



Via Mangagnina, 49
48121 Ravenna
Tel: 0544 - 62443
Cell: 347 - 9564551

E-mail condotta Ravenna: slowfoodravenna@gmail.com
Sito condotta: www.slowfoodravenna.it
Forum condotta: www.slowfoodravenna.forumfree.it
Face book e Instagram [@slowfoodravenna](https://www.instagram.com/slowfoodravenna)

Proposta del Progetto Slow Food Ravenna sulle Pialasse Ravennati

Nel programma che abbiamo preparato si ritiene che sia opportuno partire piano, con pochi progetti, ma con un obiettivo definitivo preciso ed ambizioso.

Questione primaria è la sistemazione delle due Pialasse da parte del Comune in modo che siano fruibili per le iniziative di recupero che abbiamo pensato

E' opportuno predisporre un "*Progetto pilota*" di facile attuazione, veloce e di poco costo, per verificare se c'è partecipazione da parte degli interessati nello svilupparlo in un programma più strutturato e definitivo.

Attualmente la situazione è la seguente:

PIOMBONE

Il progetto per il recupero della Pialassa del Piombone attualmente è fermo. Viene considerato dalle autorità e dai tecnici una buona idea che può mettere in sicurezza la Pialassa. E' un progetto impegnativo da 32 milioni di euro e anche Slow Food auspica che venga realizzato nella sua interezza e chiede alle autorità competenti che si concluda al più presto perché non è più tollerabile un simile ritardo. Non vogliamo mettere in discussione quanto fatto ma se si è certi della bontà del progetto è necessario fornire delle certezze e procedere velocemente senza perdere ulteriore tempo. Ultimamente è uscita sulla stampa che il termine dei lavori dovrebbe essere nel 2023, una esagerazione che mette ulteriormente a rischio tutta la laguna. La Pialassa del Piombone è preparata per il Parco del Delta del Po dell'Emilia Romagna e va messa in sicurezza inserendola nel Parco Marittimo che il Comune di Ravenna vuole realizzare iniziando un percorso già dal prossimo anno.

Per questo Slow Food Ravenna non è d'accordo sul progetto del Piombone ed ha un'idea diversa e meno costosa. Suggestisce di rivedere il programma di lavoro usando le risorse economiche in questo modo: l'argine previsto lungo 2.000 mt, largo 30 mt, alto 5 mt rimanga come ora circa 1.400/1.500 mt. in modo che ci siano 700/800 mt. aperti al mare, togliere le palancole per fare circolare l'acqua, non mettere le tre porte vinciane che non faranno entrare il pesce, ma lo faranno scappare e che hanno un costo altissimo di manutenzione (dai giornali abbiamo letto che a Cesenatico la singola porta vinciana costa €. 300.000 all'anno) Il pesce cerca zone tranquille dove riprodursi e mangiare e con le porte vinciane, come dicono i pescatori che da anni vanno in valle, difficilmente entrerà in pialassa. Prima c'era un'apertura completa a 360 gradi su tutta la valle e la Pialassa Piombone era una delle più pescose d'Italia ricca in biodiversità. Quindi per limitare i danni, con poca spesa, **togliere le palancole** e non mettere le **porte vinciane**, lasciare **un'apertura di 700/800 mt.** per fare circolare l'acqua, **dragare i canali principali** l'acqua circola e il pesce entra in pialassa (pia e lassa). Tutta la pialassa è insabbiata ma un domani sistemata è l'ideale per l'allevamento di vongole. Nel Piombone **l'acqua deve essere classificata** per la pesca alle vongole e lasciando che la natura faccia il suo corso tutta la parte ambientale rinascerà.

BAIONA

Attualmente la situazione è tragica e lo conferma che pochissimi pescatori vanno in pialassa perché la giornata di pesca non è remunerativa: mentre prima chiunque andava a vongole, pescatori con licenza e abusivi, si procurava un ricco raccolto, ora al contrario di prima pescano molto poco.

LE CAUSE: al 90% è dovuto alle **idrorasche** piccole e grandi. Le piccole vanno nelle rive e nei chiari dove c'è poca acqua, le grandi vanno a fondo anche 8/10 mt. simili alle turbo soffianti che si usano in mare.

L'anno 2019 è stato **molto caldo** e ha provocato una alta moria, ma è stata un'estate particolare e non c'è pericolo perché la natura rimedia da sola e le vongole si rifanno velocemente.

Braconaggio ittico usa le idrorasche per la maggior parte, poco le mani come da tradizione.

Vengono usate **barche fino a 300** cavalli quando il limite è di 5 cavalli per i non professionisti e 10 per i professionisti. Le Guardie Provinciali fino a poco tempo fa hanno fatto 28 interventi e sequestrato 30 idrorasche, i Carabinieri Forestali hanno sequestrato motori e circa 20 barche. Contro gli abusivi le forze dell'ordine hanno fatto anche troppo in base alle loro forze. I Carabinieri Forestali hanno tanti impegni oltre al controllo della valle come ordine pubblico e viabilità.

CONSIDERAZIONE Nel 1.989 la situazione ambientale era pessima, ora nel 2019 l'ARPA fa analisi mensile delle acque e del fondo e risulta confermare che la situazione è migliorata tanto che si dice che le acque della Baiona siano migliori di quelle di altre zone come Goro.

Attualmente nella Baiona giorno e notte ci sono pescatori di frodo che pescano con le pompine, vietate in Baiona, pescano vongole e sementi di giorno e di notte. Per capire il dato economico 1 Kg di sementi viene venduto fino a 17 €/kg per un totale di una notte di lavoro mediamente da 1 a 3 quintali.

All'interno della valle ci sono situazioni delinquenziali che ne compromettono la giusta valorizzazione ambientale, turistica ed economica.

COSA FARE: per porre fine a questa situazione è necessario fare una **ASBUC** (Amministrazione Separata Beni Uso Civico) composta da soli pescatori escludendo cariche politiche e con i proventi incassati dalle concessioni dell'uso civico possa **pagare guardie fisse** che controllino in questa fase iniziale la valle 24 ore su 24 come era 25 anni fa e possa contribuire per quello che potrà al ripristino ambientale.

La Commissione di Uso Civico attuale in Baiona è composta dall'Assessore all'Ambiente nella figura di presidente, un rappresentante della regione, il Massaro della Casa Matha, due pescatori professionisti, un pescatore sportivo. Secondo le regole degli usi civici il Presidente non può essere un politico. La politica nella figura del Comune ha solo il compito di controllare che tutto proceda in modo regolare. Questo errore fu fatto dalla giunta ravennate circa 30 anni fa.

Inserire la **proposta presentata da Atc** (Ambiti territoriali di caccia) alla Commissione Comunale Ambiente riguardo alla Pialassa Baiona: riprendere i contatti con il Ministero dell'Ambiente per riattivare un progetto sulla Pialassa Baiona che, utilizzando risorse europee, investirebbe oltre 5 milioni (quattro per la Baiona e uno per il Mercato del pesce). Si tratta del *Protocollo per il recupero e la valorizzazione della Pialassa Baiona e del vecchio edificio del Mercato Ittico di Marina di Ravenna* tra Ministero, Regione, Comune, Autorità Portuale, Ente parco del Delta del Po Emilia Romagna, firmato il 4 agosto 2017.

Il progetto intende contrastare, nelle zone umide a Nord di Ravenna, il deterioramento e la progressiva perdita di biodiversità, per promuoverne il ripristino, garantirne vitalità e funzionalità. La prima attività indicata è l'apertura di sistemi di collegamento idrico tra il Lamone e la Pialassa Baiona per favorire il ricambio delle acque lagunari e la circolazione attraverso canali e bacini e adeguamento dei sistemi già esistenti per il controllo degli apporti idrici. L'ATR scrive che purtroppo l'accordo è rimasto fermo e assieme chiediamo al Sindaco di adoperarsi per portare avanti queste proposte.

I punti di debolezza che vanno eliminati perché le Pialasse sono completamente allo sbando:

- Degrado ambientale
- Barche distrutte ed arenate
- Cavane dismesse
- Argini che crollano

- Eternit, lamiera
- Immondizia, plastica
- Bracconaggio ittico con pompine e barche con motori fuorilegge
- Chiari chiusi (senza circolazione di acqua) come il Paradiso che è il più grande chiuso dai cacciatori per la caccia alle folaghe e ai ragas che per gli stampi hanno bisogno di acqua.

Una volta sistemata la Pialassa e resa agibile questa è la **nostra idea di recupero**

Costituire una ASBUC composta da soggetti eletti regolarmente secondo le regole di questa istituzione. Sarà compito dei pescatori fare nuove regole e mettere guardie fisse come sono in tutte le altre realtà simili.

Area pilota: Partire con la Pialassa della Baiona perché può essere più veloce l'intervento e sistemare tutte le criticità che presenta

Per fare cosa: allevamento di vongole nostrane

Come: avere la concessione di sfruttamento da parte del Comune con relativa bonifica di un'area all'interno della pialassa. Creare un'area di eccellenza con un capanno tipico vallivo dove portare anche i turisti. Non solo un progetto museale all'aperto, ma un piano economico vero che valorizzi i prodotti e le piccole produzioni di qualità mettendo in rete le tante realtà locali. Solo con un progetto economico serio ci può essere un futuro.
E' un primo punto di partenza.

Con chi: con cooperativa di pescatori (preferibile) o un imprenditore privato.

Mantenere l'integrità dell'ambiente vallivo, immerso in un'oasi naturalistica tra le più belle d'Italia (il Parco del Delta del Po') fa delle nostre valli costiere un esempio di compatibilità tra sviluppo economico e salvaguardia ambientale, mettendo le più recenti innovazioni a servizio della conservazione di un patrimonio di valori culturali e territoriali, inestimabili.

Valorizzare le risorse ittiche vallive, dalla pesca del prodotto libero in valle, fino alla sperimentazione delle più moderne tecniche di allevamento, sia nel campo della piscicoltura che in quello della molluschicoltura. Impegnarsi in tali settori produttivi non deve essere disgiunto da un analogo sforzo nella conservazione e tutela delle caratteristiche ambientali, in modo da preservarne il valore a tutto vantaggio della unicità del prodotto pescato, dal punto di vista della qualità delle carni, delle proprietà organolettiche, del gusto e della freschezza.

Fare squadra, COINVOLGERE tutti gli operatori che hanno interesse a sviluppare un progetto che valorizzi la pesca e il territorio:

PESCATORI, RISTORANTI, PESCHERIE E NEGOZI che debbono proporre ed illustrare i nostri prodotti in modo corretto.

OPERATORI TURISTICI (pacchetti),

POLITICA (ricerca finanziamenti Fondi europei legati ad un progetto),

PROLOCO Alzare la qualità degli eventi, progetti concordati e condivisi da tutti i soggetti coinvolti (pescatori, ristoratori ecc..)

SLOW FOOD cosa può fare: mettere a disposizione tutta la propria esperienza nazionale ed internazionale, inizialmente inserire alcuni prodotti nel progetto ARCA DEL GUSTO Fare almeno un PRESIDIO (vongola verace nostrana). Abbiamo dato visibilità in tutto il mondo a piccole realtà con il progetto dei PRESIDI -sale di Cervia – tanti sul pesce – 16 – ecco alcuni: mosciolo selvatico di Portonovo, anguilla marinata delle valli di Comacchio, Alici di Menaica (la menaica antichissima tecnica di pesca a Marina di Pisciotta), Ciccirelli di Noli, Tellina del litorale romano, Palamita del mare di Toscana e Bottarga di Orbetello. Promuovere il progetto all'interno degli eventi internazionali Slow Fish e Terra Madre e locali Festa della Cozza, Giovinbacco e Sapore di Sale. Creare una Comunità Slow Food di tutta la filiera (pescatori, ristoranti e negozi, associazioni)

E' necessario ridare una identità di località a Marina di Ravenna e Porto Corsini, identità che hanno perso e non c'è più. Ad oggi è un territorio senza anima, senza progettualità abbandonato

completamente con un decoro urbano da terzo mondo e non da località turistica moderna. Recuperando i luoghi (piallasse, pineta, bacino pescherecci, mercato del pesce), le tradizioni (pesca, cucina), i prodotti (cozze, vongole, pesce di valle e mare, erbe selvatiche). la storia (Marina di Ravenna-Porto Corsini) ed inserendo questi punti di forza nel progetto del Parco Marittimo che si andrà a fare si ridarà una dignità e una nuova voglia di agire a tutti, imprenditori compresi.

COME E COSA FARE

GRUPPO DI LAVORO omogeneo, compatto, con progetti chiari e condivisi, senza conflittualità, mettersi in rete, valorizzare le nostre risorse.

PRODOTTI lavorare sulla qualità dei prodotti, solo la qualità può farci vincere.

le eccellenze sulle quali lavorare sul nostro territorio e che ci possono distinguere sono: la cozza selvaggia e le nostre vongole veraci di valle significative dal punto di vista economico, l'anguilla, i gamberetti e il cefalo di valle (bosega-otregano-muggine), spigole, orate, l'asparagina selvatica di pineta, la piccola pesca.

Valorizzare questi prodotti (marketing – iniziative locali e internazionali - iniziative Slow Food Arca, presidio, Slow Fish, Salone del gusto)

ASSISTENZA AI PESCATORI: crescere la professionalità, capacità di lavorare in team, sviluppare nuove tecniche, ragionando su un piano operativo con nuove attività per i pescatori in un progetto di economia ittica come:

1) *sviluppo dell'acquacultura*: esempio Orbetello

2) *vendita diretta*

3) *ristorazione* (esperienza Fano)

4) *pesca turismo* fare una bozza di legge per la pesca simile a quella dell'agriturismo, in un progetto di economia ittica, pesca legata al turismo.

5) *Pesca sportiva*

6) *creare un MARCHIO* identitario dei nostri prodotti e del territorio e proporsi con un **MARKETING** aggressivo. Fare massa critica con tutti gli altri prodotti di eccellenza dell'Emilia Romagna. Con il marchio della Cozza dell'Emilia Romagna abbiamo una massa critica che ci permette di venderla anche sul mercato estero. La cozza selvaggia di Marina di Ravenna e la biologica di Cervia possono essere le due eccellenze di una proposta collettiva che va da Cattolica a Goro.

7) *formazione* : servono pescatori per gli allevamenti fare corsi e formarli, pescatori e giovani che si avvicinano a questa attività.

PROGETTI creare progetti per incrementare la presenza della specie ittica : barriere sommerse in mare aperto, potenzialità che il FEP (fondi europei per la pesca) può avere negli interventi da farsi, fondi per lo sviluppo dell'acquacoltura in mare e in pialassa. Acquacoltura corretta non intensiva ma estensiva (no pesce pazzo come mucca pazza)

Ripopolare le piassasse Piomboni e Baiona con pesce autoctono.

COOP GIOVANILI In agricoltura i giovani stanno tornando alla campagna.

Coinvolgere i giovani su progetti, creare coop giovanili che penso possano anche essere aiutate con finanziamenti europei. Formare i futuri *contadini* delle Piassasse.

VENDERE localmente per rafforzare l'immagine dei nostri prodotti sul territorio

Proporsi sul mercato europeo dove possono esserci sbocchi più favorevoli e più remunerativi.

Cercare i canali per arrivare a questi mercati. Con "Proaven van Italie" si è già aperto un canale nel Nord Europa.

MERCATO ITTICO: attivarsi per avere i fondi europei già previsti (1 milione di euro) per riaprire il mercato ittico in un progetto moderno di commercializzazione, intrattenimento e culturale.

Organizzare un Centro di Distribuzione con un impianto di depurazione dei molluschi e, come vuole il consumatore, possibilmente metterli in ATM.

RISTORANTI simile al progetto internazionale alleanza –ristoranti di Slow Food che propongono i nostri prodotti locali, sostenibili e di stagione. NO cozza spagnola. Ristoranti, negozi e tutte le attività commerciali debbono essere i nostri ambasciatori. Slow Food ha già una rete di ristoranti locali e nazionali sensibili a queste tematiche

TURISMO acquacoltura e ripopolamento della pialassa portano alla salvaguardia di un ambiente straordinario del quale il turista moderno può godere: percorsi ciclabili e con barche con piccole soste gastronomiche legate al pesce (es chioschi di piadina), capanni ristrutturati ed adibiti a B&B con regole certe, spettacoli in valle (teatro, musica in un ambiente unico-tramonto,alba). Visite guidate in battello diurne e notturne. Realizzare un turismo esperienziale con proposte innovative e tecniche di vendita moderne. Con “Proaven van Italie” è già attivo in questo senso un progetto Romagna- Toscana.

PER CONCLUDERE:

Come immaginare il futuro: i pescatori sono riuniti in una o più cooperative, possiedono un pontone di lavorazione con un centro di raccolta e di sbarco (come i 34 di Comacchio e circa i 100 di Goro) , gestiscono uno spaccio, un mercato del pesce con vendita diretta del pesce e un piccolo ristorante dove servono il pescato di giornata cucinato alla Portocorsinese (ora Marina di Ravenna). Sarebbe interessante aprire anche una piccola locanda. Offrono un servizio di pesca sportiva, pesca turismo, un'apposita imbarcazione che permetta di visitare la piallassa.

Ravenna, 06 dicembre 2019

Mauro Zanarini
Responsabile Pesca e ambiente Slow Food