

Pesca con Gusto nella Terra degli Etruschi

Andrea Bartoli



Pesca e pescatori nella Terra degli Etruschi. Perché proprio nelle antiche tombe etrusche si ammirano gli affreschi con immagini di pesca, come famosi sono i mosaici romani che raffigurano le meravigliose specie che affollano il *Mare Nostrum*. Le ville romane dell'Arcipelago rivelano grandi peschiere e il *garum* era una salsa prelibata trasportata nelle anfore lungo le coste di tutto l'Impero. Il pesce era fondamentale nell'alimentazione degli antichi popoli e lo è sempre stato, anche nelle economie più povere, come quelle contadine delle isole toscane, dove la tonnina o le acciughe sotto sale, ma anche polpi e totani e zeri e palamite integravano la dieta ed oggi sono ingredienti prelibati della cucina della tradizione.

Un mestiere che oltre a fornire cibo genuino, aiuta l'economia turistica sia con il pescato locale che con la sua lavorazione e conservazione, ma anche per le nuove forme di

pescaturismo e ittiturismo che ampliano le proposte di turismo sostenibile con escursioni e accoglienza genuina.

Il rapporto con il mare è atavico, come misterioso e pieno di fascino è considerato il rapporto dei pescatori con il "grande blu". Personaggi mitici che sfidano quotidianamente un elemento difficile, stabilendo un dialogo con se stessi e con la natura, incessante e pieno di significati.

Un mestiere da salvare, e non basta la poesia. Ci vogliono leggi, regole, azioni di sostegno, ma soprattutto capire quali sono i problemi del settore. Dietro ai mercati colorati dove gallinelle, scorfani e occhiate sono pronte a saltare nel piatto c'è tanta esperienza e un lavoro duro, controlli, regole costi e sacrifici. Si parla poco di questo settore e i non addetti ai lavori non ne hanno la misura.



L'inquinamento, le plastiche, le reti abbandonate, il cambiamento climatico, la concorrenza di marinerie spregiudicate, le aree protette e quelle precluse alla pesca per grandi opere subacquee, tecniche di pesca che depredano invece di preservare gli habitat naturali, le specie aliene, la distruzione delle praterie di posidonia, sono solo alcuni dei temi che affliggono il settore a mare. La mancanza o la delocalizzazione delle banchine dedicate alla pesca, l'assenza di aree destinate al conferimento dei rifiuti che i pescatori raccolgono a tonnellate, i servizi e le strutture scarse per le operazioni a terra, il caro carburanti, il rinnovo della flotta per garantire migliori tecnologie e maggiore sicurezza sono l'altra faccia a terra della stessa medaglia. Come fare? Se ne è parlato in occasione della serie di convegni tenuti nei paesi marittimi elbani grazie al progetto della Fondazione Isola d'Elba e della Cooperativa San Leopoldo per conto della Cittadella della Pesca di Viareggio e del Flag Costa degli Etruschi istituito nell'ambito del programma FEAMP 2014-2020. A confronto istituzioni ed enti pubblici dalla Toscana, Liguria, Veneto, pescatori, cooperative e cittadini, esperti e mondo della scienza, oltre a numerosi studenti. *"Pescatori e agricoltori - è stato chiaro il sottosegretario del Masaf, Patrizio La Pietra - non hanno interesse ad esaurire le risorse ambientali. In Toscana, come nel resto d'Italia, il compito delle istituzioni è di conciliare le istanze economiche con quelle ambientali."* *"Un mare di valore e di qualità - ha aggiunto la vicepresidente della Toscana, Stefania Saccardi - quello toscano, oltre il 50% del mare Toscano è area tutelata, proprio per il rispetto che abbiamo dell'ambiente e per le modalità della nostra attività di pesca, che merita di essere premiata con maggiori risorse alla categoria. Per questo i pescatori hanno pieno diritto di stare ai tavoli non solo delle autorità che si occupano di gestione del demanio e di programmazione portuale, ma anche a quelli dell'ambiente."*



"Dobbiamo trovare il modo per far conoscere ai giovani le opportunità offerte dal settore, - ha detto Alessandra Malfatti della cittadella della pesca ripresa nell'intervento da Claudia Fiaschi, Presidente di Confcooperative Toscana - difendendo le nostre radici di pescatori e contadini ma facendole diventare un'occasione di futuro, per favorire il ricambio generazionale. Enti locali, governo, associazioni di categoria e mondo della scuola, possono fare molto, anche all'Isola d'Elba, per attirare i giovani verso la pesca, settori affascinanti per il contatto con la natura che molti giovani vanno ricercando, ma anche faticoso, che richiede una formazione mirata all'occupazione e ad una giusta remunerazione". All'Elba si potrebbe creare un incubatore per le professioni del mare e della terra con corsi di specializzazione post diploma o percorsi universitari.

A TASTE FOR FISHING: FISHING AND FISHERMEN IN THE LAND OF THE ETRUSCANS

In ancient Etruscan tombs and Roman mosaics, you can admire frescoes with pictures of fishing. Fish was fundamental in the diet of ancient populations and it always has been, even in the poorest economies like the peasant ones of the Tuscan Islands. Nowadays, these dishes have become delicacies in traditional cuisine. In addition to providing genuine food, fishing helps the tourist economy with both the local catch as well as its processing and conservation, along with the new forms of fishing tourism. Behind the fish on the table, there are many problems to solve and many sacrifices to make. Both at sea and on land. Such as the fact that there are no areas laid aside in the harbours to deal with the plastic that the fishermen “catch” at sea. This has

been discussed by the Elba Foundation, the San Leopoldo Cooperative, La Cittadella della Pesca and the FLAG Costa degli Etruschi in a series of conferences held in the maritime towns of Elba. *“Fishermen and farmers - declared the Ministerial representative - have no interest in depleting environmental resources. In Tuscany as in the rest of Italy, the task of the institutions is to reconcile economic and environmental issues.”* *“We have to find a way to make young people aware of the opportunities offered by the sector - said Andrea Bartoli, one of the organizers - defending our roots as fishermen and farmers but making them become an opportunity for the future, to encourage generational change.”*

foto ©AdrianoLocci

