

EXPO RURALE 2011

FILIERA PESCA E ACQUACOLTURA UN FIUME DI NOVITÀ IN UN MARE DI TRADIZIONI PRATO DEL QUERCIONE

Quella della pesca e dell'acquacoltura è una filiera singolare, in quanto all'interno di essa coesistono diverse realtà, che spaziano dalla pesca professionale, all'allevamento, alla trasformazione e vendita del prodotto, alla pesca sportiva, alle più recenti attività di diversificazione, alla sperimentazione e ricerca.

Vengono perfino a crearsi situazioni di dualismo tra i diversi aspetti della filiera: ecco che troviamo la pesca professionale e la pesca sportiva, la pesca marittima e quella in acque interne, il pesce pescato e quello allevato, il prodotto fresco e quello trasformato, l'attività di pescaturismo e quella di ittiturismo. La pesca professionale, sia marittima che in acque interne, è la pratica svolta dall'imprenditore ittico come attività esclusiva o prevalente. La pesca sportiva o dilettantistica è l'attività di cattura esercitata senza fini di lucro. L'acquacoltura è l'insieme di pratiche volte alla produzione di specie animali e vegetali in ambiente acquatico. Il pescaturismo è l'accoglienza di persone sull'imbarcazione esercitata dall'imprenditore ittico, con possibilità di assistere all'attività di pesca professionale, di praticare la pesca sportiva e di consumare alimenti e bevande. È ittiturismo l'ospitalità, la somministrazione di alimenti e bevande, nonché la fruizione di altri servizi ricreativi e culturali esercitata dall'imprenditore ittico.

I prodotti

Le catture più importanti della flotta da pesca toscana riguardano pesce azzurro, in particolare sarde e acciughe, mentre tra gli altri pesci vengono catturati naselli, triglie, sugarelli, boghe e cefali. Oltre il 25% dell'offerta nazionale di sarde proviene dall'attività di pesca esercitata in Toscana.

Polpi e seppie rappresentano i molluschi più pescati e tra i crostacei, quota molto limitata del totale, emergono pannocchie, gamberi e scampi.

I quantitativi dell'itticoltura regionale incidono per il 5% sulla produzione nazionale, ma scendono sotto il 2% se si considera l'acquacoltura nel complesso (pesci e molluschi). Date le caratteristiche di pregio delle specie allevate, il valore delle produzioni incide in misura maggiore rispetto ai volumi prodotti, con percentuali del 7% sulla piscicoltura e di quasi il 4% sull'acquacoltura totale.

Nell'ambito della valorizzazione dei prodotti agroalimentari, in Toscana sono stati riconosciuti numerosi prodotti tradizionali ittici, che interessano in prevalenza le produzioni e le particolari lavorazioni delle zone di Orbetello e della Garfagnana. Inoltre, sono annoverati tra i presidi Slow Food la Palamita di mare di Toscana e la Bottarga di Orbetello.

EXPO RURALE 2011

DESCRIZIONE AREE PRESENTI ALL'INTERNO DEL PADIGLIONE

Mostra fotografica, esposizione attrezzature storiche e moderne di pesca, distribuzione di materiale divulgativo.

A Cura del Centro di Sviluppo Ittico Toscano

Esposizione di modellini di motovedetta, rilascio dei tesserini per la pesca sportiva in mare, presentazione dei controlli sulla filiera commerciale dei prodotti ittici, distribuzione di materiale divulgativo.

A cura della Capitaneria di Porto - Guardia Costiera di Livorno

Esposizione di modellini plastici di pesci, gioco della pesca di pesci magnetici, esposizione di materiale illustrativo delle attività svolte, tra cui la scuola di pesca.

A cura di Arci Pesca Toscana

Esposizione di vasche con pesci di acqua dolce, dimostrazione di lancio tecnico, esposizione di materiale illustrativo delle attività svolte, tra cui la scuola di pesca.

A cura di FIPSAS Toscana

CALENDARIO EVENTI

Sabato 17 settembre ore 9.00

Dimostrazione di pesca riservata ai bambini (iscrizioni aperte dal giorno 15 settembre)

A cura di Arci Pesca Toscana e FIPSAS Toscana

presso il Campo gara fiume Arno

Domenica 18 settembre ore 9.00

Gara di pesca da calendario FIPSAS

A cura di FIPSAS Toscana

presso il Campo gara fiume Arno

Domenica 18 settembre ore 11.00

Premiazione della Scuola di Pesca

A cura di Arci Pesca Toscana e FIPSAS Toscana

presso il Padiglione Pesca/Acquacoltura Prato del Quercione

Domenica 18 settembre ore 12.30

Premiazione Gara di pesca da calendario FIPSAS

A cura di FIPSAS Toscana

presso il Padiglione Pesca/Acquacoltura Prato del Quercione

15-16-17-18 settembre

A cura di Arci Pesca Toscana

Gioco della pesca di pesci magnetici

Presso lo spazio antistante al Padiglione Pesca/Acquacoltura Prato del Quercione

15-16-17-18 settembre

Esposizione di modellini plastici di pesci

A cura di Arci Pesca Toscana

Ente promotore: Museo di Storia Naturale del Mediterraneo

Presso il padiglione Pesca/Acquacoltura Prato del Quercione

15-16-17-18 settembre

Esposizione di vasche con pesci di acqua dolce

A cura di FIPSAS Toscana

Presso il padiglione Pesca/Acquacoltura Prato del Quercione

15-16-17-18 settembre

Dimostrazione di lancio tecnico

A cura di FIPSAS Toscana

Presso lo spazio antistante al Padiglione Pesca/Acquacoltura Prato del Quercione

15-16-17-18 settembre

Rilascio dei tesserini per la pesca sportiva in mare

A cura della Capitaneria di Porto di Livorno

Presso il padiglione Pesca/Acquacoltura Prato del Quercione

15-16-17-18 settembre

Esposizione di modellini di motovedetta

Presso il Padiglione Pesca/Acquacoltura, per tutta la durata della manifestazione

Ente promotore dell'iniziativa: Capitaneria di Porto di Livorno

15-16-17-18 settembre

Mostra fotografica su pesca marittima, acquacoltura, pescaturismo ed ittiturismo

A cura del Centro di Sviluppo Ittico Toscano

Presso il padiglione Pesca/Acquacoltura Prato del Quercione

15-16-17-18 settembre

Esposizione di attrezzature per la pesca, storiche e moderne

A cura del Centro di Sviluppo Ittico Toscano

Presso il Padiglione Pesca/Acquacoltura Prato del Quercione

15-16-17-18 settembre

Proiezione di filmati, documentari e spot riguardanti le attività che investono la filiera

A cura della Provincia di Livorno, del Centro di Sviluppo Ittico Toscano, di Arci Pesca Toscana e FIPSAS Toscana

Presso lo Spazio Multimediale all'interno del Padiglione Pesca/Acquacoltura Prato del Quercione