



Gamberi e triglie certificate, coinvolti i pescatori di Siniscola

L'iniziativa del consorzio Gac Sardegna Orientale, primo in Italia ad aver ottenuto gli attestati Renato Murgia: «Chi partecipa alla sperimentazione è dotato di etichettatrici interattive»

di Sergio Secci

► SINISCOILA

Possibilità di tracciare il pescato dai pescherecci alla tavola dei ristoranti e occasione di sviluppo per la pesca artigianale che solo a La Caletta, coinvolge una dozzina di barche. Scampi e triglie rosse della costa orientale sono infatti i prodotti del mare sardo ad aver ottenuto la certificazione di sostenibilità. L'iniziativa è del consorzio Gac Sardegna Orientale, primo in Italia ad aver ottenuto gli attestati per i due prodotti d'eccellenza del mare a Lido degli Estensi, durante l'evento "pescato sardo certificato" organizzato dalla rete dei produttori caratterizzante il piano di

sviluppo locale "Sardegna Orientale verso il 2020".

Renato Murgia, direttore dell'associazione armatori moto pescherecci sardi (capofila dell'azione), ha ricevuto gli importanti attestati da Paolo Bray, fondatore e direttore di **Friend of the Sea**.

Non è semplice ottenere riconoscimenti di questo tipo per-

ché il processo che porta a conseguirli rispetta un iter di valutazione pianificata che ha coinvolto il Bureau Veritas leader a livello mondiale nei servizi di controllo, verifica e certificazione per la qualità, il dipartimento scienze biologiche marine

dell'università di Cagliari, le imbarcazioni e stabilimenti. Da

gennaio la rete dei produttori intraprenderà dei rapporti commerciali veri e propri con le realtà gastronomiche della Penisola. «Chi partecipa alla sperimentazione - ha spiegato

Murgia - è dotato di etichettatrici interattive. I dati del pescato (in questa fase pilota limitato solo a gamberi, scampi, aragoste e triglie rosse), vengono inseriti a bordo grazie all'applicativo bluejoy e trasmessi direttamente al sito in modo che possano essere consultati nell'immediato. Attraverso i dati confluiti si possono stilare statistiche periodiche sulle quantità di pesce pescato e relativa tipologia. Al progetto hanno partecipato 13 barche appartenenti alle marinerie di Si-

niscola, Cala Gonone, Arbatax, Villaputzu e Villasimius mentre il sito web, censirà le 630 specie di pesci presenti nell'areale marino sardo. Per ognuno ci sarà una foto e relativa scheda mentre a tutti i ristoranti verrà consegnata una vaschetta con il prodotto che sarà mostrata ai clienti prima di essere cucinata. Uno sforzo non indifferente che per ora, può essere fatto solo in certi luoghi di nicchia.

«Si sono scelti ristoranti di un certo pregio non solo per un discorso di maggiore visibilità - dice Renato Murgia - e i ristoranti selezionati ci hanno garantito che il prodotto sarà raccontato a tavola». Esperienze simili sono già state avviate in Italia e hanno avuto notevole successo, come a Mazara del Vallo che ha valorizzato molto bene il gambero rosso.



Pescherecci ormeggiati nel porticciolo della Caletta (foto Secci)