



Due giorni di lavoro a Castro e Taranto  
Workshop nell'isola con gli operatori

# Produzioni ittiche Ecco il marchio di pesca sostenibile



*Le cooperative e le aziende tarantine di settore pronte a unirsi*

● Un marchio, "Friend of the sea" (Fos), per la produzione ittica locale. Da estendere prima in tutta la Puglia, poi per esportare prodotti e professionalità in tutta Italia (e non solo). Per fare questo, fondamentale una fase di studio mediante una serie di incontri, giornate di lavoro, i cosiddetti workshop.

Uno di questi si è svolto presso la "Locanda di San Giuseppe", nella suggestiva cornice della Città vecchia. Il workshop svoltosi a Taranto, è stato il secondo (il primo, venerdì 8 a Castro, provincia di Lecce) e che aveva come relatore Paolo Bray, salentino di origine, fondatore e direttore di "Friend of the sea" con sede centrale a Milano.

Le due giornate di lavoro pugliesi in programma nello scorso fine-settimana, nascono da collaborazione e scambio di idee (buone pratiche nel settore dell'acquacoltura e della pesca) da parte della locale Ittilink e l'associazione diretta da Bray. Scopo principale della "due giorni" fra Castro e, appunto, Taranto, l'avviamento di un meccanismo di certificazione di quelle società, cooperative, società e aziende pugliesi, che vogliono aderire al marchio Fos per i prodotti di pesca e acquacoltura sostenibile.

Apertura dei lavori a cura

di Gabriele Albano, responsabile tarantino della cooperativa Ittilink, che successivamente ha introdotto Bray. Presenti all'incontro, i rappresentanti delle aziende tarantine interessate alla certificazione. Per il comparto della miticoltura, le cooperative "Mare Vivo", "F.lli D'andria" (mitili ed ostriche), "Mitil Europa", "Mitil San Nicola", "Fago Ittica Tarantina", "Officine Marine Tarantine" e "Il Cozzaro Nero". Per il settore trasformazione e confezionamento dei prodotti della molluschicoltura, l'azienda "Perla Nera Srl".

Presenti al workshop i presidenti delle due più importanti cooperative di pescatori della marineria tarantina, le cooperative "Stella Maris" e "Nuova Mar Ionio", rappresentate dagli armatori di cinque imbarcazioni che si dedicano alla pesca "a strascico" e due armatori di imbarcazioni attrezzate alla tradizionale pesca con "reti da posta". Presenti anche i pescatori della piccola marineria jonico-lucana. Infine, per il comparto della piscicoltura in gabbie off-shore, la cooperativa "Maricoltura San Vito".

Massima attenzione prestata al breve excursus di Bray. Il direttore di Fos è intervenuto, in particolare, sull'attuale condizione dei vari comparti ittici, nel mondo, in Europa e in Italia. A conclusione del suo in-

tervento, condiviso dai presenti, l'ospite del workshop ha spiegato quanto sia importante la certificazione di qualità. Un brand si presta a una maggiore informazione, un vantaggio per i consumatori, promuovendo al tempo stesso prodotti diffusi nel massimo rispetto di salubrità, sostenibilità etica ed ambientale.

A seguire, quanti sono intervenuti hanno posto l'accento sulle modalità con cui una società viene editata, sottoposta cioè prima ad uno screening, utile a testarne la validità, poi ad essere sottoposta ad enti terzi, indipendenti, quale "Rina", "Sincert", "Accredia" o "Bureauveritas". Tocca, infine, al Fos (Friend of the sea) attestarne e certificare sostenibilità etica e ambientale delle produzioni. In un periodo di crisi, per un'azienda privata sostenere ulteriori spese per certificazioni di prodotto volontarie ed indipendenti non è facile, ma di comune accordo tra i vari attori presenti (produttori, Ittilink, la stessa Fos) è stata avanzata l'ipotesi di effettuare audit congiunti tra più produttori aderenti, gli enti Accredia e Fos, per abbattere i costi pro-capite e promuovere anche nel resto della Puglia il progetto di certificazione del prodotto. A giorni, l'avvio alla fase di "edit" per le aziende pugliesi aderenti.

C.Fra.



## LA CURIOSITÀ

### Dal mare alla tavola, il “test” è nel lunch

● L'impegno preso a Taranto è per un prossimo incontro in un nuovo workshop pugliese, ciò per ampliare la partecipazione di altre aziende a incontri dello stesso tenore, utili allo scambio delle buone pratiche tra comparti della pesca e dell'acquacoltura. Chiusura dei lavori dopo tre ore di confronti e opinioni. A seguire tutti gli ospiti si sono intrattenuti per il “lunch” a base di prodotti ittici proposto dagli chef della locanda di San Giuseppe. Portate e ingredienti utilizzati dalla cucina dell'attività nel cuore della Città vecchia, a base di cultura tarantina, con prodotti di pesca ed acquacoltura locale.

