



editoriali

Dover parlare... al passato

Il non essere... uomo di parte

La progettualità voluta e sostenuta
da Mimmo Farinola

attualità

Cambiamento climatico:
qual è l'impatto sulla pesca?

produzione, commercio, consumo

La nuova normativa comunitaria
sulla produzione e sicurezza degli alimenti.
cosa sta cambiando nel settore pesca

Sviluppo di sistemi di tracciabilità e
rintracciabilità per il prodotto ittico fresco

Il prototipo per la gestione informatica
della tracciabilità di filiera

panorama regionale

Strumenti per la tutela e conservazione
delle risorse biologiche

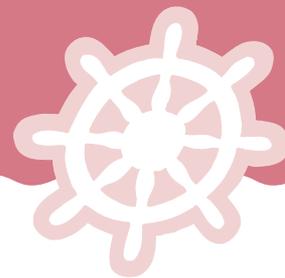
formazione

Il sostegno alle marinerie libanesi

cultura

La marineria da pesca di Molfetta
nel Novecento





Dover parlare... al passato

Francesco Gesmundo

Mai avrei potuto immaginare di dover parlare di Mimmo Farinola al passato dal momento che ancora oggi mi riesce difficile accettare la sua morte e realizzare che non potrò più confrontarmi con Lui, discutere anche animatamente su questo bellissimo e difficile mondo che è la pesca. Un mondo che ho imparato a conoscere e ad amare attraverso Lui, lucido interprete e profondo esperto ma soprattutto appassionato amante di questo mestiere affascinante e complesso. Mi farò forza e cercherò di vincere la tentazione della retorica e del sentimento che pure mi legava tanto a questo amico mio e di tutti i pescatori, sempre pronto al loro fianco senza risparmiarsi e senza fare sconti a nessuno quando si trattava di porre le condizioni perché finalmente il settore uscisse da una crisi che diventava ogni giorno più strutturale e che ne metteva a rischio il protagonismo e perfino la sopravvivenza.

Credo che tutti possano riconoscere in Mimmo una capacità, costruita con un lavoro duro e continuo, di comprendere il senso vero e il valore economico, sociale e culturale della pesca, una

straordinaria abilità nel muoversi agevolmente nei difficili meandri della legislazione per coglierne le contraddizioni e utilizzarle da una parte per difendere e tutelare gli armatori, dall'altra per individuare le direttrici di un possibile sviluppo e ammodernamento del settore che passava in primo luogo da una semplificazione e armonizzazione legislativa che mettesse finalmente fine ai lacci e laccioli che ne impediscono la crescita.

Mi mancheranno sempre la sua umanità, l'arguzia argomentativa e la sua tenacia nel sostenere le idee, le lunghe discussioni sulle prospettive e sulle potenzialità di rinascita della pesca italiana in generale e di quella pugliese in particolare, ma credo che mancherà a tutto il mondo della pesca italiana la sua lungimiranza, la capacità di andare oltre la contingenza per guardare allo sviluppo del settore, all'equilibrio di tutti gli aspetti e i segmenti della filiera, il suo impegno quotidiano a intercettare e analizzare i bisogni, dando risposte sempre adeguate e innovative, il voler investire nella cultura d'impresa quale volano per il progresso significativo di un mondo che era suo, al quale aveva dedicato tutta la sua vita e che voleva attrezzare perché vicesse la sfida della globalità e della modernità.

Ha trovato la morte facendo il suo mestiere di battagliero, tenace ma non ottuso difensore dei pescatori, di ritorno da una giornata di intenso e defaticante lavoro, teso continuamente ad affermare i diritti

dei lavoratori e degli imprenditori senza nessuna concessione al sindacalismo di retroguardia, stando sempre un passo più avanti degli altri nel cogliere pregi e difetti di questo mondo e nel proporre strumenti e occasioni per renderlo finalmente moderno ed economicamente incisivo.

A testimonianza di tutto questo vi è il lavoro che Assopesca ha fatto e continuerà a fare nel suo nome e facendo leva sui suoi ideali e sulle sue intuizioni e convinzioni.

Anche questo giornale, il Centro Servizi, i tanti progetti fatti e da fare e che documentiamo nelle pagine di questo numero, costituiscono la sua eredità e la sua testimonianza di amore per la pesca. Aveva voluto fermamente fare di questo periodico un luogo di discussione, di informazione e formazione delle coscienze e delle capacità imprenditoriali che sole possono dare nuova linfa e rinnovato vigore alla pesca; mi aveva coinvolto, nonostante io provenissi da altri settori di interesse e di lavoro professionale, mi aveva insegnato a conoscere e amare la pesca, le sue tradizioni ma anche la sua modernità e il suo radicamento nel tessuto culturale ed economico della nostra città, aveva voluto crearmi l'occasione di esprimere nell'editoriale di questo giornale il mio pensiero sugli aspetti pregnanti della crisi e delle potenzialità di sviluppo, confortandomi con il suo parere.

Mimmo ha lasciato un grande vuoto nel mio cuore ma soprattutto ha lasciato la pesca priva della sua intelligente opera di stimolo e di tutela. Ora io piango un amico al quale ero legato da vincoli di affetto e di stima, la pesca italiana piange un protagonista di tante battaglie, molte delle quali vinte, ma che era in grado di analizzare lucidamente anche le sconfitte per trasformarle in occasioni di ripresa e di successo.

Ciao Mimmo, non ti dimenticheremo mai.



L'intervento di Mimmo Farinola al Convegno Nazionale *Sicurezza e salute dei lavoratori marittimi a bordo delle navi da pesca* svoltosi a Molfetta il 30-31 marzo 2001.



Il non essere... uomo di parte

Giuseppe Manente

La cifra professionale, oltre che umana, che ha sempre contraddistinto Mimmo Farinola è stata sempre il non essere, per quanto possibile, "uomo di parte", nel senso più becerò della definizione.

Questa affermazione, a prima vista, potrebbe sembrare paradossale, dal momento che il suo essere direttore di Assopesca, pienamente inserito nella struttura di Federpesca, lo collocava inevitabilmente nel ruolo di difensore degli interessi di una ben definita categoria, quella degli armatori, cioè dei proprietari di navi da pesca che hanno come obiettivo primario il profitto delle loro imprese.

E tale compito Mimmo lo svolgeva benissimo, con un impegno continuo e totalizzante, che occupava quasi tutta la sua giornata. La sua capacità lavorativa era, infatti, impressionante e non conosceva né limiti di tempo né di spazio, al servizio di un valore fondamentale: la libertà d'impresa.

Liberista convinto, si è sempre battuto per eliminare gli ostacoli, specialmente quelli burocratici, che impediscono agli armatori di espletare la loro attività in modo coerente con le loro aspettative e soprattutto flessibile, per adattarsi alle situazioni imprevedibili che via via si presentavano.

Storiche, a tale proposito, le sue battaglie per una gestione elastica dei tempi e dei modi di pesca, le sue polemiche con l'Unione Europea per il mancato riconoscimento della specificità del Mediterraneo, le sue dure prese di posizione nei confronti dei vari Ministri avvicendatisi nel governo della pesca italiana.



Mimmo Farinola alla cerimonia di presentazione alla cittadinanza dell'Associazione culturale *La Bilancella* il 23 marzo 2002.

Eppure, in questa visione "produttiva" ed efficientista dell'attività armatoriale, lo spazio più importante era sempre lasciato all'elemento umano, alle aspettative e ai problemi di chi trascorre la maggior parte della sua vita sulle "acque del mare", come si dice a Molfetta, anche e soprattutto dell'uomo-armatore e dei pescatori, quindi.

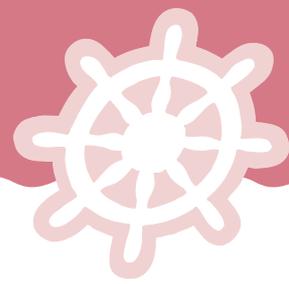
In attesa dietro la porta del suo ufficio, aspettando che si liberasse da incombenze continue e assillanti, c'era sempre un'umanità estremamente varia: il pescatore senegalese alla ricerca di un lavoro, la moglie di un marinaio deceduto in attesa di pensione, il piccolo armatore in difficoltà economica, un gruppo di marinai interessati a formare una cooperativa, e così via.

Basti ricordare l'ansia e la preoccupazione che si stampavano sul suo volto in occasione delle tragedie del mare, che spesso, purtroppo, hanno visto protagoniste le barche molfettesi.

La sua angoscia si trasformava immediatamente in attività frenetica, alle ricerche delle migliori e immediate soluzioni per gestire adeguatamente l'evento drammatico.

Innanzitutto "l'uomo" e i suoi bisogni vitali, quindi. La difesa dei diritti fondamentali era al primo posto nella scala dei valori di Mimmo, impegnato così in una sintesi apparentemente impossibile tra interessi di parte e salvaguardia della dignità delle "persone". Una impresa che è riuscito a compiere, con una dedizione completa al lavoro e con un'intelligenza operativa che gli consentiva di individuare con precisione gli obiettivi da raggiungere e le modalità per conseguirli.

Il tutto, condito da un fattore non esibito e distintivo della sua persona, che forse pochi conoscono: una fede tenace e profonda che ha sempre illuminato il suo impegno sociale e la sua purtroppo breve vita.



La progettualità voluta e sostenuta da Mimmo Farinola

Luigi Campo

Se dovessimo scegliere "qualcosa" cui legare la memoria di Mimmo Farinola senza dubbio dovremmo scegliere il **Centro Servizi PIC Pesca**.

Il Centro Servizi PIC Pesca è infatti l'opera per cui Mimmo profuse il massimo del suo impegno per lo sviluppo del settore pesca e per la tutela della cultura e delle tradizioni marinare.

Le attività del Centro hanno avuto inizio nell'ottobre 1994, secondo le modalità operative presentate nel settembre 1994, e si sono poi sviluppate, a partire dal novembre 1998, secondo le modalità di attuazione stabilite dalla Commissione Europea.

Alle singole imprese di pesca sono stati erogati servizi distinti in assistenza e consulenza legale, assistenza e consulenza tecnico navale, assistenza e consulenza progettuale, assistenza nella gestione di imprese, assistenza e consulenza in materia di sicurezza del lavoro. Al servizio di tutte gli armatori e di tutta la filiera pesca sono stati, inoltre, erogati servizi cosiddetti orizzontali, diretti a tutto il settore per affrontare temi vitali quali la sicurezza del lavoro, la formazione e l'informazione, la modernizzazione del settore, la cultura d'impresa.

Dotato di infrastrutture adeguate presso il Mercato ittico all'ingrosso di

Molfetta, il Centro Servizi prosegue ora nella sua azione con strumenti finanziari propri e della Regione Puglia; si crede infatti nella sua azione e si è convinti, attraverso il monitoraggio delle aspettative delle imprese, di costituire uno strumento strategico per il futuro della pesca nei nostri territori.

Per questa azione sono stati attuati e sono in via di ultimazione una serie di progetti di cui ricordiamo i principali.

Piattaforma E-Fish - Il progetto, frutto di una virtuosa sinergia tra Centri di Ricerca ed Associazione di settore, è finalizzato alla realizzazione di una Piattaforma informativa di supporto alla pianificazione e gestione dell'attività di Pesca nonché alla valorizzazione e vendita del pescato.

Promozione delle attività della pesca e la valorizzazione dei prodotti ittici - Il progetto ha il duplice obiettivo di avvicinare le giovani generazioni al mondo del mare, in particolare a quello della pesca, e di stimolare il loro interesse verso la conoscenza delle specie animali e vegetali marine.

Si intende, inoltre, promuovere il consumo di prodotti ittici esaltando le qualità fondamentali di una sana ed intelligente alimentazione.

Osservatorio regionale della pesca - Queste le specifiche finalità dell'Osservatorio:

ricerche relativi all'ambiente marino e costiero;

c) salvaguardia delle risorse biologiche e dell'ambiente marino;

d) collaborazione con enti pubblici, privati e Istituzioni in genere al fine del raggiungimento degli scopi dell'Osservatorio;

e) realizzazione e gestione di banche dati conoscitive del settore pesca in tutti i suoi aspetti;

f) promozione e realizzazione di studi e ricerche per la conoscenza del settore pesca nei suoi aspetti socio-economici e culturali.

Sviluppo di sistemi di rintracciabilità per il prodotto ittico fresco catturato in mare - Si intende definire e implementazione un sistema organizzativo integrato lungo l'intera filiera produttiva ittica, che consenta la concreta attuazione delle politiche di sicurezza, tracciabilità e qualità alimentare, nel rispetto delle norme cogenti e nell'interesse del consumatore e degli operatori, non disgiunto dalla tutela del lavoro e dell'ambiente.

Sistema Informativo Congiunturale (SIC) - Il SIC intende contribuire al perseguimento della Politica Comune della Pesca attraverso il monitoraggio degli indicatori tecnico-economici della pesca regionale. Intende inoltre svolgere un'azione di supporto alla programmazione settoriale mediante la valutazione oggettiva dei diversi ruoli svolti dalla filiera pesca e acquacoltura nel tessuto socio-economico delle aree costiere pugliesi.

Questo ampio programma progettuale trova oggi in tutti coloro che in Assopesca hanno operato accanto a Mimmo la disponibilità a continuare, sul suo esempio, l'opera di sostegno e sviluppo della marineria pugliese.

a) promozione e realizzazione di studi e ricerche relativi alle diverse fasi della filiera pesca e acquacoltura;

b) promozione e realizzazione di studi e

Mimmo Farinola a Roma con i pescatori pugliesi alla manifestazione nazionale di protesta contro il caro gasolio il 18 luglio 2005.





Cambiamento climatico: qual è l'impatto sulla pesca?

Giuseppe Manente

I mari e la pesca corrono un pericolo sempre più consistente per l'innalzamento progressivo della temperatura della terra, causata principalmente dall'effetto serra.

L'allarme, che da anni è stato lanciato dalla comunità scientifica ma che finora non è stato tenuto nella considerazione che meritava, è stato ribadito recentemente in uno studio effettuato dal GIEC (Gruppo di esperti Intergovernativo sull'Evoluzione del Clima), che riunisce le massime autorità scientifiche di tutto il mondo che si occupano dell'evoluzione climatica e delle sue conseguenze.

Secondo questo studio, una combinazione micidiale di fattori rischia di avere esiti letali sugli ecosistemi marini e i primi preoccupanti segnali di questo fenomeno sono già ben visibili e riscontrabili scientificamente.

Innanzitutto è stato rilevato un innalzamento graduale ma inarrestabile della temperatura del mare, diretta conseguenza dell'aumento di temperatura dell'atmosfera. Infatti, a partire dagli anni Sessanta, la temperatura delle acque di superficie è aumentata di circa 1,5°C ma non si è fermata ad esse, propagandosi fino a 3.000 metri di profondità.

Gli effetti generati da tale fenomeno sono devastanti, specie se considerati in prospettiva. Le banchise polari, così come i ghiacciai di montagna, corrono il rischio di sciogliersi progressivamente e tale processo in qualche misura è già iniziato ed è stato monitorato dagli scienziati. Come in una reazione

a catena, le acque di scioglimento si riversano negli oceani provocandone un inevitabile innalzamento, causa, a sua volta, di sconvolgimenti notevoli sull'assetto ambientale delle acque costiere e delle coste stesse.

Ma le conseguenze più disastrose dell'innalzamento della temperatura marina si riscontrano sulla vita dei pesci e sulla conservazione delle specie. Ad esempio, nel Mare del Nord, enormi masse di plancton, che costituisce l'alimento essenziale della fauna marina, si stanno spostando verso settentrione alla ricerca di acque più fredde, per cui c'è stato un impoverimento del 70% della biomassa presente, sconvolgendo il precario equilibrio ambientale di quelle zone marine.

Infatti, tale fenomeno ha originato inevitabilmente il trasferimento di alcune specie verso il nord, mettendo a rischio di estinzione o di drastica diminuzione alcuni stock una volta fiorenti. È il caso del merluzzo del Mare del Nord e del Mar Baltico, che ha sempre



Foto: Ing. Cosimo Altomare

più bisogno, quindi, di misure di salvaguardia.

Un caso analogo è quello della triglia di scoglio, che si sta trasferendo sempre più verso i mari del Nord alla ricerca di migliori condizioni ambientali per la sua sopravvivenza. Tant'è che nelle zone di pesca settentrionali le catture di questa specie sono aumentate in modo esponenziale, passando dalle 10 tonnellate del 1985 alle 700 tonnellate del 2005. Stesso discorso per la spigola, le cui catture sono passate in vent'anni da 31 a 558 tonnellate nel Mare del Nord e addirittura da 694 a 2429 tonnellate nelle isole britanniche. Anche l'ac-



e il tonno rosso, un tempo specie note per vivere a latitudini più basse, tendono a risalire verso settentrione.

Di contro, i mari più meridionali si stanno impoverendo o modificando in negativo (vedi l'insediamento in essi di specie esotiche o tropicali) e tale situazione è già riscontrabile in Italia e, in particolare, nel Mare Adriatico, pur se le condizioni climatiche e ambientali di questo mare sono condizionate da una molteplicità di fattori.

Tra questi è importante lo sviluppo sempre più preoccupante del fenomeno dell'eutrofizzazione. Esso consiste nella rarefazione dell'ossigeno nelle acque marine, causata dall'inquinamento agricolo, dalle acque reflue non trattate, dall'aumento della temperatura dell'acqua e dall'apporto indiscriminato di materiali terrestri. Elementi che provocano l'incremento esponenziale di alghe e altre masse anomale, verdi, rosse o nere. Il fenomeno perverso della mucillagine è la manifestazione più evidente di questo stato di sofferenza dell'ecosistema marino che ha



Foto: Ing. Cosimo Altomare

ripercussioni sempre più gravi sulla sopravvivenza delle specie marine in generale e, in particolare, sul novellame che è soggetto a un'altissima mortalità, specialmente lungo le coste.

Gli sconvolgimenti ambientali provocano anche altri fenomeni altamente negativi per l'equilibrio biologico del mare e, di conseguenza, per l'attività di pesca.

Uno di questi è la progressiva desalinizzazione dell'acqua. Infatti, l'aumento della piovosità e delle portate fluviali e gli inverni miti stanno provocando un calo della percentuale di sale presente nell'acqua di superficie. Ne consegue che l'acqua salata, più pesante dell'acqua dolce, deve essere cercata dai pesci a una profondità maggiore, dove, però, la diminuzione dell'ossigeno rende sempre più difficile la loro sopravvivenza.

Stesso discorso vale per la progressiva acidi-

ficazione delle acque di superficie, provocata dall'assorbimento nel mare di una quantità sempre maggiore dell'anidride carbonica presente in eccesso nell'atmosfera e quindi dall'aumento inarrestabile del pH nelle masse marine. Gli effetti negativi di tale fenomeno si ripercuotono generalmente sull'apparato respiratorio degli animali acquatici e, in particolare, sullo sviluppo corporeo dei molluschi.

Come si vede, quindi, gli effetti delle modificazioni climatiche sull'ecosistema marino sono molteplici e molto gravi. Essi possono essere controllati e contenuti con una politica ecologica urgente, decisa e condivisa, messa in atto da tutti i governi del pianeta. Ma le resistenze in tal senso sono ancora molto forti. La recente attribuzione del premio Nobel per la pace ad Al Gore, pioniere della battaglia ecologica, è il segnale incoraggiante di una sensibilità in espansione sulle tematiche ambientali. Ma c'è ancora molta strada da fare per coinvolgere tutti, istituzioni e opinione pubblica, nella difesa dell'ambiente marino. A cominciare dai pescatori stessi.

ASSPESCAinforma
Centro Servizi Molfetta

Anno VII - N. 3
Ottobre 2007

Registr. n. 363 del 15.5.2000
Periodico a distribuzione gratuita - Spedizione in abbon. postale
Art. 2, comma 20/c L. 662/96

Editore: Associazione Armatori da Pesca Molfetta
via S. Domenico, 36 - 70056 Molfetta, tel. 080 338 79 00

Direttore responsabile: Giuseppe Manente

Direttore operativo: Franco Gesmundo

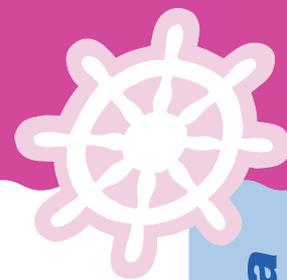
Vicedirettore e Coord. redazionale: Luigi Campo

Collaboratori: Amleto D'Amicis, Cosimo Farinola,
Giuseppe Gesmundo, Giovanni Marano,
Franco Mastropiero, Pantaleo Silvestri, Franco Minervini,
Mario Bello, Bruno Marolla, Dino Costanzo

Segreteria - Redazione - Amministrazione:
Ufficio Studi e Informazione - Centro Servizi Assopesca,
via S. Domenico, 36 - tel. e fax 080 338 79 00

Progetto grafico: Vittoria Facchini - Studio Fuorilinea, Molfetta

Stampa: Tipografia Mezzina, Molfetta



Strumenti per la tutela e conservazione delle risorse biologiche

I Piani di Gestione del FEP nella Regione Puglia

Luigi Campo

La Regione Puglia nell'ampio scenario della 71ª Fiera del Levante di Bari ha aperto ai visitatori il Med Fishing Expo, un salone dedicato alla pesca nel Mediterraneo. L'obiettivo dichiarato è quello di portare in un mercato altamente ricettivo i produttori di apparecchi e parti per la cantieristica, di impianti per acquacoltura e maricoltura, di servizi per la pesca. Uno spazio, quindi, offerto ad amatori e operatori del settore, italiani e stranieri, che garantisce l'acquisizione di know-how per l'utilizzo di tecnologie all'avanguardia che permettano di ottimizzare i tempi di permanenza in mare sviluppando al meglio le fasi della lavorazione, della conservazione e della commercializzazione del pescato.

Le istituzioni, altresì, possono trovare spazio per illustrare le proprie politiche e i piani di sviluppo per il settore ittico, con l'opportunità di portare direttamente a conoscenza del grande pubblico della Campionaria i progetti in corso e i risultati attesi.

In questo contesto ha avuto luogo il 15 settembre, un convegno organizzato dalla Regione Puglia sul tema



Il presidente della Fiera del Levante, Cosimo Lacirignola, presente l'assessore regionale Enzo Russo, saluta i convegnisti.

Strumenti per la tutela e la conservazione delle risorse biologiche - I piani di Gestione del Fondo Europeo per la Pesca nella Regione Puglia.

Presentando e commentando i Piani di Gestione la Regione Puglia ha avuto modo di introdurre il nuovo approccio gestionale della Politica Comune della Pesca. Nella loro varia tipologia, infatti, i Piani di Gestione contengono l'insieme di misure amministrative e finanziarie dirette a limitare la mortalità da pesca attraverso: il contenimento dello sforzo di pesca, la limitazione delle catture, l'adozione di misure tecniche restrittive (maglie, taglie, ecc.), l'introduzione di compensazioni finanziarie e l'attuazione di progetti pilota. Lo strumento finanziario che consente di dare attuazione al mix che compongono le varie tipo-

logie di piani di gestione previsti è il Fondo Europeo per la Pesca che ha introdotto accanto ai Piani di Gestione Mediterranei e a quelli Nazionali anche i Piani di Gestione Locali.

Rinviando al prossimo numero una analisi più approfondita dell'argomento, ci interessa rilevare l'importanza di questo nuovo approccio alla politica della pesca e in particolare evidenziare le misure di interesse dei Piani di Gestione Locali che gestiscono: il sostegno alla creazione di organismi responsabili della gestione dei piani, l'individuazione e la delimitazione delle Aree di pesca e delle Aree di nursery e deposito uova, la definizione del calendario delle attività per attrezzo e specie, l'individuazione delle misure tecniche, l'arresto definitivo e temporaneo delle attività, gli incentivi per attrezzi da pesca più selettivi, i premi in favore di armatori e pescatori.





LA NUOVA NORMATIVA COMUNITARIA SULLA PRODUZIONE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

Cosa sta cambiando nel settore pesca

Giovanni Normanno *

Dal primo gennaio 2006 è entrata in vigore su tutto il territorio comunitario la nuova disciplina legislativa a sostegno dell'igiene degli alimenti; si tratta di una serie di regolamenti comunitari che disciplinano la produzione igienica degli alimenti lungo l'intera filiera. La necessità di legiferare in tal senso era sentita da tempo ed è sorta soprattutto per garantire la sicurezza alimentare sul territorio comunitario grazie all'armonizzazione delle procedure igieniche di produzione e di controllo; in quest'ottica gli scambi commerciali tra Paesi membri dovrebbero essere favoriti e la salute pubblica maggiormente garantita. L'insieme delle norme in parola viene definito genericamente "Pacchetto igiene" e i regolamenti di interesse del settore ittico sono riportati nello schema allegato. Il principale obiettivo della nuova disciplina è senz'altro il raggiungimento di un elevato livello di tutela della salute del cittadino europeo e per il conseguimento di questo fine il legislatore indica alcuni strumenti: la responsabilità piena dell'Operatore del Settore Alimentare (OSA) nei confronti del prodotto che immette sul mercato, l'armonizzazione di alcuni criteri di sicurezza alimentare, l'igiene della produzione primaria e la tracciabilità del prodotto in ogni fase del suo percorso.

In questa nota preliminare cercheremo di illustrare brevemente le caratteristiche di ordine generale e alcune novità riguardanti il settore pesca introdotte con la nuova normativa, consa-

pevoli di non poter esaurire un argomento tanto complesso in poche righe.

Quali sono le novità che investiranno gli operatori del settore pesca, chiamati in causa dalla normativa comunitaria in quanto effettuano, ai sensi del Reg. (CE) 178/02, "produzione primaria"?

Innanzitutto sarà necessario effettuare una piccola "rivoluzione" culturale: l'operatore del settore pesca dovrà sentirsi a tutti gli effetti un operatore del settore alimentare! Ne consegue che dovrà ottemperare a obblighi specifici, richiamati dai Regg. (CE) 852/04 e 853/04, come garantire l'igiene e la sicurezza del proprio prodotto, seguire percorsi formativi nel campo della gestione igienica delle strutture, delle attrezzature, del pescato e dell'igiene personale; dovrà avere conoscenze di base sull'analisi preventiva dei rischi associati alla manipolazione e al consumo degli alimenti che produce; dovrà prendere dimistichezza con specifiche procedure di sanificazione, con gli esami di laboratorio che ne comproveranno l'efficacia e con le registrazioni che sarà obbligato a tenere. Le registrazioni si rendono necessarie a tracciare il prodotto e a documentare all'autorità sanitaria competente (e all'acquirente) il rispetto agli obblighi previsti o alle eventuali prescrizioni. Dovrà acquisire consapevolezza dell'influenza che l'igiene della pesca e delle manipolazioni successive hanno sulla qualità del prodotto finale: assumerà importanza, per esempio, lo studio critico e la successiva ottimizzazione delle procedure utilizzate nei diversi tipi di pesca (qualità delle aree di pesca, durata della "tirata" nella

pesca a strascico, cernita, lavaggio e incassettamento del pescato, qualità dell'acqua e del ghiaccio da utilizzare a bordo per le operazioni associate alla pesca e allo stoccaggio del pescato ecc.).

Dovrà porre ulteriore attenzione a non immettere sul mercato organismi marini pericolosi per il consumatore, come per esempio i pesci potenzialmente velenosi per via digerente, richiamati nel cap. V del Reg. (CE) 853/04, che vengono pescati sempre più spesso a causa della tropicalizzazione in atto nei nostri mari. Ancora, dovrà avere cognizione di quelli che sono i potenziali pericoli che possono essere presenti nel prodotto o che potrebbero crearsi a causa di manipolazioni non corrette (per esempio l'importanza del mantenimento ininterrotto della catena del freddo negli sgombroidi e in altri pesci nei quali è possibile la formazione di tenori elevati di istamina); così pure sarà necessario avvicinarsi alle problematiche legate all'analisi del rischio, dei punti critici di controllo (basandosi sui principi del sistema HACCP) e delle contromisure da mettere in atto in caso di non conformità. Infine, un altro aspetto auspicato dal legislatore è quello inerente la stesura (e l'eventuale validazione ministeriale) di manuali di corretta prassi operativa e di corretta prassi igienica, al fine di convalidare e proceduralizzare alcune importanti operazioni (per esempio quelle di sanificazione).

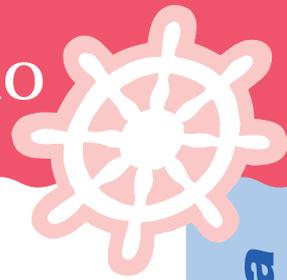
Effettivamente l'intento del legislatore è ambizioso e congruo con gli obiettivi perseguiti; richiede un certo sforzo iniziale da parte degli operatori ma questo indispensabile sforzo (soprattutto di natura culturale) se supportato dalle associazioni di categoria, risulterà sostenibile e offrirà maggiori gratificazioni agli operatori che otterranno un prodotto di qualità sempre maggiore.

Nelle prossime note analizzeremo in dettaglio i singoli regolamenti in relazione alle attività del settore pesca e le diverse definizioni adottate dall'estensore delle norme.

* Dipartimento di Sanità e Benessere Animale
Facoltà Medicina Veterinaria - Bari

I REGOLAMENTI COMUNITARI

Reg. (CE) 178/02 – Stabilisce i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce EFSA e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.
Reg. (CE) 852/04 – Sull'igiene dei prodotti alimentari.
Reg. (CE) 853/04 – Stabilisce norme specifiche in campo di igiene per gli alimenti di origine animale.
Reg. (CE) 854/04 – Stabilisce norme specifiche per l'organizzazione dei controlli ufficiali dei prodotti di O.A. destinati al consumo umano.
Reg. (CE) 882/04 – Controlli ufficiali sulla conformità dei mangimi e degli alimenti e alle norme sul benessere animale.
Reg. (CE) 2073/05 – Sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.
Reg. (CE) 2074/05 – Modalità di attuazione relative a taluni alimenti e modifiche ai Regolamenti (CE) 853/04 e 854/04.
Reg. (CE) 2076/05 – Fissa disposizioni transitorie per l'attuazione dei Regolamenti (CE) 853/04, 854/04, 882/04 e modifiche ai Regolamenti (CE) 853/04 e 854/04.



IL PROGETTO PILOTA DI ASSOPESCA

Sviluppo di sistemi di tracciabilità e rintracciabilità per il prodotto ittico fresco

A cura dell'Ufficio Studi e Documentazione

Il progetto pilota dell'Associazione Armatori da Pesca di Molfetta, *Sviluppo di Sistemi di rintracciabilità per il prodotto ittico fresco catturato in mare* (POR Puglia 200-2006 – SFOP Asse IV - Misura 4.13D2), prende avvio dal Regolamento CE n. 178/2002 con il quale l'Unione Europea ha reso obbligatoria, dal 1° gennaio 2005, la rintracciabilità nell'agroalimentare.

Quasi tutte le aziende del comparto agroalimentare si sono dotate di sistemi di rintracciabilità interna o comunque riferibile a un determinato segmento della filiera.

La domanda di sicurezza alimentare, che viene da un consumo sempre più responsabile e attento, evidenzia la forte esigenza di poter documentare l'intera catena agro-alimentare, dal produttore al consumatore (tracciabilità volontaria).

Le imprese del comparto e della relativa filiera devono, quindi, rendersi capaci di implementare sistemi che consentano di poter documentare l'intera storia di un prodotto, del suo percorso, delle sue manipolazioni e trasformazioni, mettendo a disposizione degli organi di controllo e del consumatore le informazioni relative.

Con un libro bianco sulla sicurezza alimentare l'Unione Europea ha dato priorità a nuove strategie per garantire standard più elevati possibili di sicurezza alimentare. Occorre pertanto:

- attribuire in modo chiaro la responsabilità primaria di una produzione

alimentare sicura allo stesso operatore del sistema (produttore, trasformatore, commerciante);

- istituire più appropriati e concertati controlli a livello nazionale ed europeo che offrano ai consumatori la sicurezza di ricevere lo stesso livello di protezione su tutto il territorio della Comunità;

- fare ricorso al principio di precauzione;

- rendere rintracciabili i prodotti lungo tutta la catena alimentare;

- coinvolgere i consumatori nella nuova politica della sicurezza alimentare rendendoli più consapevoli e adeguatamente informati dei prodotti, della loro qualità, della loro provenienza, della loro storia di filiera;

- garantire al consumatore scelte consapevoli;

- uniformare i livelli di sicurezza dei

singoli anelli della catena alimentare per proteggere adeguatamente la salute dei consumatori, riconoscendo la natura interrelata della produzione alimentare (ciascuna parte del ciclo deve funzionare adeguatamente).

Il principio ispiratore della Comunità è dunque una politica della sicurezza basata su un approccio completo e integrato che coinvolga l'intera catena (nel nostro caso dal mare alla tavola). Devono essere coinvolti tutti gli anelli della catena: i produttori e gli operatori devono avere la responsabilità primaria per quanto concerne la sicurezza degli alimenti, le autorità competenti devono avere funzioni di controllo e sorveglianza, ma anche i consumatori devono rendersi conto che sono responsabili dell'adeguata conservazione, manipolazione e cottura degli alimenti.





L'Associazione Armatori da Pesca di Molfetta con il progetto pilota ha inteso definire e implementare un sistema organizzativo integrato lungo l'intera filiera produttiva ittica, che consenta la concreta attuazione della politica di sicurezza, tracciabilità e qualità alimentare proposta dal libro bianco.

Partner del progetto sono:

– il Consorzio per la Ricerca Applicata e l'Innovazione Tecnologica nelle Scienze del Mare (CRISMA), una società mista pubblico-privata che ha lo scopo di svolgere attività di ricerca applicata, studi e sperimentazioni nel campo delle scienze ambientali, con particolare riferimento all'acquacoltura, alla pesca, al controllo e alla gestione delle risorse ambientali;

– il gruppo A.C.QU.A. (Assistenza Controllo Qualità Alimenti) società esperta nel campo del controllo di qualità degli alimenti; la società è coinvolta nel progetto per la realizzazione della formazione sui temi della qualità e per la realizzazione di un manuale di rintracciabilità e procedure di filiera;

– la società TAI SUD (Tecnologie avanzate per l'industria) specializzata nello sviluppo di progetti pilota innovativi per il settore ittico; la società è impegnata nel progetto come tecnico-informatico e come fornitore dell'hardware specifico per l'etichettatura e la tracciabilità dei lotti.

Gli obiettivi strategici che il progetto intende raggiungere sono:

- migliorare la cooperazione e

l'integrazione tra gli attori della filiera;

- stimolare la capacità competitiva complessiva del settore basandola su strategie di qualità e trasparenza;

- strutturare l'informazione necessaria per orientare la produzione verso prodotti maggiormente

rispondenti alle esigenze del mercato;

- informare e tutelare i consumatori, garantendo che siano consapevoli del prodotto acquistato;

- migliorare i rapporti con gli enti preposti ai controlli;

- aiutare le imprese a ottemperare a norme cogenti.

Per il raggiungimento dei suddetti obiettivi sono state programmate le seguenti attività:

– convegno e seminari informativi e di diffusione relativamente ai temi della qualità dei prodotti della pesca, della sicurezza, dell'ambiente e della rintracciabilità di un prodotto lungo la filiera ittica; si prevede di coinvolgere almeno 200 operatori del settore;

– sottoscrizione di un Patto di Filiera inteso come accordo che un soggetto capo-filiera stringe con gli altri anelli della catena per definire le responsabilità e le specificità delle materie prime, dei semilavorati e dei flussi materiali e definendo inoltre l'organizzazione che coordina la filiera e gestisce il sistema di tracciabilità (azienda leader o capo-filiera), il prodotto che deve essere identificato nelle e tra le organizzazioni coinvolte e le modalità e responsabilità per la gestione dei dati e della documentazione di processo;

– redazione di un *Manuale di rintracciabilità e procedure di filiera per il prodotto ittico*, valido per il prodotto fresco catturato in mare, redatto per la marineria di Molfetta ed esportabile

sull'intero territorio regionale;

- implementazione di un prototipo per la gestione della rintracciabilità di filiera su rete Internet (su questo prototipo vedi l'articolo che segue);

- messa a disposizione di un sistema telematico per la rintracciabilità di filiera (per un periodo utile a valutarne gli impatti) di utenti campione selezionati su base volontaria. Si prevede di coinvolgere nell'utilizzo sperimentale del sistema almeno 40 operatori del settore.

L'utenza pilota coinvolta comprende 5 imprese della produzione, 4 imprese del dettaglio tradizionale e del commercio all'ingrosso, il Mercato Ittico all'ingrosso di Molfetta e 1 impresa della ristorazione.

Il prototipo realizzato, una volta testato e sperimentato potrà essere esteso a tutto il segmento produttivo e di filiera della nostra realtà e potrà consentire:

- una adeguata protezione della sicurezza a supporto dei consumatori, facilitando gli organi di controllo e le procedure di ritiro del prodotto in caso di rischio alimentare;

- un adeguato e completo rispetto delle prescrizioni legislative in materia di sicurezza e tracciabilità;

- una adeguata informazione al consumatore che potrà effettuare più consapevolmente la sua scelta alimentare, in condizioni di sicurezza;

- la possibilità per le imprese di filiera di differenziarsi sul mercato, garantendo la certificazione dei processi, di ampliare e fidelizzare una clientela attenta ai valori nutrizionali e alla sicurezza degli alimenti.

TRACCIABILITÀ

Processo informativo che segue il prodotto da monte a valle della filiera produttiva.

RINTRACCIABILITÀ

Processo inverso della tracciabilità che permette di risalire da valle a monte le informazioni distribuite lungo la filiera.



Il prototipo per la gestione informatica della tracciabilità di filiera

Il Prototipo informatico in realizzazione intende fornire gli strumenti tecnologici e informatici agli operatori coinvolti nella sperimentazione.

La sperimentazione coinvolge partner selezionati, in quanto rappresentativi del processo di pesca, conferimento e vendita e ha come obiettivo quello di fornire una soluzione tecnologica innovativa che consenta di automatizzare il flusso delle informazioni relative alla tracciabilità e rintracciabilità all'interno della filiera ittica pugliese.

I soggetti i partecipanti al progetto di sperimentazione sono: alcuni pescherecci, il Mercato Ittico di Molfetta, grossisti, pescherie, ristoranti e supermercato. Tutti i soggetti sono coordinati dal Centro Servizi Assopesca.

Ruoli e attività dei partecipanti

Il Centro Servizi – Nodo centrale del Sistema di tracciabilità e rintracciabilità sarà il Centro Servizi, predisposto presso la sede di Assopesca, che avrà il compito di sovrintendere alle operazioni del Sistema avendo sempre accesso al database centrale, oltre a fornire supporto di primo livello agli operatori di filiera per quanto riguarda le funzionalità del Sistema stesso.

I pescherecci – Ogni peschereccio sarà dotato del sistema di etichettatura **T-flash** e dovrà provvedere direttamente a bordo all'etichettatura di ogni singola cassa di pescato. Creato appositamente per essere usato a bordo dai pescatori, il T-Flash consente con una procedura semplicissima di selezionare il tipo di prodotto pescato e tutti gli altri dati.

Il T-flash assegna automaticamente un numero di lotto ad ogni etichetta stampata e memorizza tutti i dati stampati, pronti per essere trasmessi al

Centro Servizi e utilizzabili a bordo per la stampa del libro giornale e di statistiche.



Il T-flash

Il mercato ittico – Nel mercato ittico il prodotto sbarcato e destinato alla vendita all'asta segue le procedure in uso, ma l'operatore sarà dotato di un lettore portatile di codici a barre, che affiancherà l'attuale foglio di carta, nel compito di identificare le transazioni (vendite/aste) concluse associando le casse vendute con l'acquirente (grossista, supermercato, pescheria ecc.).

Una volta terminate tutte le operazioni relative alle aste, l'operatore dovrà riporre il proprio lettore in un contenitore collegato a un Personal Computer connesso in rete internet. Automaticamente tutti i dati verranno trasmessi al Centro Servizi. Per quanto riguarda invece il prodotto non venduto, che rimane presso il mercato ittico, l'operatore avrà sempre il compito di leggere, tramite il lettore barcode le etichette delle casse rimaste; questa particolare lettura, ai fini del Sistema, verrà catalogata come processo di trasformazione del prodotto da fresco a congelato e servirà a stampare le relative etichette utilizzando gli automatismi del software di gestione.

I grossisti – I grossisti possono comprare dal mercato ittico oppure direttamente dal peschereccio e tipicamente si occupano di stoccare il prodotto nei propri magazzini vendendo

poi a supermercati, ristoranti e pescherie.

Il prodotto che arriva presso la sede del grossista viene trattato normalmente, secondo le prassi abituali degli operatori; solo al momento della vendita o del riconfezionamento viene eseguito il passaggio necessario al Sistema così come descritto nelle attività del mercato ittico.

Le pescherie e i ristoranti – Ipotizzando che le operazioni compiute dalle pescherie e dai ristoranti siano semplicemente quelle di rivendere il prodotto finale al consumatore il servizio di certificazione della rintracciabilità avviene tramite il collegamento e l'interrogazione dell'archivio centrale presso il Centro Servizi, con la possibilità di stampare il certificato e consegnarlo all'utente finale.

I supermercati – Per le attività dei supermercati valgono le stesse procedure utilizzate per i mercati e per i grossisti in caso di riconfezionamento e quelle delle pescherie e dei ristoranti per il rapporto con l'utente finale e quindi per la certificazione.

L.C.

PUGLIA FISH	
CERTIFICATO DI TRACCIABILITÀ	
Specie Nome latino Nome inglese	TREGLIA DI FANGO MULLUS BARBATUS RED MULLET
Pescato Da Zona di pesca Metodo di pesca Dimensioni Categorie Presentazione Trattamento Tipo di consumo Lotto N.	Entro 24 ore Molepesccheria BENHUR Adriatico Centrale Strascico I Sfriso Rosauro Raffrigerato 030407023
Venduto da Il Acquistato da	PESCE FRESCO C.e.C. Molfetta 3-04-2007 SMA Via della Resistenza 139 Molfetta
MOLFETTA 44-2007	 Spaghetti con La triglia
	TREGLIA DI FANGO
<p>Caratteristiche organolettiche Carne bianca di grande importanza commerciale. Conservabilità fresca e congelata.</p> <p>Particolarità A seconda della provenienza, si possono trovare: triglie "di collina, o di fango" (con tonno granchiolo) e colore rosato; triglie "di collina", la qualità migliore, con tonno appiccato e colore rosso giallo-bruno; triglie rosse, con carne vitata.</p> <p>Conservazione non è fresco</p> <p>Utilizzo e trattamento La triglia rossa ha pelle bruciata con riflessi iridescenti, l'occhio vitaceo e le branchie rosse. La triglia deve essere sarda ed sbuccata ed avere colore gialloverde: se le carni sono dure ed il colore è opaco, significa che la triglia non è buona.</p> <p>Pulizia e trattamento La triglia è un pesce molto delicato, per cui è necessario, per pulirla, mangiarla con attenzione per evitare che si rompa. Eliminare le spine: aprire il ventre per eliminare le lacerazioni; a preferenza difficile togliere le lacerazioni; scappare ad una ad una con una pinzetta. Se il pesce è di piccole dimensioni si può rivestire e consumare intero.</p>	



LA PROMOZIONE DEL PESCE LOCALE CON LE RICETTE DELLA CUCINA PUGLIESE

Nell'ambito delle azioni di sensibilizzazione al consumo del pesce locale previste dal progetto Mare e Territorio, promosso dalle organizzazioni regionali della pesca (UNCI, Federpesca e AGCI) e dalla Coispa Ricerca e Tecnologia, è stato pubblicato un ricettario predisposto con il prezioso coinvolgimento dei ristoratori dell'Associazione Buona Puglia. Si è così realizzata una efficace sinergia condividendo il comune desiderio di conservare e promuovere la tradizione gastronomica regionale di alta qualità e fare della Puglia una zona di alto interesse turistico.

Si tratta di un ricettario dedicato esclusivamente a specie di pesce comune, quelle maggiormente presenti nei nostri mari e che quanto a proprietà nutritive non sono da meno delle specie più pregiate. Nelle ricette proposte la varietà dei gusti e dei sapori proposti è esaltata dall'abbinamento con i prodotti della terra di Puglia.

In particolare le ricette promuovono il consumo di alici, busbana, gamberi bianchi, lacerti, lanzardi, polpi e totani.

Il ricettario è in distribuzione presso i ristoranti di Buona Puglia.

I ristoranti di Buona Puglia



DA BUFI
Via V. Emanuele 15
Molfetta (Ba)
Tel. 080.3971597

PASHÀ
Piazza Castello 5
Conversano (Ba)
Tel. 080.4951079

IL POETA CONTADINO
Via Indipendenza 21
Alberobello (Ba)
Tel. 080.4321917

DA TUCCINO
Via S. Caterina 69/F
Polignano a Mare (Ba)
Tel. 080.4241560

ANTICA CUCINA
Via Milano 73
Barletta (Bat)
Tel. 0883.521718

DE LA POSTE LOCANDA
Via G. Bovio 49
Andria (Bat)
Tel. 0883.558655

TORRENTE ANTICO
Via E. Fusco 3
Trani (Bat)
Tel. 0883.3487911

IL VENTAGLIO
Via G. Postiglione 6/E
Foggia
Tel. 0881.661500

CASA TU MARTINU
Via Corsica 95
Traviano (Le)
Tel. 0833.913652

IL RITROVO DEGLI AMICI
Corso Messapia 8
Martina Franca (Ta)
Tel. 080.4839249

LA STREGA
Via E Bandiera 61
Palagianello (Ta)
Tel. 099.8444678

CIBUS
Via C. di Scarano 7
Ceglie Messapica (Br)
Tel. 0831.388980

GIÀ SOTTO L'ARCO
Corso V. Emanuele 71
Carovigno (Br)
Tel. 0831.996286

RELAIS LA FONTANINA
C.da Palagogna Km. 9
Ceglie Messapica (Br)
Tel. 0831.380932

BEPPE ZULLO
Via Piano Paradiso
Orsara di Puglia (Fg)
Tel. 0881.964763



COLLABORAZIONE INTERNAZIONALE

Il sostegno alle marinerie libanesi

A cura dell'Ufficio Studi e Documentazione

Nel quadro delle attività previste dal progetto *Attivazione dei meccanismi per il sostegno dei territori e delle comunità rurali in Libano*, gestito dall'Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari, dal 24 al 28 settembre 2007 si è svolto a Molfetta, organizzato dalla locale Associazione Armatori da Pesca, un corso di formazione italo libanese sul tema *Valorizzazione sostenibile e salvaguardia delle risorse marine*. L'obiettivo era quello di avviare dialoghi e scambi di esperienze sulle tecniche sostenibili di pesca, sulla trasformazione dei prodotti, sulla diversificazione delle attività e sulla valorizzazione delle risorse e dei mestieri del mare.

La delegazione libanese, formata da 2 tecnici del ministero dell'Agricoltura libanese e 4 operatori di settore provenienti da differenti realtà portuali libanesi, ha incontrato la delegazione italiana, formata da dirigenti e operatori del settore pesca in 5 incontri seminariali.

Lunedì 24 settembre, nei locali dell'Assopesca, è stato trattato il tema *La realtà associativa ed aggregativa del mondo della pesca*. La delegazione ha incontrato i dirigenti di Federpesca, della Federazione delle Organizzazioni Produttori e dell'Assopesca.

Martedì 25 settembre 2007 la delegazione, dopo aver approfondito presso la Stazione Sperimentale per lo Studio delle Risorse del Mare - COISPA di Torre a Mare (Bari) argomenti relativi

alle esperienze di filiera, al segmento ricerca scientifica e agli impianti di allevamento, si è trasferita in visita all'azienda di acquacoltura PANITTICA Pugliese di Torre Canne (Brindisi).

Mercoledì 26 settembre la delegazione ha preso visione della filiera del sistema ittico recandosi presso lo stabilimento Ittica Di Dio in Molfetta e poi gli allevamenti in mare dell'impianto off-shore di ingrasso di spigole e orate della COPROMAR di Bisceglie.

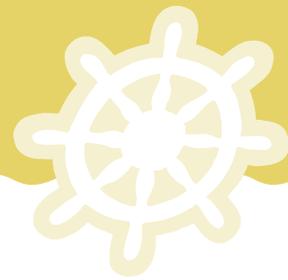
Giovedì 27 in un movimentato giro per Molfetta la delegazione ha visitato il mercato locale del pesce, i cantieri navali e un impianto di apparati radio e di elettronica navale presso la EGC.

Venerdì 28 sono stati approfonditi

i processi di smercio dell'ittico con una visita guidata nelle prime ore della notte al Mercato Ittico all'Ingrosso di Molfetta dove si sono seguite le operazioni mercatali dallo sbarco alla vendita all'asta con il sistema tradizionale dell'asta in aumento alla voce. Sono state anche presentate le innovazioni implementate di asta telematica sperimentale.

L'esperienza seminariale si è conclusa con l'imbarco della delegazione sul motopesca "Pasquale e Cristina" per una battuta sperimentale di pesca preceduta da una illustrazione delle diverse attrezzature per la pesca e la strumentazione tecnica utilizzata per la pesca a strascico.





La marineria da pesca di Molfetta nel Novecento

Corrado Pisani

Diamo un elenco delle unità iscritte tra il 31 agosto 1907 e il 31 dicembre 1910, selezionando tra quelle matricolate dal n. 1 al n. 406 quelle con le dimensioni più rilevanti:



Brigantino

- Brigantino goletta **GIOVANNINA** (mat. **109**), costruito a Lussinpiccolo e varato nel 1873. Dimensioni di stazza: L. 21,05 m., l. 4,25 m., h. 2,37 m., stazza lorda 50,13 tonn. Fu iscritto il 31 agosto del 1907 e cancellato il 14 aprile del 1921 per essere naufragata il 22 gennaio 1915 nelle acque di Patrasso.

- Trabaccolo **VINCENZINO** (mat. **171**), costruito a Chioggia e varato il 26 luglio del 1893. Dimensioni di stazza: L. 19,55 m., l. 5,88 m., h. 2,05 m., stazza lorda 53,25 tonn. Iscritto il 31

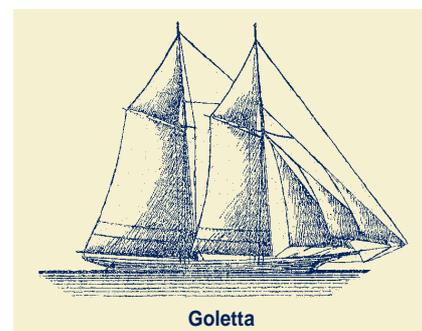
agosto del 1907, naufragò il 5 novembre 1909 presso Milna in Dalmazia.

- Goletta **MARIA ANTONIA** (mat. **142**), costruita a Livorno e varata nel 1873. Dimensioni di stazza: L. 20,00 m., l. 5,40 m., h. 2,20 m., stazza lorda 54,33 tonn. Iscritta il 31 agosto del 1907, fu demolita nel 1918 in Patrasso e cancellata il 23 aprile 1918.

- Trabaccolo **SAN SERGIO** poi **ROSA** (mat. **173**), costruito a Rimini e varato il 14 luglio del 1900. Dimensioni di stazza: L. 19,10 m., l. 6,15 m., h. 2,09 m., stazza lorda 55,06 tonn. Fu iscritto il 31 agosto 1907 e cancellato il 26 dicembre 1911 essendo stato demolito in seguito a un incendio sviluppatosi a bordo nel porto di Bisceglie.

- Goletta **TERGESTEO** (mat. **11**), costruita ad Ancona e varata nel 1863. Dimensioni di stazza: L. 23,00 m., l. 5,96 m., h. 2,37 m., stazza lorda 65,74 tonn. Iscritta il 31 agosto del 1907. Nel 1916 fu venduta per 3.000 lire e cancellata il 13 dicembre 1916 per passaggio al Compartimento Marittimo di Bari.

- Goletta **NUOVA IMMACOLATA** (mat. **145**), costruita a Trani e varata il 15 febbraio 1903. Dimensioni di stazza: L. 24,60 m., l. 6,62 m., h. 2,36 m., stazza lorda 69,65 tonn. Iscritta il 31 agosto del 1907. Lasciata in abbandono, fu sommersa dal mare nel bacino interno del porto di Trani. Fu recuperata nel periodo compreso tra novembre 1917 e gen-



Goletta

naio 1918, dal maestro d'ascia Riccardo Carbone fu Pasquale che lo rivendette ad un biscegliese per 8.800 lire. Quest'ultimo la rivendette per lire 73.000 (*sic*) al sig. Alfredo Fedeli fu Luca di Viareggio. Fu cancellata il 31 agosto 1918.

- Goletta **COMMERCIO** (mat. **21**), costruita ad Ancona e varata nel 1837. Dimensioni di stazza: L. 23,80 m., l. 6,15 m., h. 2,60 m., stazza lorda 77,27 tonn. Fu iscritta il 31 agosto del 1907. Nel 1912 fu acquistata da tre molfettesi per 5.300 lire. Fu cancellata il 28 aprile 1915 per passaggio al n. 457 del Registro Galleggianti di Molfetta.

- Trabaccolo **ROMA** (mat. **33**), costruito a Chioggia e varato nel 1860. Dimensioni di stazza: L. 23,32 m., l. 6,44 m., h. 2,52 m., stazza lorda 72,72 tonn. Iscritto il 31 agosto 1907, fu cancellato il 20 maggio 1915 per passaggio al n. 462 del Registro Galleggianti di Molfetta.

- Trabaccolo **DOROTEA** (mat. **32**), costruito a Chioggia e varato nel 1858. Dimensioni di stazza: L. 22,50 m., l. 6,20 m., h. 2,51 m., stazza lorda 73,66 tonn. Iscritto il 31 agosto 1907 fu venduto nel 1913, per 1.500 lire, a due





giovinazzesi. Fu cancellato il 19 giugno 1914 per dismissione della bandiera nazionale avvenuta a Rovigno (Istria), in seguito a vendita a stranieri.

- Goletta **COLOMBA ROMANA** (mat. **151**), costruita a Torre del Greco e varato nel 1865. Dimensioni di stazza: L. 23,65 m., l. 6,79 m., h. 2,79 m., stazza lorda 77,10 tonn. Iscritta il 31 agosto del 1907 fu cancellata il 27 dicembre 1907, per essere stata demolita dal 3 al 24 dello stesso mese.

- Goletta **LINA C.** (mat. **133**), costruita a Cherso e varata nel 1879. Dimensioni di stazza: L. 23,60 m., l. 6,25 m., h. 2,10 m., stazza lorda 77,14 tonn. Iscritta il 31 agosto del 1907, fu venduta nel 1909 ad un suddito austro-ungarico per 10.000 lire. Fu cancellata il 7 luglio dello stesso anno.

- Bastimento goletta **VALLE DI POMPEI** già **TERESINA I** (mat. **307**), costruito a Torre del Greco (?) e varato nel 1907. Stazza netta 94,06 tonnellate. Iscritta il 14 febbraio del 1909 fu cancellato in data sconosciuta.

- Goletta **FEDERICO M.** (mat. **19**), costruita a Venezia e varata nel 1858. Dimensioni di stazza: L. 26,10 m., l. 6,18 m., h. 3,28 m., stazza lorda 98,01 tonn. Iscritta il 31 agosto del 1907, fu

demolita nel febbraio 1911.

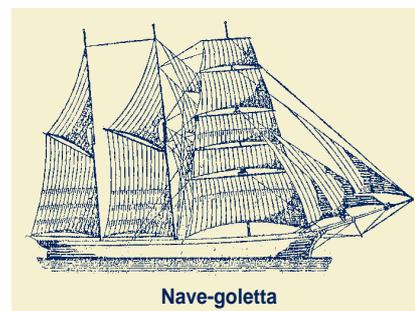
- Brigantino goletta **NINA M.** (mat. **396**), costruito a Castellamare di Stabia nel cantiere Bartolomeo Bonifacio e varato il 21 giugno 1884. Dimensioni di stazza: L. 27,15 m., l. 6,58 m., h. 2,86 m., stazza lorda 105,53 tonn. Iscritto il 14 agosto del 1910, fu venduto nel 1918 per 50.000 lire a tre acquirenti: Parodi Emanuele Vittorio (10 carati), ditta M. Garibaldi e C. (10 carati) e Barzella Egisto di Viareggio (4 carati). Fu cancellato il 12 febbraio 1918.

- Brigantino goletta **FURIO CAMILLO** (mat. **25**), costruito a Senigallia e varata nel 1856. Dimensioni di stazza: L. 26,88 m., l. 7,03 m., h. 3,08 m., stazza lorda 118,26 tonn. Iscritto il 31 agosto 1907 fu acquistato nel 1914 per 1.200 lire dal maestro d'ascia Ignazio Tattoli fu Marino. Cancellato il 28 aprile 1915 per passaggio al n. 4 del Registro Galleggianti di Molfetta. Affondò negli anni Sessanta nel porto di Molfetta, all'ormeggio vicino al cantiere Tattoli.

- Goletta **MARGHERITA** (mat. **192**), costruita a Lussinpiccolo e varata il 5 marzo del 1881. Dimensioni di stazza: L. 27,68 m., l. 6,30 m., h. 3,43 m.,

stazza lorda 123,16 tonn. Fu iscritta il 31 agosto del 1907. Nel 1920, la ditta Dino Montaldo con sede in Cagliari per 60.000 lire circa comprò 22 carati di questa unità che fu poi cancellata il 10 settembre 1921.

- Brigantino goletta **GELSOMINA** (mat. **233**), costruito prima del 1889. Stazza lorda 121,64 tonnellate. Fu iscritto il 31 agosto 1907.



Nave-goletta

- Brigantino goletta **L'INDIPENDENTE** (mat. **139**), costruito a Lussinpiccolo nel 1882. Dimensioni di stazza: L. 29,60 m., l. 8,00 m., h. 3,54 m., stazza lorda 181,50 tonn. Fu iscritto il 31 agosto 1907. Nel 1916, i fratelli Angelo e Angelo Domenico Guidi fu Pasquale e Arturo Guidi fu Giuseppe, tutti di Viareggio, acquistarono per 10.000 lire l'intera unità che fu poi cancellata il 22 agosto 1916.





www.assopesca.it

Benvenuti al sito web dell'Associazione Armatori da Pesca di Molfetta. Qui potrete trovare aggiornamenti legislativi, notizie sulle innovazioni tecnologiche, informazioni sulla filiera e sui servizi da noi offerti per il miglioramento del settore. Buona navigazione!