie, mazzole, muggini, ghiozzi, saraghi, mormore, e lumachine (Nassarius mutabilis).

La pesca alla vongola o poveraccia (Chamelea gallina) -da non confondere in alcun modo con la vongola verace (Tapes philippinarum)- si effettua oggigiorno utilizzando barche sulle quali a prua è montata una grande gabbia metallica, che viene poi calata in mare. Queste barche dispongono di una draga idraulica, impiegata per spruzzare acqua in pressione, separando così le vongole dalla sabbia (di qui il nome di "turbosoffiante"). Questo mollusco bivalve è presente nei fondali sabbiosi e melmosi, entro i primi 10-12 metri di profondità; per cui la pesca viene effettuata a una distanza di 500-1500 metri dalla costa.

Una volta vagliato il prodotto pescato, le vongole vengono poi confezionate in sacchi aventi una capienza di 10 chilogrammi. Il Consorzio di gestione delle vongole stabilisce la quota giornaliera di vongole che può essere pescata. In Emilia Romagna, la pesca al tonno è una peculiarità della sola marineria di Cesenatico. Spesso le barche di Cesenatico danno luogo a delle vere e proprie campagne di pesca, associandosi con barche e tonnare pescaresi.Tutto incominciò nei primissimi anni Cinquanta, quando i pescatori di Cesenatico (grazie anche alle barche e ai motori più potenti che disponevano), erano di nuovo in grado di spingersi in mare aperto fino a 20-30 miglia.

Mutuarono le conoscenze tecniche e le particolari reti da pesca dalle marinerie di Grado e Monfalcone.

Il tonno è un grosso pesce pelagico che effettua dalla tarda primavera e per tutta l'estate migrazioni dal Mediterraneo sino raggiungere l'Adriatico settentrionale, dove è pescato con speciali reti a circuizione.

Questo sistema di pesca non ha nulla a che vedere con "la mattanza", praticata lungo le coste siciliane.Le specie di tonni presenti nel Mediterraneo sono il pregiato e sempre più raro tonno rosso (thunnus thynnus, che può arrivare a misurare fino a due metri e mezzo di lunghezza), il tonnetto alletterato (di minore valore economico), il tonno alalunga, il tonnetto striato, il tombarello. Per il tonno rosso, l'Unione Europea prevede specifiche norme di tutela, mentre il ministero delle Politiche Agricole e Forestali stabilisce di anno in anno quote massime di pesca. Il tonno rappresenta una fondamentale risorsa, purtroppo sempre più in calo in tutti i mari del modo.

ECONOMIA ITTICA E SOSTENIBILITA'

Complessivamente la pesca in Emilia Romagna si attesta su 30-35 mila tonnellate di catture annue e rappresenta il 10 per cento della produzione ittica nazionale. Ogni anno in Italia si pescano circa 300.000 tonnellate di prodotto ittico. Se ne consuma per oltre 410.000 tonnellate. La media di consumo pro-capite èdi 20-22 chilogrammi l'anno. Nell'Unione Europea il volume di catture è pari a 6milioni e 200mila tonnellate (fonte Irepa 2001). Negli ultimi anni la flotta peschereccia dell'Emilia-Romagna ha registrato un calo di battelli; oggi se ne contano all'incirca 850, la metà dei quali con lunghezza inferiore ai dieci metri. Da diversi anni, per dare la possibilità al pesce di riprodursi, e quindi di accrescere, è stato istituito, con decreto ministeriale, il Fermo Pesca biologico obbligatorio, per la pesca a strascico e per quella volante. Nel 2010 il fermo biologico obbligatorio in Adriatico ha riguardato i Compartimenti marittimi che vanno da Trieste a Bari (Puglia). Le barche hanno ripreso il mare dopo uno stop durato per tutto il mese d'agosto fino al 5 settembre. Secondo molti ricercatori ed anche diversi pescatori il fermo pesca dovrebbe essere più lungo, e magari distribuito su più periodi dell'anno. Questo, da un lato darebbe modo al pesce di raggiungere la taglia giusta per essere pescato, dall'altro di svilupparsi in base al proprio ciclo riproduttivo.
La comunità Europea fissa poi dei criteri piuttosto rigidi riguardo alle dimensioni delle maglie delle reti, ciò per consentire al pesce di piccola taglia di sfuggire alla cattura. Altrettanto, per ciascuna specie ittica sono stabilite regole che impongono dimensioni minime per poter essere sbarcata, commercializzata e venduta. Sono I e norme che prescrivono e determinano le cosiddette "taglie minime" del pesce, al di sotto di queste misure il pesce non puo passare in filiera ittica né quindi essere venduto sui banchi di pescherie e isupermercati.
~Valgano alcuni esempi di taglie minime: alici 9 centimetri, triglie 11, sogliole e merluzzo 20, tonno 70 (oppure ~6,4 Kg), cefali 20, sgombri 18, spigola 25, vongole 25 millimetri, astice 300 millimetri di lunghezza totale, scampi 70 millimetri di lunghezza totale. In aiuto alla riduzione dello sforzo di pesca, in Adriatico c'è stata ~l'autentica novità, legata agli allevamenti di mitili che si sono realizzati in mare aperto a partire dalla fine degli anni Ottanta.
In tutta la costa dell'Emilia Romagna nel 2007 esistono 25 impianti di maricoltura dedicati alla produzione dei mitili. Vi trovano lavoro oltre 400 addetti, in gran parte pescatori, che si sono trasformati in una sorta di "agricoltori del mare".
La produzione annua di cozze supera le 20.000 tonnellate. Più del 50 per cento è destinata all'esportazione, prevalentemente in Francia, mentre il resto è commercializzato nelle regioni del Sud Italia. Non tutti sanno, infatti, che le cozze che si apprezzano, servite a tavola a Parigi come in Costa Azzurra, in Sardegna come in Puglia sono nate, allevate e provengono dall'Emilia Romagna. I mitili prodotti nei vivai dell'Emilia-Romagna sono allevati in mare aperto (off shore), in acque classificate come sicure e pulite, per cui non hanno bisogno di passare attraverso impianti di stabulazione per il filtraggio. Periodicamente inoltre le acque dove questi bivalvi vengono allevati sono controllate e analizzate dai ricercatori del Centro di Ricerche Marine di Cesenatico, che è centro di riferimento dell'Unione Europea per lo studio e la ricerca delle microalghe e delle biotossine algali.

Altra forma di riconversione della pesca in acquacoltura è l'allevamento delle vongole veraci (Tapes philippinarum). Si effettua prevalentemente nelle valli ferraresi, in particolare nella Sacca di Goro. La Tapes philippinarum è una specie alloctona, proviene dai mari dell'Indo Pacifico ed ha trovato da noi un habitat congeniale.

L'allevamento della vongola verace assorbe oggi in Emilia Romagna 1300 addetti, associati in 32 cooperative, concentrati in prevalenze a Goro. Il fatturato prodotto dalla vongola verace filippina si attesta attorno ai 50-80.000.000 euro, a fronte di una produzione dì 17-18 milioni di chilogrammi allevati. Per la vongola verace, la Sacca di Goro, come d'altronde le Valli di Chioggia, rappresentano uno dei bacini di produzione più importanti d'Europa.

Va detto che, per quanto riguarda i molluschi, sia bivalvi (con doppia valva) che gasteropodi (muniti di una spessa conchiglia calcarea) per poter essere commercializzati, e venduti vivi al dettaglio, la legge è rigorosa. Prescrive che debbano essere confezionati e messi in sacchetti di rete, con accluso un tagliando sul quale siano stampati la zona di produzione e la data di raccolta; sono indicati il nome dell'allevamento e quello del grossista. Questo sistema di certificazione è adottato per le cozze, le vongole comuni, le veraci, le lumachine, i canestrelli, i cannelli, le cappe sante, le ostriche. Nel settore ittico siamo di fronte a un primo ed evidente esempio di certificazione di garanzia e di tracciabilità del prodotto; stabilito dalle normative e a tutto vantaggio del consumatore finale: il quale può tranquillamente risalire a tutta la filiera ittica: dal mare ai banchi di pescherie e supermercati.

Sempre in tema di vivai, nella nostra Regione si producono branzini, orate e muggini.

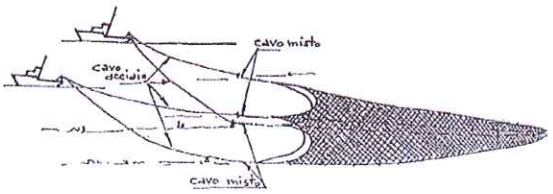
Gli impianti di allevamento, in questo caso, non sono ancora particolarmente sviluppati, sebbene oramai buona parte delle spigole e delle orate che finiscono nelle nostre tavole sono prodotte nei vivai. In Italia sono una quarantina le specie ittiche allevate in acquacoltura, attraverso tecniche peraltro sofisticate. In futuro si conta di riprodurre storioni, rombi, ombrine, dentici, ed anche cernie. ~Proprio dagli allevamenti di pesce potrebbe arrivare, anche nell'immediato futuro, la gran parte della produzione ittica. Si consideri che sperimentazione di allevamenti di tonno sono in corso, così come per quel che riguarda la produzione di sogliole, gamberi, saraghi, astici. Per l'alimentazione umana, oramai la metà del pesce consumato in tutto il mondo è allevato in "fattorie acquatiche", e non più pescato in mare dai pescatori. Nel mondo la crescita dell'acquacoltura è in aumento esponenziale, tuttavia, essa dipende dalla fornitura di farina di pesce indispensabile per gli allevamenti.

Oggi la nuova frontiera per contribuire alla riduzione dello sforzo di pesca e una qualche forma di integrazione al reddito dei pescatori è rappresentata dall'ittiturismo e dal pesca turismo, due attività peraltro disciplinate e regolamentate oggigiorno anche per legge (D.M. 13-4-1999 n. 293; D.Lgs. 26-05-2004 n. 154).

TIPOLOGIE E ATTREZZI DI PESCA

PESCA A VOLANTE

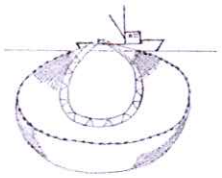
Il termine volante deriva dal fatto che l'attrezzo usato, appunto la "rete volante", non opera sul fondale, ma lungo il profilo della colonna d'acqua, per catturare specie pelagiche, costituite per la maggior parte da pesce azzurro: alici (chiamate anche acciughe o sardoni), sardine, papaline (chiamate anche spratti osaraghine), sgombri, a cui si aggiungono anche cefali, suri, ecc. Due barche appaiate, generalmente di dimensioni intorno ai 15-30 metri di lunghezza, trainano un'unica rete volante, ad una distanza dalla costa compresa entro le 40 miglia nautiche (1 miglio nautico marino corrisponde a circa 1852 m).
Inizialmente il calo della rete avviene da parte di una delle due imbarcazioni, poi la barca di coppia la affianca e riceve l'estremità di un cavo di traino.
A questo punto le due barche allargano e incominciano la trama, rimanendo collegate da un cavo d'acciaio. A conclusione della pescata i cavi di calo vengono salpati simultaneamente dalle imbarcazioni, che poi si ri-accostano per permettere il salpamento della rete ad un'unica imbarcazione. La selezione del pescato avviene completamente a mano tra una pescata e la successiva, per protrarsi poi per alcune ore successivamente al rientro in porto.

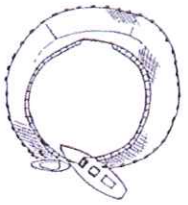


Disegno tratto da Cataudella S., Carrada G.C. (a cura di), 2000 - Un mare di risorse ; Introduzione alla conservazione ed alla gestione delle risorse ittiche UNIPROM, Roma

La regolamentazione sulle nuove misure di gestione delle risorse del Mar Mediterraneo (Regolamento (CE) n. 1967/2006 del 21/12/2006), fissa la dimensione minima delle maglie per le reti da traino destinate alla pesca della sardina e dell'acciuga, quando tali specie rappresentano almeno l'800/o delle catture in peso vivo misurate dopo la cernita, a 20mm. In riferimento alla distanza dalla costa è vietato l'uso di attrezzi trainati entro una distanza di 3 miglia nautiche dalla costa o all'interno del l'isobata di 50 m quando tale profondità è raggiunta a una distanza inferiore dalla costa.

PESCA CON RETI A CIRCUIZIONE PER TONNI





Chiamata anche tonnara volante a livello regionale è una peculiarità della marineria di Cesenatico, che si è sviluppata a partire dagli anni '50 del Novecento. Qui viene effettuata da quattro imbarcazioni che la praticano in tutto l'Adriatico centro-settentrionale, normalmente tra marzo e luglio. Le specie bersaglio sono l'alletterato, l'alalunga, più raramente il tonno rosso e saltuariamente anche la palamita.
E' una pesca diurna, dal momento che il banco dei tonni deve essere individuato a vista dal "coffista", pescatore impegnato su una torretta nell'avvistamento, per poi essere circondato completamente dalla rete. La rete viene poi chiusa da appositi cavi che scorrono all'interno di anelli nella parte inferiore della rete stessa, e in seguito caricata a bordo da potenti verricelli.
Attualmente i quantitativi pescabili di tonno rosso sono soggetti a rigida regolamentazione internazionale, trattandosi di una risorsa migratoria condivisa con altri Paesi.

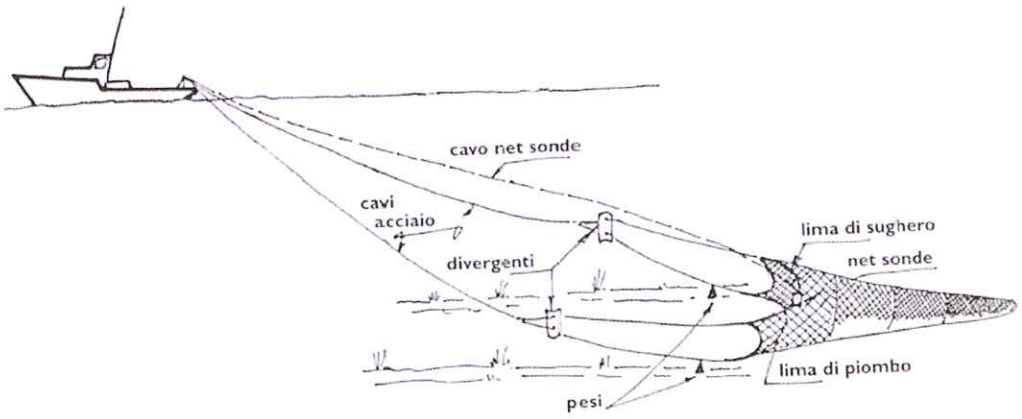
PESCA A STRASCICO

Questa pesca opera sul fondo del mare attraverso lo strascicamento di una rete oppure di un attrezzo a bocca fissa chiamato rampone o rapido e cattura specie demersali, quali triglie, sogliole, canocchie, naselli, ecc. Viene svolta sia da piccole imbarcazioni, intorno ai 10 m di lunghezza, che operano entro le 12 miglia nautiche dalla costa, sia da grandi imbarcazioni, anche oltre i 25 m, che operano entro le 20 - 40 miglia nautiche. La rete, di forma conica, lavora con la base aperta verso la direzione del moto e all'estremità opposta, più stretta, vi è il sacco dove si accumula il pesce catturato. La rete è lunga circa 25-40 m; viene calata da poppa fin sul fondale grazie ai calamenti (cavi misti) e viene trainata dalla barca per 2-2,30 ore. L'imboccatura della rete durante il traino viene tenuta aperta orizzontalmente dai divergenti, strutture in legno o ferro, che avanzano slittando su una sagomatura metallica chiamata scarpa. La rete ha sempre un orientamento ben preciso disponendo nell'estremità superiore di una lima da sugheri e in quella inferiore di una lima da piombi; nella sua lunghezza essa non è omogenea, infatti si susseguono pezze di dimensioni diverse allo scopo di creare un flusso accelerato verso la sua parte terminale, e anche maglie di dimensioni diverse, con il lato decrescente dalla bocca al sacco, per permettere l'uscita dell'acqua incanalata e la raccolta del pesce.

La rete viene salpata con il verricello di poppa; essa scorre sul rullo poppiero e parallelamente i cavi vengono tenuti separati dagli archetti poppieri; infine il sacco issato a poppa viene aperto all'estremità e tutto il pescato viene riversato sul ponte di lavoro, dove avviene immediatamente la cernita.

In ottemperanza alla regolamentazione sulle nuove misure di gestione delle risorse del Mar Mediterraneo (Regolamento (CE) n. 1967/2006 del 21/12/2006, la dimensione minima delle maglie dal Giugno 2010 è la maglia quadrata da 40 mm nel sacco o, su richiesta debitamente motivata da parte del proprietario del peschereccio, la maglia romboidale da 50 mm.

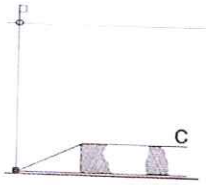
La larghezza massima della bocca del rapido è di 4 metri. E' vietato l'uso di attrezzi trainati entro una distanza di 3 miglia nautiche dalla costa o all'interno dell'isobata di 50 m quando tale profondità è raggiunta a una distanza inferiore dalla costa.



Disegno tratto da Cataudella S., Carrada G.C. (a cura di), 2000 - Un mare di risorse; Introduzione alla conservazione ed alla gestione delle risorse ittiche - UNIPROM, Roma

PESCA DA POSTA

Questo sistema di pesca comprende tutte le attività di pesca che utilizzano attrezzi fissi, ossia attrezzi che vengono calati e ancorati al fondo, quali reti per pesci e crostacei, bertovelli per le seppie, cestini per i lumachini, ecc. La maggior parte delle imbarcazioni esercita tale attività entro le 6 - 12 miglia nautiche dalla costa, le più grandi invece possono esercitare l'attività entro le 20 - 40 miglia nautiche. Le diverse attività hanno generalmente carattere stagionale, infatti in primavera fino alla prima parte dell'estate vengono impiegati i bertovelli, trappole costituite da più camere collegate alla fine delle quali vengono convogliate le seppie nel sacco di raccolta (detti cogollini per le seppie), nel periodo luglio-settembre si utilizzano le reti per la pesca specialmente delle sogliole, canocchie, mazzole, mormore e altre specie, infine nel periodo settembre-maggio si catturano i lumachini con i cestini (veri e propri cesti fatti di rete con una apertura circolare costituita da un telaio in ferro - vedi foto). Indipendentemente dalla tipologia, gli attrezzi della pesca da posta vengono calati in lunghe fila parallelamente alla riva, e segnalati da apposite bandierine all'inizio e alla fine. La cala delle reti avviene immediatamente prima del tramonto perchè possano rimanere in acqua fino all'alba del giorno successivo, momento nel quale avviene il salpamento e la cernita poi a terra del pescato. Cestini e bertovelli rimangono in mare per dei mesi, infatti quasi quotidianamente avviene la raccolta sul posto del prodotto catturato dopodiché vengono ricalati immediatamente sul fondo del mare. La regolamentazione sulle nuove misure di gestione delle risorse del Mar Mediterraneo (Regolamento (CE) n. 1967/2006 del 21/12/2006) impone che l'altezza massima di un tremaglio, rete composta da tre pezze sovrapposte per catture plurispecifiche e pluritaglia (disegno F), non possa superare i 4 m e che l'altezza massima di una rete da imbrocco, rete composta da un'unica pezza per cattura monospecifica e monotaglia (disegno C) non possa superare i 10 m.



Disegni tratti AA.VV. 2001 - La gestione della pesca marittima in Italia. Fondamenti tecnico-biologici e normativa vigente - Consiglio nazionale delle ricerche, Roma

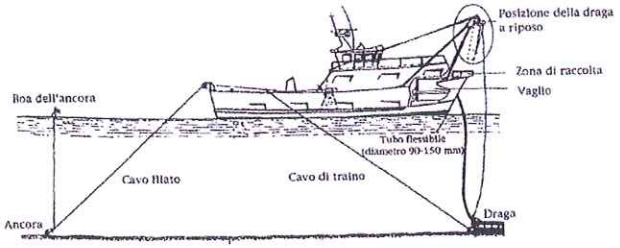
Cesti di rete con una apertura circolare costituita da un telaio in ferro

ALLEVAMENTO DEI MITILI, MITILICOLTURA

L'attività di allevamento di mitili in regione avviene principalmente attraverso impianti definiti di tipo "long line", cioè basati su filari costituiti da grossi cavi ancorati al fondale, tramite corpi morti, e mantenuti paralleli al fondale alla profondità di qualche metro da galleggianti. Si tratta di impianti costruiti entro le tre miglia nautiche dalla costa in aree in concessione demaniale. Il processo di allevamento prende avvio dal reperimento di seme naturale (in Adriatico Centro - Settentrionale, il reperimento dei giovani mitili avviene con l'attecchimento delle larve alle strutture stesse dell'impianto), che alla taglia di circa 2 cm viene posto poi all'ingrasso all'interno di reti tubolari definite calze. Durante un ciclo di allevamento, a seguito del progressivo accrescimento naturale dei mitili, si rende necessario procedere a successive operazioni di diradamento, con il conseguente trasferimento del prodotto di una calza in più nuove calze (il rapporto è generalmente 1:2 o 1:3): in questo modo viene evitato l'eccessivo appesantimento delle calze, limitando i rischi dovuti a perdita del prodotto per il distacco di gruppi di mitili; inoltre l'azione di diradamento favorisce l'accrescimento ed una maggiore uniformità di taglia. Nell'intero ciclo di allevamento si eseguono 2 o 3 diradamenti prima della vendita. In regione il ciclo di allevamento ha una durata di circa 8-12 mesi. La taglia commerciale è di 5 cm. Al momento della raccolta del prodotto per la vendita l'allevatore può venderlo in resta (cioè le stesse calze piene di cozze), oppure "sgranato'; cioè sfuso: tale prodotto si ottiene attraverso un processo sul nastro di lavorazione a bordo che prevede il taglio delle reste in tronchetti, la sgranatura cioè la separazione meccanica dei mitili tra loro e la separazione del materiale plastico attraverso un attrezzatura che si chiama sgranatrice e la fase finale di selezione per taglia e lavaggio delle cozze sfuse.

PESCA DELLE VONGOLE CON DRAGA IDRAULICA

La pesca della vongola nostrana chiamata poveraccia avviene con imbarcazioni denominate vongolare. Esse montano a prua l'attrezzo di pesca che è la draga idraulica, chiamata così per il fatto che draga sul fondo e nel suo movimento è facilitata dall'azione di acqua marina inviata in pressione da un impianto idraulico. Le vongolare pescano entro 1,5 miglia nautiche dalla costa dal momento che i banchi di vongole si trovano entro quella fascia, dove la profondità non supera i 10-12 metri e dove i fondali sono sabbiosi o sabbioso-fangosi. La tecnica di pesca consiste, una volta raggiunta la zona prescelta, nel calare in mare da prua la draga e procedere in direzione opposta per qualche centinaio di metri. La draga viene fatta lavorare, attraverso due cavi di traino, facendo indietreggiare la barca. La struttura dell'attrezzo è semplicemente una gabbia di tondini di ferro, posti ad una distanza di 11-12mm (la distanza minima è 12 mm con tolleranza di 1mm), posta su due pattini laterali e dotata di una lama all'imboccatura e di una serie di ugelli disposti su più file nei pressi dell'imboccatura: durante la pesca, la lama penetra nel sedimento, facilitata in questa azione dall'acqua espulsa a pressione dagli ugelli. L'avanzamento della draga consente una prima selezione del sedimento, espulso anche grazie all'azione dei getti d'acqua, e degli organismi che fuoriescono attraverso i tondini metallici. Grazie all'azione del verricello è possibile issare a prua la draga, la quale, una volta aperta, libera su una apposita tramoggia di acciaio il prodotto pescato. Da qui, mediante una coclea od un nastro trasportatore di opportune dimensioni, il prodotto giunge ad un vibrovaglio munito di sistema di lavaggio con acqua di mare e di griglie munite di fori calibrati/feritoie di diverse dimensioni. All'uscita del vibrovaglio le vongole, che si presentano già lavate e selezionate per dimensione, subiscono un'ulteriore cernita volta ad allontanare altri molluschi di dimensioni analoghe od eventuali corpi estranei. Ogni sacco, una volta riempito, pesa circa 10 kg, ed in questa confezione le vongole giungono ai centri di spedizione molluschi, dove vengono nuovamente selezionate e confezionate.



Disegno tratto da AA.VV., 1994.Indagine preliminare sull'utilizzo della draga idraulica... - Quad. 7 ICRAM, Roma

La regolamentazione sulle nuove misure di gestione delle risorse del Mar Mediterraneo (Regolamento (CE) n. 1967/2006 del 21/12/2006) vieta l'uso di draghe entro una distanza di 0,3 miglia nautiche dalla costa, e fissa a 3 m la larghezza massima dell'attrezzo.

ALLEVAMENTO DI VONGOLE, VENERICOLTURA

In regione l'attività di allevamento delle vongole veraci (Tapes philippinarum) viene svolta dalla seconda metà degli anni Ottanta principalmente nella Sacca di Goro, in aree lagunari in concessione demaniale. Le imbarcazioni impiegate nell'allevamento sono normalmente dotate di licenza come Unità asservita ad impianto, e sono generalmente piccole perchè il loro "campo di lavoro" è caratterizzato da un basso fondale. L'attività prevede una semina manuale di novellame (individui di 6-10 mm) di origine selvatica o da riproduzione controllata (schiuditoio); la densità di semina, da alcune decine ad alcune centinaia di vongole per m2 dipende dalle caratteristiche del fondale e dall'autorizzazione dell'ambiente. L'area di semina è delimitata e segnalata, ed è così chiusa per 6-12 mesi fino alla raccolta. Quest'ultima si effettua con rasche a mano (rastrelli dotati di sacco di rete) corte, che vedono il pescatore impegnato in acqua, oppure rasche a mano lunghe, che vengono Disegno di Lorenzo Rossi, 2007. manovrate a bordo della barca. Attualmente è in fase di sperimentazione la idro-rasca che opera attraverso gli stessi principi della draga idraulica.

PESCI, MOLLUSCHI, CROSTACEI

PESCI

SGOMBRO *(Sgomber sgombrus)*
Nome dialettale: sgòmbar

Pesce di medie dimensioni. Si nutre di altro pesce azzurro, dalla tarda primavera i branchi risalgono in superficie per la riproduzione da maggio a giugno. Col tonno è una delle più importanti specie per l'industria conserviera. Consumato fresco, sott'olio, affumicato.
Periodo di maggior pescosità: maggio-giugno, settembre-ottobre

SARDINA *(Sardina pilchardus)*
Nome dialettale: sarda o sardella

Pesce gregario, si nutre di plancton. Raramente supera i venti centimetri di lunghezza, le carni sono più grasse in estate. In Adriatico avendo più disponibilità di cibo si presta meglio ad essere cucinato alla griglia. Viene consumato fresco, marinato, salato, sott'olio.
Periodo di maggiore pescosità: primavera-autunno

PAPALINA *(Cuplea sprattus)*
Nome dialettale: saraghina

Pesce azzurro dal corpo compresso molto simile a quello della sardina.
Anch'esso vive in grandi branchi. Si riproduce durante l'inverno.
Viene consumato fresco, in particolare modo alla griglia.
Periodo di maggiore pescosità: marzo-aprile

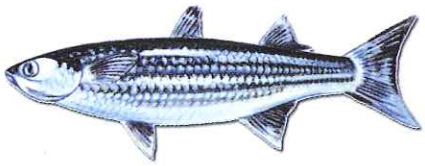
ACCIUGA
o ALICE *(Engraulis encrasicholus)*
Nome dialettale: sardòn, anciòn,bagìg

Pesce azzurro che vive in profondità. A primavera si avvicina alla costa per riprodursi, dove depone fino a 40.000 uova. In Adriatico accresce più rapidamente per la grande disponibilità di plancton. E' alla base della catena alimentare. E' consumato fresco, salato, in scatola.
Periodo maggiore pescosità: autunno-inverno

SURO *(Trachurus trachurus)*
Nome dialettale: sùar

Pesce azzurro di medie dimensioni (20 - 40 cm. lunghezza). La bocca è ampia, obliqua, l'occhio grande, la linea laterale coperta di scudetti ossei. Si trova fino a 600 metri di profondità, è un migratore che si riproduce d'estate. Si consuma fresco e in umido.
Periodo di maggiore pescosità: autunno-inverno

CEFALO *(Mugil cephalus)*
Nome dialettale: zivul, mea

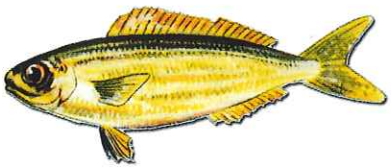


Vive in prevalenza vicino alla costa in fondali rocciosi e fangosi, in prossimità degli sbocchi di acqua dolce. Apprezzato per le sue carni tenere e bianche, tanto da venire allevato in acquacoltura. Si presta a essere una buona pietanza, cotto alla griglia e al forno.
Periodo di maggiore pescosità: autunno-inverno

PAGANELLO *(Gobius paganellus)*
Nome dialettale: paganèl

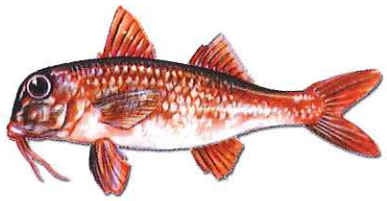
Pesce dal corpo tozzo e rotondeggiante, predilige i fondali rocciosi e ghiaiosi: in primavera si avvicina a riva per la riproduzione, la sua dieta è composta da crostacei e piccoli pesci. Viene pescato con tramagli e reti a strascico. Ottimo per preparare il brodo di pesce.
Periodo di maggiore pescosità: primavera

BOGA *(Boops boops)*
Nome dialettale: boba



Pesce affusolato dalla colorazione giallo brillante che vive in acque di media profondità.
Si riproduce in estate.
Come altri sparidi quali saraghi e mormore, è ottimo cucinato alla griglia
Periodo di maggiore pescosità: primavera

TRIGLIA (*Mullus barbatus*)
Nome dialettale: barbòn

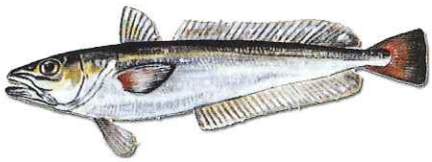


E' una specie tipica dei fondali fangosi-sabbiosi. Con i caratteristici barbigli (di qui il nome di barbòn) sonda il fondo in cerca di cibo.
Il suo accrescimento è molto rapido.
La sapidità delle carni si sposa con brodetti, grigliate e fritture.
Periodo di maggiore pescosità: autunno

MAZZOLA (*Trigla lucerna*)
Nome dialettale: mazòla

Pesce dalla grossa testa rivestita da placche ossee appartiene alla stessa famiglia della triglia (Triglidae). Le caratteristiche pinne pettorali sono utilizzate per muovere il fondo alla ricerca di cibo. Le bianche carni sono particolarmente tenere, delicate e squisite; adatte per brodetti, grigliate, minestre, fritture e brodo di pesce.
Periodo di maggiore pescosità: autunno-inverno

MERLUZZO
o NASELLO (*Merluccius merluccius*)
Nome dialettale: marlòz



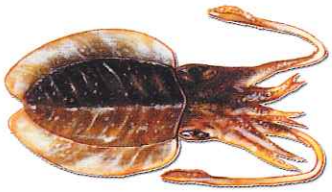
Il "pesce bianco per eccellenza", è una delle specie più note e di maggiore importanza commerciale. Le carni nutrienti e digeribili sono adatte per una nutrizione dietetica e bilanciata. E' preparato alla griglia, lessato, in filetti, affumicato.
Periodo di maggiore pescosità: autunno - inverno

MERLANO
o MOLO (*Merlangus merlangus*)
Nome dialettale: mulèt

Specie molto comune nell'Adriatico settentrionale, predilige le acque fredde. Pesce vorace in continuo movimento alla ricerca di nutrimento. Si pesca prevalentemente a strascico. Il sapore è raffinato, tanto da essere l' ingrediente di fritture e grigliate.
Periodo di maggiore pescosità: tutto l'anno, meglio in autunno-inverno

MOLLUSCHI

SEPPIA *(Sepia officinalis)*
Nome dialettale: sepa



Mollusco cefalopode, vive in fondali sabbiosi cibandosi di molluschi, crostacei, piccoli pesci. A primavera arriva in massa sotto costa a deporre le uova. Apprezzato e di grande interesse commerciale si presta a innumerevoli usi gastronomici.

Periodo di maggiore pescosità: primavera grossa, autunno piccola

MITILO
o COZZA *(Mytilus galloprovincialis)*
Nome dialettale: bdòc

Frutto di mare per eccellenza. Singolarmente o associato ad altri molluschi e crostacei è immancabile su ogni tavola di mare che si rispetti. Prelibato servito gratinato, gustoso preparato alla marinara o in una minestra allo scoglio. Cesenatico vanta da tempo due allevamenti di mitilicoltura.
Periodo di raccolta: inverno-primavera

VONGOLA *(Chamelea gallina)*
Nome dialettale: puràza

Impareggiabile il sapore della vongola, di gran lunga superiore a quello della verace. L'habitat preferito sono i fondali sabbiosi dove vive in banchi. Un tempo veniva raccolta sulla riva del mare e considerata il cibo dei poveri, di qui il nome di "poverazza". Di facile preparazione, è consumata fresca e inscatolata.
Periodo di maggiore pescosità: autunno-inverno

LUMACHINA *(Nassarius mutabilis)*
Nome dialettale: lumaghini

Piccolo gasteropode che popola i fondali fangosi. Si muove con un piede carnoso alla base della conchiglia. Da sempre oggetto di pesca, in passato con nasse (da cui il nome), oggigiorno la lumachina al tegame è l'antipasto che precede i primi piatti.
Periodo di maggiore pescosità: primavera - autunno inoltrato

CROSTACEI

GRANCHIO *(Macropipus vernalis)*

Nome dialettale: grènz

Crostaceo molto diffuso nel nostro mare, sta alla base in fase larvale della dieta di molti altri pesci. Pescato a strascico in grandi quantità è utilizzatissimo nei menù marinari, per la preparazione di antipasti, sughi, zuppe, umidi, grigliate.

Periodo di maggiore pescosità: tutto l'anno

CANOCCHIA *(Squilla mantis)*

Nome dialettale : canocia

Specie "regina" per quantità e valore commerciale.
E' considerato a torto parente povero rispetto ad altri crostacei quali scampi, gamberi, mazzancolle e aragoste. La gastronomia è da gourmet, componente base per antipasti, primi piatti, brodetto, fritture e grigliate.

Periodo di maggiore pescosità: tutto l'anno

COOP.VA CASA DEL PESCATORE
CESENATICO

con il patrocinio
della Provincia di Forlì-Cesena

Realizzato dalla Cooperativa Casa del pescatore di Cesenatico con il contributo di Antonio Lombardi, disegni di Otello Cattani, fotografie di Vera Lucchini.

Come riconoscere il Pesce fresco

	il Pesce fresco	*non fresco*
Odore	tenue, marino	acre, sgradevole
Aspetto generale	brillante, iridescente	smorto, senza riflessi
Corpo	rigido	molle, flaccido
Squame	aderenti	non aderenti
Pelle	colori vivi	colori spenti
Occhio	in fuori,	infossato nell'orbita
	cornea trasparente	cornea lattiginosa
	pupilla nera	pupilla grigia
Branchie	rosee o rosso sangue	giallastre
	prive di muco	mucolattiginose
Carni	compatte, elastiche	molli con muco
	prive di muco	lattiginoso

Il consiglio finale al consumatore

Sul mercato è disponibile tanto pesce, tuttavia non tutto quello proposto è fresco o pescato localmente dalle nostre imbarcazioni.
Il mare, come del resto avviene in agricoltura, offre le sue specie di stagione; il saperle cogliere permette di acquistare pesce buono a prezzi ragionevoli. Infine, ci sono pesci, molluschi e crostacei, come la gran parte di quelli contenuti in questa guida che, pur non essendo molto conosciuti dal consumatore, hanno carni molto buone, un alto valore nutrizionale e un prezzo accessibile a tutti.