

### WEBINAR 05

25 ottobre 2017 | ore 16.00 – 18.00

#### TEMATICHE TRATTATE

La pesca delle sardine e la sua filiera: dalla pesca sino alla distribuzione.

#### COORDINATORI

Paolo Fiume	CIHEAM Bari
Antonio Errico	Associazione Magna Grecia Mare

#### INTERPRETE

Amine Hmid	CIHEAM Bari
Philippe Debs	CIHEAM Bari

		REFERENTI LOCALI	PESCATORI PRESENTI
<b>COMUNITÀ COSTIERE</b>	<b>ALBANIA</b>	Porto Palermo	Doreid Petoshati 3
	<b>ALGERIA</b>	Algeri	Rafik Mecellah
	<b>EGITTO</b>	Marsa Matrouh	Ashraf El Sadek Mario Michelini 6
	<b>ITALIA</b>	Tricase	Antonio Errico Salvatore Baglivo 2 + alcuni soci dell'Ass. Magna Grecia Mare
	<b>MAROCCO</b>	Nador	Naijb El Ouamari 3
	<b>TUNISIA</b>	Zarzis	Sami Dabbouni

#### MATERIALE PRODOTTO

- Registrazione integrale del Webinar tramite piattaforma Zoom;
- Report di sintesi.

### SINTESI DELLA DISCUSSIONE

La pesca delle sardine, argomento dell'odierno seminario, ha presentato nelle varie comunità, degli elementi in comune relativamente alle tecniche utilizzate, al fine di una gestione sostenibile della risorsa. L'argomento è stato scelto su espressa richiesta della comunità algerina, per la quale questa tipologia di pesca rappresenta la più importante fonte economica per gli addetti al settore.

La sardina, insieme allo sgombro, l'acciuga, l'aguglia, il suro, il merluzzo e altre specie rappresentano per tutte le comunità quello che viene definito "pesce azzurro" e rappresentano le specie più consumate dalle comunità di pescatori. Ciò storicamente era dovuto al fatto che queste specie erano poco richieste dal mercato e di difficile commercializzazione ed erano destinate quindi al consumo familiare.

Queste specie neglette, solitamente vendute a prezzi molto accessibili, possiedono qualità organolettiche e valori nutrizionali molto interessanti.

La sardina, così come l'acciuga e lo sgombro sono pesci migratori, vivono in banchi consistenti che a primavera si avvicinano alla costa, per allontanarsi in autunno.

La comunità di Tricase ha illustrato le due tecniche principali utilizzate per la pesca delle sardine: il ciancuolo o rete da circuizione, utilizzata solitamente per tutte le specie che vivono in grossi banchi e la menaide chiamata anche rete derivante, ossia quelle reti che non vengono ancorate al fondo ma lasciate libere di muoversi, in base alle correnti.

Le tecniche utilizzate sono molto simili tra le varie comunità.

Il consumo di sardine varia da comunità a comunità. In Libano, Albania, Algeria e Egitto il prodotto non ha problemi ad essere commercializzato come prodotto fresco. Addirittura, in Libano, la massiccia domanda di questa specie per il consumo umano ha portato i pescatori ad utilizzare reti con le maglie più piccole per aumentare i quantitativi di cattura delle sardine. Il prodotto ittico invenduto è destinato alla produzione di mangimi. L'eccessivo prelievo di sardine crea ovviamente grossi problemi nella catena alimentare dell'ecosistema.

Negli altri Paesi invece il prodotto è meno apprezzato ed è utilizzato principalmente nel settore della trasformazione, anche per garantirne una shelf-life più duratura. Una delle criticità delle sardine è proprio il suo facile e più veloce deterioramento rispetto ad altre specie.

In Marocco questa specie ha un discreto interesse nel consumo umano, ma riveste sempre maggiore importanza per il settore della trasformazione.

Anche in Albania la trasformazione della sardina sta assumendo sempre di più un ruolo crescente nell'economia albanese.

In considerazione della sempre maggiore rilevanza assunta dal settore della trasformazione per alcune specie ittiche, si ritiene necessaria l'organizzazione di un ulteriore Webinar per trattare i temi della trasformazione e i possibili utilizzi del pesce azzurro.

A conclusione del Webinar vengono suggerite dai partecipanti le seguenti tematiche da trattare nei futuri incontri:

- Il controllo sostenibile della presenza dei delfini
- La scarsa presenza di locali idonei sui moli per consentire il lavoro dei pescatori a terra
- La filiera delle spugne e le problematiche connesse
- Invitare i trasformatori delle sardine e di altre specie



- Presentare a ciascuna comunità con la piattaforma tecnologica le caratteristiche del porto in real time.

