

RIMINITODAY

Pesca artigianale, un incontro su tecniche, specie e sostenibilità

La Fondazione Centro ricerche marine interverrà con uno studio su quantità e qualità dei pesci e come sono cambiati negli anni

Redazione

10 dicembre 2019 08:15



Appuntamento martedì a Rimini, nei locali della Cooperativa Lavoratori del Mare alle 15.30, l'incontro volto a condividere i risultati dei Progetti di Reti partecipative, finanziato dal Flag Costa

dell'Emilia-Romagna, mediante l'azione 4C del Piano di Attuazione FALG - Programma Operativo

Feamp 2014 – 2020. Tre le tematiche esplorate dai rispettivi gruppi di lavoro, mediante la promozione di reti di relazioni tra il mondo scientifico, i settori produttivi coinvolti e gli enti pubblici, di grande interesse ed attualità per il settore della pesca e acquacoltura: la gestione piccola pesca artigianale, di gestione della piccola pesca e della fascia costiera regionale; tendenze evolutive dello stato trofico e biologico con particolare riferimento all'abbondanza degli stock ittici; la definizione di soluzioni più adeguate per consolidare l'approvvigionamento di novellame di molluschi bivalvi da destinare all'allevamento. A coordinare i gruppi di lavoro rispettivamente Soc. Coop M.A.R.E. di Cattolica, Centro Ricerche Marine di Cesenatico, ed Istituto Delta Ecologia Applicata di Ferrara.

Nel corso dell'appuntamento il primo intervento sarà sulla Piccola pesca artigianale, una delle eccellenze dell'Emilia-Romagna, sia come qualità del prodotto sbarcato, sia come sostenibilità delle attività. Tre le specie di punta ci sono lumachini, seppie e canocchie, molto apprezzate sui mercati e nei ristoranti. Specie che vengono pescate con trappole selettive e arrivano praticamente vive sul mercato. La piccola pesca artigianale è molto dinamica e negli ultimi venti anni è andata incontro a un profondo rinnovamento, in termini di barche, attrezzature e personale. Un quadro aggiornato è stato realizzato dalla cooperativa di ricerca M.A.R.E. di Cattolica, con il progetto e una ricerca dedicata alla "Gestione piccola pesca artigianale – Piano di gestione locale della piccola pesca e della fascia costiera". Sarà presentata a pescatori, cooperative e associazioni la proposta di un piano di gestione sostenibile per l'intero comparto della piccola pesca a livello regionale.

Seguirà la presentazione, a cura di Fondazione Centro Ricerche Marine, dello studio condotto da un folto gruppo di ricercatori appartenenti ai principali Istituti di ricerca dell'alto e medio Adriatico

sulla stato trofico e biologico dell'Alto Adriatico, con particolare riferimento alle relazioni tra apporti trofici generati nel bacino del Po, rischio eutrofico, fenomeni di anossia, ed abbondanza

degli stock ittici, sottolineando la variazione di taglia ed età di alici e sardine ed attribuendo tali modificazioni ai minori livelli di qualità e quantità delle risorse alimentari a disposizione di queste

specie ittiche, e l'aumento della produzione di mitili nella nostra regione e della superficie di mare adibita a maricoltura, l'adozione di nuove tecnologie di allevamento, la diversificazione delle produzioni e la valorizzazione dei servizi ambientali forniti dalla molluschicoltura.

Il terzo intervento riguarderà il work in progress guidato da Istituto Delta per la definizione di soluzioni combinate per l'approvvigionamento di novellame di molluschi bivalvi da destinare all'allevamento. Dopo una definizione dello stato di fatto della molluschicoltura a livello nazionale e regionale sulle 3 specie consolidate a livello produttivo (il mitilo *Mytilus galloprovincialis*, la vongola verace filippina *Ruditapes philippinarum* e l'ostrica concava *Crassostrea gigas* il cui interesse nello sviluppo è legato all'ultimo decennio) e l'indagine svolta presso le cooperative di acquacoltura sulle modalità attuate fino ad oggi per l'approvvigionamento di novellame di molluschi bivalvi destinati all'allevamento, sono in corso analisi di tipo biologico, economico e tecnologico per definire la migliore combinazione di soluzioni al fine di aumentare la competitività degli allevatori e al contempo a migliorare la gestione ambientale.

In Evidenza

Coronavirus: amuchina introvabile? Ecco la ricetta dell'Oms per farla in casa

Potrebbe interessarti

CLASSE B 180 D..

Coronavirus: tutto quello che c'è da sapere

Scopri la con leasing myDrivePass ad anticipo ZERO e 4.000€ di ecoincentivo Mercedes-Benz.

SPONSOR

I più letti della settimana

Smarriti in una giungla di merendine? La risposta arriva dalle proteine vegetali

Il ristoratore ha 'esportato' il virus in Romania, malato un 20enne dipendente del suo locale

Coronavirus, la Regione annuncia due nuovi casi a Rimini. In 40 in isolamento volontario

DEVI pulire il divano? Ecco tutti i consigli per averlo pulito e come nuovo

Vola fuori dall'abitacolo dell'auto, gli amici fuggono lasciandolo sull'asfalto

Coronavirus, un nuovo caso a Rimini: la maggior parte dei contagiati in condizioni non gravi

L'assessore regionale Venturi: "Possibile proroga della chiusura delle scuole per il Coronavirus"

Festeggia i 18 anni massacrando un ragazzo poi ruzzola dalla scalinata del municipio