

GAC Sardegna Orientale: un modo originale per valorizzare e diffondere il pescato in Penisola

Data: 3 giugno 2015 | Autore: Giampaolo Puggioni



TORTOLI', 6 MARZO 2015 -

PRODOTTI SQUISITI E SEVERAMENTE CERTIFICATI PRONTI A RAGGIUNGERE I RISTORANTI PIÙ 'IN' D'ITALIA

Un modello esportabile e redditizio di pesca sostenibile targato Gac Sardegna Orientale. Lo sta creando l'Associazione Armatori Pescherecci Sardi, capofila di una delle azioni (la 1.1.1) che svolge assieme a Confcooperative-Federcoopescas Sardegna e Lega Pesca, riconducibili al Piano di Sviluppo Locale "Sardegna Orientale verso il 2020".

Affinché l'esperimento potesse avere un valido e credibile riscontro, sono state coinvolte quindici imbarcazioni appartenenti alle marinerie di Siniscola, Cala Gonone, Arbatax e Villaputzu (cioè quattro dei 13 comuni costieri che fanno parte del Gruppo d'Azione Locale). A bordo è stato montato un software che provvederà ad etichettare il pescato, in questa fase pilota limitato a quattro specie rinomate: gamberi, scampi, aragoste e triglie rosse. I prodotti ittici saranno trasferiti in Penisola attraverso mezzi gommati autorizzati dal Gac e consegnati ai ristoratori che hanno stipulato degli accordi commerciali con la Rete dei Produttori. A questo punto le aziende clienti avranno tra le mani una confezione che fornirà una miriade di informazioni. Esse vanno molto al di là della semplice tracciabilità prevista dagli obblighi legislativi. È sufficiente un applicativo per smartphone (sul quale si

può digitare il codice incollato alla confezione), per essere collegati automaticamente al sito del GAC Sardegna che in tempo reale fornirà tutte le informazioni sulla imbarcazione artefice della raccolta. Inoltre verranno date indicazioni sul luogo in cui quel prodotto è stato pescato, le sue caratteristiche organolettiche e anche come può essere cucinato.

Il modello è di proprietà del GAC, una volta creato sarà a disposizione di qualsiasi utilizzatore della Sardegna e lo si può applicare a tutte le specie che si desiderano.

RENATO MURGIA: “QUESTO MODELLO AVRÀ SUCCESSO, NE SONO SICURO”[MORE]

Dare non solo tracciabilità ma anche “rintracciabilità” al prodotto ittico da commercializzare oltre Tirreno. Il direttore della Associazione Armatori Moto Pescherecci Sardi Renato Murgia ha le idee molto chiare su questo modello innovativo e non nasconde una certa dose di ottimismo: “In seguito al suo varo ci sarà molta richiesta; stiamo pretendendo che il ristoratore possa dare garanzie al suo avventore che questo prodotto è pescato in Sardegna con determinate caratteristiche”. E un altro aspetto affinché ci sia una linea diretta con le altre regioni italiane è proprio la ricerca di partner speciali a cui vendere il prodotto: “I ristoranti che interagiranno con noi devono avere certe caratteristiche – puntualizza Murgia - per esempio essere menzionati nella Guida Michelin, o comunque avere una nomea di serietà nel settore. Dei miei stretti collaboratori stanno facendo delle apposite ricerche di mercato”. Ovviamente gli attuatori del progetto sono in sintonia con i pescatori attrezzatisi per questa avventura; nuove strade commerciali gli si potrebbero aprire: “I diretti protagonisti si sono visti montare l’etichettatrice e il software per dare tutte le indicazioni obbligatorie – continua il direttore - ma inizialmente erano spaventati dalla novità; ora attendono di capire il resto, d’altronde risultati concreti ancora non ne abbiamo, anche se alle spalle c’è una mole di lavoro non indifferente”. E la successiva domanda viene spontanea, circa i tempi di realizzazione: “L’installazione che governerà il sistema di etichettatura è terminata. Siamo pronti ad iniziare la certificazione con i tecnici di Friend of the Sea; verranno in Sardegna per effettuare dei report tecnici sulle barche, attraverso anche un organo di classificazione. Conto per i primi di aprile, massimo metà maggio, di aver già concluso gli accordi con i ristoratori”.

ASSOCIAZIONE ARMATORI PESCHERECCI SARDI, CONFCOOPERATIVE FEDERCOOPESCA, AGCI AGRITAL E LEGA PESCA SEMPRE A FIANCO DEGLI IMPRENDITORI ITTICI

Sono grandi le sfide che queste Organizzazioni dovranno affrontare nel 2015. Ad iniziare dai Piani Locali di Gestione, tra i quali quello della piccola pesca della costa orientale. L’intento è di prefiggersi delle regole di autogestione dell’attività di pesca e sarà un lavoro veramente impegnativo perché i piani presentati coinvolgono quasi l’ottanta per cento della flotta delle marinerie impegnate.

Ma le Organizzazioni combattono con tutte le forze anche per tenere a galla un comparto sempre più in crisi. “Il nostro settore è stato abbandonato completamente dalla politica – evidenziano con disappunto i responsabili delle Organizzazioni che rappresentano assieme il 90% della pesca sarda Renato Murgia di Associazione Armatori, Benedetto Sechi di Lega Pesca, Giovanni Angelo Loi di AGCI Agrital e Roberto Savarino di Confcoperative-Federcoopescas - la finanziaria nei confronti del settore pesca e acquicoltura ha riconosciuto un milione e seicento mila euro a fronte di stanziamenti minimi richiesti che erano di nove milioni di euro. Le nostre istanze sono state completamente disattese, crediamo che sia dovuto ad una mancanza di conoscenza da parte di chi dovrebbe gestire la materia. La struttura di questa finanziaria è talmente verticistica e dirigistica che si sono preoccupati di salvare le Agenzie e il funzionamento della pubblica amministrazione, il resto non l’hanno considerato. Tutti gli obiettivi sono stati annullati. La nostra politica non può dimenticare che la pesca occupa diecimila persone; se si continuasse a trascurarla, faremmo una protesta simbolica ma dura. Se necessario bloccheremo la pesca in Sardegna per una o due settimane, poi staremo a

vedere cosa succederà”.

Tutte le informazioni riguardanti il Gac Sardegna Orientale si possono leggere sul sito: <http://www.flag-sardegnaorientale.it/>

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/gac-sardegna-orientale-un-modo-originale-per-valorizzare-e-diffondere-il-pescato-in-penisola/77497>

