

WEBINAR 06

8 novembre 2017 | ore 16.00 – 18.00

TEMATICHE TRATTATE

Le infrastrutture portuali per la piccola pesca: criticità e punti di forza.

COORDINATORI

Paolo Fiume	CIHEAM Bari
Antonio Errico	Associazione Magna Grecia Mare

INTERPRETE

Philippe Debs	CIHEAM Bari
Amine Hmid	CIHEAM Bari

REFERENTI LOCALI

PESCATORI PRESENTI

COMUNITÀ COSTIERE	ALBANIA	Porto Palermo	Doreid Petoshati	
	ALGERIA	Algeri	Rafik Mecellah	
	EGITTO	Marsa Matrouh	Ashraf El Sadek Mario Michelini	6
	ITALIA	Tricase	Antonio Errico Salvatore Baglivo	4 + alcuni soci dell'Ass. Magna Grecia Mare
	MAROCCO	Nador	Naijb El Ouamari	
	TUNISIA	Zarzis	Sami Dabbouni	

MATERIALE PRODOTTO

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

SINTESI DELLA DISCUSSIONE

Nel quotidiano svolgimento della propria attività i pescatori hanno da sempre avuto necessità di spazi portuali per lo svolgimento delle operazioni a terra.

Non tutte le comunità dispongono, nel relativo porto, di un'area dedicata al settore della pesca.

Nel porto di Tricase, un finanziamento europeo ha consentito di dotare la locale comunità di pescatori di idonei depositi per riparare le attrezzature. Le normative infatti vietano, per motivi igienici e di sicurezza, il deposito delle attrezzature sulle banchine.

Inoltre, sempre nella comunità di Tricase, le banchine sono state adeguate alle normative nazionali e comunitarie, attraverso la realizzazione di apposite canalizzazioni che convogliano l'acqua ed eventuali

residui dell'attività di pesca verso la fognatura pubblica e non in mare. I pescatori di Tricase, uniti in cooperativa fanno acquisti centralizzati. Riescono così a spuntare prezzi più vantaggiosi e rivendono poi a prezzi sostenibili il materiale, al pescatore che ne aveva fatto richiesta. Elemento emerso relativamente alla comunità di Tricase è la scomparsa di persone in grado di armare le reti. Sono un'unità svolge ora questo genere di mansioni. È quindi necessario attivarsi in un percorso di formazione di nuove figure.

Tra i partecipanti è presente la comunità di Tripoli, in Libano, che riferisce che nel porto di Tripoli sono presenti adeguati spazi dedicati all'attività di pesca e al turismo. Viene però riportata la mancanza di un idoneo impianto per la produzione di ghiaccio, di officine specializzate per la manutenzione delle imbarcazioni e di depositi per le attrezzature.

La comunità algerina riporta problemi dovuti al forte inquinamento delle acque portuali. La mancanza di una adeguata distinzione tra il porto peschereccio e quello commerciale e la presenza nelle vicinanze di un grande agglomerato urbano, come la capitale, determina lo scarico in mare di un importante quantitativo di rifiuti. Nel porto non esistono specifici depositi e spazi per i pescatori. Nonostante i divieti imposti dalla legge, reti e attrezzature vengono lasciate sulle banchine.

In Egitto, la ridotta estensione della banchina (solo 105 metri) e la mancanza di depositi dedicati crea disagi ai pescatori e anche qui, sebbene vietato dalle normative, le attrezzature vengono depositate in banchina.

Tutte le comunità dimostrano una particolare attenzione alla salvaguardia dell'ambiente e hanno manifestato la disponibilità alla raccolta dei rifiuti, con il conseguente scarico in porto, per poi essere trasportati da personale addetto in discarica per lo smaltimento.

La comunità di Tricase ha presentato il caso di diversificazione dell'attività realizzato dal pescatore Rocco Cazzato. Un porto ben strutturato, in un contesto fortemente attento alla valorizzazione della tradizione, ha permesso al pescatore Rocco Cazzato di affiancare alla propria attività di pesca, un'attività di itti-turismo di successo. Anche con piccoli quantitativi di pescato, attraverso la trasformazione e la preparazione di piatti a base di pesce, nel suo piccolo ristorante, Rocco riesce a garantire a se stesso e ai suoi figli un'esistenza dignitosa.

Solo in Europa, però, esiste una chiara normativa relativamente all'attività di ristorazione. Nelle altre comunità, in particolare in Algeria, Egitto e Libano, tale attività è consentita solo ai ristoranti con regolare licenza.

In questi Paesi non c'è la consapevolezza che la preparazione/trasformazione del pesce può essere superato dal sistema cooperativistico o associativo che può superare le difficoltà del singolo pescatore o di normative particolarmente stringenti per i singoli pescatori.

Il webinar odierno ha evidenziato una grande partecipazione e coinvolgimento delle comunità presenti che nonostante i problemi comuni, non sono, però, completamente d'accordo sulle soluzioni.

Per migliorare le condizioni di vita dei pescatori è necessario che la filiera dei prodotti ittici sia a vantaggio della categoria. Ciò è possibile solo fornendo ai pescatori i mezzi e i modi per poter trasformare direttamente il prodotto ittico e garantire quindi loro un prezzo maggiore di quello che avrebbero dalla semplice commercializzazione.

Altro sistema per garantire un maggior reddito alla categoria potrebbe essere l'adozione di un marchio territoriale, che identifichi e valorizzi il pesce locale, nei confronti degli ingenti quantitativi di prodotti ittici importati. Il caso portato all'attenzione dei partecipanti al Webinar è quello dell'associazione di pescatori di

Marsa Matrouh, che attraverso il marchio “Prodotto dei pescatori di Matrouh” ha iniziato un percorso di promozione dei prodotti ittici della zona, sia sul mercato locale che in quello nazionale.

Il Network sta permettendo di consolidare i rapporti tra le comunità ed esprimendo consapevolezza della forza delle tante esperienze maturate in contesti completamente diversi tra loro.

Per le prossime sessioni di Webinar sono state proposte, dai partecipanti, le seguenti tematiche:

- Il controllo sostenibile della presenza dei delfini;
- La filiera delle spugne e le problematiche connesse;
- La trasformazione delle sardine e di altre specie;
- Presentazione in real-time del porto di ciascuna comunità.

