



# L'INFORM@PESCA

BOLLETTINO A CURA DI CONFCOOPERATIVE TARANTO

NUMERO XXVI

DICEMBRE 2006

## SOMMARIO:

Informativa 2  
tecnica

Ricerca e 5  
statistica

Normativa 8

Pesca nel 14  
Mondo

Ricetta 16

News 17



## Editoriale

A cura di Carlo Martello (Presidente Confcooperative Taranto)

In questa uscita proponiamo un approfondimento sulla stazione navale Mar Grande: Taranto è il principale polo aeronavale della Marina Militare, la base di gran parte delle unità di pri-

ma linea, dei sommergibili e degli aeromobili; sul suo territorio insistono il Dipartimento Militare Marittimo dello Jonio e del Canale d'Otranto, il maggiore Arsenale Militare Marit-

timo ed un numero elevato di Enti e Comandi operativi, formativi, addestrativi, logistici, amministrativi e sanitari della Forza Armata.

# Informativa tecnica

## PESCA ALL'ORATA

### LA CANNA DA PESCA

Per la canna da pesca, utilizzare una canna da pesca di 6 Metri una telescopica costruita in carbonio ad alta resistenza. Questo tipo di canna a un'azione rigida di punta, del costo accessibile a tutti, molto leggera, in modo che non stanchi il pescatore avendo un'azione rigida di punta, fa sì che quando si ferma il pesce l'amo penetri in profondità in modo che la nostra preda non abbia più scampo. Infatti l'Orata è fornita di denti sulla parte mascellare di cui quelli anteriori sono conici, mentre quelli laterali sono più piatti che fa di questo esemplare un formidabile frantumatore di mitili, murice, ostriche, e arselle.

### IL MULINELLO


Non conoscendo le dimensioni del pesce allamato, è consigliabile usare un mulinello in grafite resistente quindi sia agli urti sugli scogli, che all'erosione dell'acqua salata. Logicamente va scelto con l'accorgimento che lo stesso abbia una buona bobina capiente, che contenga almeno 150-200 Metri di filo di Nylon.

### ESCA

La pasturazione dell'orata è molto semplice. Spesso, non sempre dopo alcuni giorni le orate rispondevano assai meglio all'invito della cozza intera usata come esca. Altra tecnica usata per la pesca dell'orata, è il bigattino (Cagnotto o mosca di larva) che se trattato, risulterà un'esca assai efficace per la cattura di questo pesce. Prendete 1 Kg di bigattini versateli su un recipiente abbastanza capiente, in quanto i bigattini se allo stretto sfregandosi freneticamente fra di loro, rischiano di morire o di trasformarsi in Caster neri. A questo punto mettete all'interno degli stessi 3 - 4 sardine e lasciatele per un giorno intero, constaterete che gli stessi incominceranno a mangiare le sardine con il risultato che gli stessi bigattini, avranno assorbito il sapore della sardina, avendo così sull'orata un'irresistibile attrazione. In questo modo potrete pasturare, e allo stesso tempo innescare i bigattini sull'esca.

### GLI AMI

Gli ami usati per la pesca dell'orata, variano dal n° 3 n° 6 al n° 14 n° 12 in



base alle dimensioni delle orate pescate sul posto. Potremo impiegare degli ami del n°1 pescando in zone frequentate da oratone già catturate da amici o da noi.

#### LA LENZA

Il filo impiegato per il mulinello, deve avere determinate caratteristiche sia di elasticità che di robustezza, nel caso si dovesse catturare un'orata di notevoli dimensioni, lo stesso ci deve permettere di poterla portare a riva senza problemi.

Nei mesi freddi, non ci sono molte probabilità di cattura anche pescando vicino a porti, in quanto il freddo intenso allontana questi pesci e sarà inutile la sua cattura. Quindi cercando di pescare sottocosta avremo un periodo di stasi nei mesi di Dicembre, Gennaio, Febbraio, Marzo, ed ecco che in Aprile potremo preparare l'attrezzatura per la pesca dell'orata sia da barca che dalla costa. In questo periodo noteremo lo sviluppo di nuove alghe e la nascita di molti animaletti graditi all'orata. Le prime oratelle e quelle di taglia media cominceranno ad entrare nei porti. Nel mese di Giugno faremo buon bottino di oratelle, pescando da riva vicino a porti e scogliere. Il mese di Agosto si presenta meno pescoso degli altri mesi in quanto l'orata effettua una sosta nell'attività alimentare. In settembre invece avremo la possibilità di catturare degli esemplari di notevole mole. La spiegazione per cui nei mesi di Luglio e Agosto sarà quasi inutile pescare l'Orata, è perché in questo periodo la confusione dei bagnanti, il girovagare dei Sub, e il transitare vicino costa delle imbarcazioni allontanerà questo pesce diffidente. Se invece ci trovassimo in luoghi poco frequentati da bagnanti ed imbarcazioni; Orario di pesca : E' preferibile iniziare a pescare l'orata al mattino dalle 5 fino alle ore 10, ed alla sera dalle 15 alle 20.

#### CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

Molto simile al Dentice per l'aspetto, ma se ne differenzia per la dentatura, che presenta denti in parte arrotondati, mentre il Dentice li ha tutti a forma conica. Testa molto grande, con corpo largo all'altezza delle pinne pettorali, e sufficientemente compresso. Gli occhi, lontani dal margine della testa, non sono molto grandi. Ha un'unica pinna dorsale, che ha termine vicino al peducolo di coda. La colorazione predominante è grigio-argentea, con il dorso più scuro. Il ventre è bianco, sempre con sfumature argentate. Sulla testa notiamo due grandi macchie dorate (da qui il suo nome specifico); il colore delle pinne tende piuttosto al grigio. Può raggiungere gli 80cm di lunghezza, ed anche 8-10 kg di peso, però purtroppo fin ora io non ho avuto l'occasione di prendere un esemplare di questo genere, ma mio padre è riuscito a prenderne una di 600gr di peso, le altre pescate da me sono tutte di taglia non supe-

riore ai 300gr di peso.

#### ABITUDINI

L'orata è abbastanza diffusa nei mari italiani, e la si può individuare sia nelle vicinanze delle coste, a profondità che toccano al massimo una cinquantina di metri, che nei pressi delle foci dei fiumi, in acque non propriamente salate ma piuttosto salmastre, dove riesce lo stesso ad adattarsi facilmente. Si riproduce però in acqua salata in inverno. Il suo cibo preferito sono i piccoli molluschi, crostacei ed anche i bivalvi come i mitili, giacché, essendo dotata di mandibole molto potenti, riesce ad aver ragione del loro guscio protettivo.

#### METODI DI PESCA

Una delle tecniche più valide per la pesca dell'orata è la lenza da fondo, piombata opportunamente con peso scorrevole in modo da evitare intralci all'abboccamento della preda, che avviene sempre secondo "modalità" prolungate, che richiedono paziente attesa. Infatti, una caratteristica dell'orata è quella di sistemare il boccone toccandolo a lungo per poter metterlo in "posizione" tale da tritarlo con le mandibole. Ne consegue che l'esca deve essere il più possibile immobile. Un "trucco" molto usato è quello di racchiudere l'amo all'interno delle valve di un mitilo, così da celarlo completamente. Un'altra esca valida è il lombrico (per ciò che riguarda la pesca nelle foci dei fiumi o negli stagni salmastri). Quando si è certi che il pesce ha abboccato definitivamente, "strappare" in maniera decisa, poiché in caso contrario l'amo potrebbe anche non riuscire a penetrare bene nell'interno della bocca, piuttosto duro e calloso. Usare sempre ami robusti e consistenti: nel caso che essi siano leggeri e fragili, l'orata potrebbe stritolarli, data la sua grande potenza mandibolare.

La fine che fa la nostra Orata dopo essere stata pescata.

#### COMPOSIZIONE E PROPRIETA' NUTRITIVE:

Molto magra, ricca di proteine nobili, contiene vitamine B1, B2 e vitamine PP. Tra i sali minerali spiccano in particolar modo: fosforo, iodio, ferro e una discreta quantità di calcio. 100 Gr. forniscono un apporto calorico pari a Gr. 70 di Manzo agra.

#### INDICAZIONI:

adatta a tutte le età, trova particolare indicazione nell'infanzia, adolescenza ed età avanzata, per i convalescenti, nelle malattie del fegato e gastrointestinali (però non affumicata) nell'arteriosclerosi e nell'obesità.

#### CONTROINDICAZIONI:

Limitazione nell'iperuricemia, nella gotta e nell'insufficienza renale.

# Ricerca e Statistica

## Cenni storici:

Taranto venne fondata dallo spartano Falanto, nel VIII secolo e rimase per lungo tempo un centro importante della Magna Grecia.

## Struttura del porto:

Il porto di Taranto di I classe è un porto prevalentemente commerciale ed industriale. Si affaccia sull'omonimo golfo nel Mar Ionio, tra il Mar Piccolo interno, ed il Mar Grande esterno. Distinguiamo nel Mar Grande il porto Mercantile a ovest della Città Vecchia, costituito da due moli banchinati; il porto Industriale a nord del Mar Grande protetto da due dighe foranee e ad ovest rispetto al porto mercantile; il porto Petroli, costituito dal pintile I.P., Agip e Montedison. I pescherecci ormeggiano nelle banchine Cariatì e Garibaldi che si trovano nel Mar Piccolo, lunghe 300 e 140 m con 210 punti di attracco totali. Il Mar Piccolo è strutturato in due seni. L'accesso all'area portuale è difficile a causa della presenza della secca della Tarantola e della secca Sirena.

## Servizi

3 scali di alaggio, 3 officine meccaniche, 2 magazzini per forniture ai motopescherecci, 9 bacini di carenaggio, distributori e autocisterne di benzina e di gasolio, approvvigionamento idrico mediante fontane pubbliche, autobotti e numerosi idranti.

## Flotta

Il porto di Taranto ospita 186 imbarcazioni da pesca. La flotta è costituita principalmente da circa 70 pescherecci che operano lo strascico che non superano le 10 tonnellate di stazza lorda. Le imbarcazioni della piccola pesca sono circa un centinaio ed operano con reti da posta. La commercializzazione del pescato si svolge in banchina.

## Cooperative di Riferimento

Coop. Pescat. Picc. Pesca A. Priore  
V. Paisiello, 44  
Taranto (TA)

Coop. Pescat. Stella Maris  
P.zza Fontana, 22  
Taranto (TA)

Coop. Stella Rossa  
V. Cariati, 68  
Taranto (TA)

#### Curiosità

Oltre ad essere un attivissimo porto, rappresenta una importante base della Marina Militare.



#### LA STAZIONE NAVALE MAR GRANDE: LA PRINCIPALE BASE DELLA MARINA MILITARE

Taranto è il principale polo aeronavale della Marina Militare, la base di gran parte delle unità di prima linea, dei sommergibili e degli aeromobili; sul suo territorio insistono il Dipartimento Militare Marittimo dello Jonio e del Canale d'Otranto, il maggiore Arsenale Militare Marittimo ed un numero elevato di Enti e Comandi operativi, formativi, addestrativi, logistici, amministrativi e sanitari della Forza Armata.

Questo ruolo le deriva dalla sua posizione che la vede strategicamente proiettata in quel "Mediterraneo allargato", comprendente anche i bacini limitrofi, in cui si svolge gran parte delle attività della Marina Militare, quali operazioni di presenza avanzata, di controllo del mare, di protezione delle linee di comunicazione marittime e di proiezione delle forze dal mare.

Con la Stazione Navale Mar Grande si è enfatizzata l'assistenza logistica e, quindi, la prontezza operativa della Squadra Navale; in questa base, infatti, le unità d'altura della Marina Militare dispongono direttamente in banchina di tutti i supporti di cui necessitano, con tempestività.




Foto © Marco Amatimaggio

Non che i servizi erogati presso la Stazione Torpediniere in Mar Piccolo non siano sufficienti ma, a causa della disposizione degli ormeggi, questi richiedono la partecipazione attiva da parte dell'equipaggio dell'Unità Navale.

In Mar Piccolo, infatti, a causa dell'esiguità degli spazi disponibili, si rende necessario l'ormeggio detto "di punta": una manovra marinaresca particolare in cui la nave prima raggiunge di poppa la banchina con "macchine indietro", per poi issare a bordo, a prua, i "corpi morti", grandi catene ancorate al fondo con cui la nave completa l'ormeggio; nella Stazione Navale Mar Grande le navi si ormeggiano "di fianco", come di norma avviene in tutte le moderne basi navali del mondo, effettuando una manovra più spedita e agevole con la nave che si assicura alla banchina impiegando solo le cime alle bitte. Allo stesso modo, con la nave ormeggiata "di punta", il carico e lo scarico dei materiali viene effettuato sottobordo mediante pontoni movimentati da piccoli rimorchiatori, mentre nella Stazione Navale Mar Grande i materiali sono trasportati sottobordo direttamente dai mezzi ruotati.

Con la nave ormeggiata "di fianco", anche il rifornimento dei carburanti e lo scarico delle acque nere ed oleose di sentina avvengono direttamente in banchina per mezzo dei collettori per il rifornimento dei carburanti e di quelli per lo scarico dei reflui; nella Stazione Navale Mar Grande, inoltre, la nave dispone in banchina anche del collettore per il rifornimento dell'acqua potabile e degli allacciamenti per i collegamenti telefonici e per l'erogazione dell'energia elettrica nei voltaggi e negli amperaggi richiesti.

Come detto, le operazioni con pontoni e bettoline sottobordo richiedono la collaborazione dell'equipaggio della nave, mentre con l'unità ormeggiata nella Stazione Navale Mar Grande questo personale può dedicarsi alle attivi-



tà di bordo; allo stesso modo gran parte del personale della base prima impiegato sui pontoni e sulle bettoline oggi può essere utilizzata per fornire servizi alle Unità Navali, come l'assistenza nella fase dell'ormeggio e del disormeggio dalla banchina, sollevando così il personale delle navi anche da questa incombenza.

Non utilizzando più le bettoline, si riduce drasticamente il rischio di inquinamento; peraltro la Marina, da sempre vigile e attenta a questo problema, nel tempo ha attuato tutte le predisposizioni necessarie per contenere efficacemente questa eventualità.

Le acque nere e le acque oleose di sentina conferite dalle navi ormeggiate, sono poi convogliate nei due impianti di depurazione della Stazione Navale Mar Grande, dove giungono anche tutti i reflui civili degli edifici del comprensorio: dopo essere stati depurati, i reflui sono scaricati come "acque chiare" direttamente in mare aperto mediante due condotte sottomarine di smaltimento lunghe 500 metri.

Anche l'impianto per il pompaggio e la distribuzione del carburante ai vari posti di ormeggio della Stazione Navale Mar Grande è stato realizzato in accordo con le norme di salvaguardia ambientale; il suo svuotamento, in particolare, è assicurato da un sistema ad azoto liquido e da una tubazione per il recupero del carburante con raccolta in apposite vasche.

L'impianto elettrico della Stazione Navale Mar Grande è caratterizzato sia dalla considerevole potenza erogabile, sia dalla complessità del sistema di alimentazione, di trasformazione e di distribuzione generale, nonché dalla capacità di conversione da assicurare alle Unità Navali.

Grazie all'impiego di moderne tecnologie, l'impianto elettrico primario della base è monitorato e condotto prevalentemente da un punto di controllo centralizzato informatizzato, dotato anche di unità di acquisizione ed elaborazione remote che raccolgono e distribuiscono le informazioni ed i comandi nelle varie cabine.

La Stazione Navale Mar Grande dispone anche di un impianto di illuminazione del comprensorio, con torri faro e tradizionali pali stradali, di un impianto idrico e di uno antincendio, di tre stazioni termiche per il teleriscaldamento degli edifici, alcuni dei quali, peraltro, dotati di autonomi impianti di climatizzazione.

Come detto, le reti di distribuzione dei servizi impiantistici ai vari punti di ormeggio sono contenute in due distinte gallerie – una precauzione per separare gli impianti elettrici da quelli dei carburanti – che si sviluppano lungo le opere a mare per una lunghezza complessiva di circa due chilometri.

In un'area del comprensorio le Unità Navali dispongono anche di ampi magazzini per i "pezzi di rispetto", i materiali di consumo ed i viveri, nella stessa zona vi sono anche i depositi della base ed il parco automezzi e quello antincendio, mentre in un'altra si trovano una rampa per i mezzi anfibi e un'eli-





porto.

Al fine di incrementare la prontezza delle Unità Navali, nella Stazione Navale Mar Grande è presente anche la Direzione Supporto Diretto dell'Arsenale Militare Marittimo, struttura che fornisce assistenza di pronto intervento alle navi operative; un complesso tecnologicamente avanzato che dispone nel comprensorio di officine e magazzini in grado di contribuire al mantenimento in efficienza delle navi assicurando quegli interventi manutentivi e riparativi che a bordo non è possibile svolgere autonomamente.

In questo comprensorio ha sede anche il Comando delle Forze d'Altura (COMFORAL) della Marina Militare, da cui dipendono tutte le unità di prima linea della Squadra Navale, nonché le navi d'assalto anfibio e le unità rifornitrici di squadra; il COMFORAL è responsabile della prontezza operativa delle principali forze navali della Marina Militare, seguendone tutte le problematiche relative alla preparazione, all'addestramento, alla logistica e al mantenimento in efficienza.

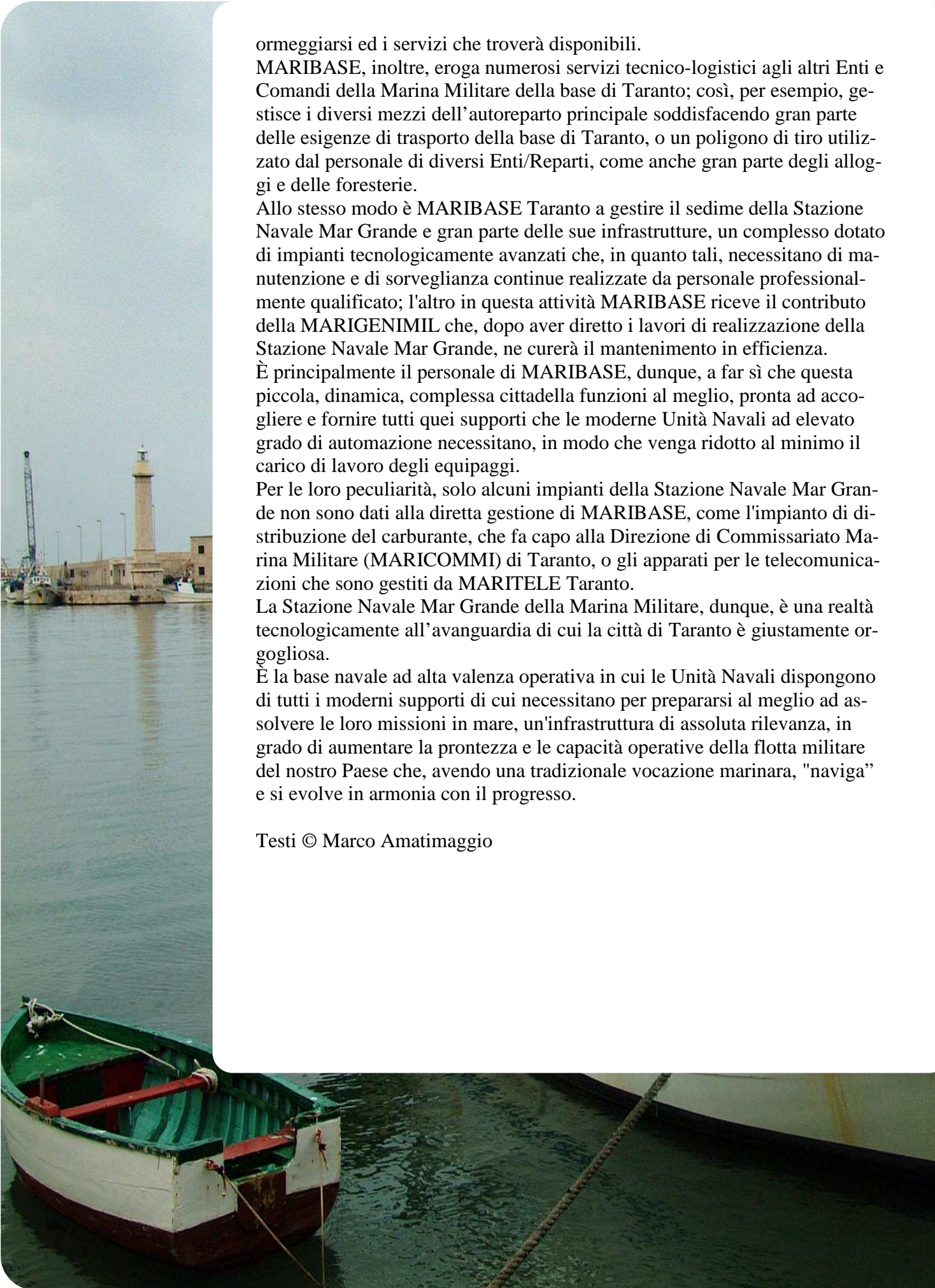
La Stazione Navale Mar Grande è un'autentica cittadella in cui gravitano mediamente 5.000 persone, tra personale militare – imbarcato e a terra – e maestranze civili, per le quali sono stati realizzati un ufficio postale, un'infermeria, la cappella, la barberia e uno sportello bancario, come anche mense self-service dotate di cucine, palazzine con alloggi per complessivi 450 posti letto, infrastrutture sociali e ricreative, e circa 2.500 posti auto. In tutte le aree del comprensorio non destinate ad altri usi sono stati messi a dimora alberi, mentre la recinzione esterna è stata realizzata in modo da non precludere la vista della baia.

Il Comando del Dipartimento Militare Marittimo dello Jonio e del Canale d'Otranto ha affidato la gestione della Stazione Navale Mar Grande al Comando Servizi Base Marina Militare (MARIBASE) di Taranto, la cui sede è nell'edificio della "Direzione Porto" della Stazione Navale Mar Grande, un fabbricato prospiciente la darsena grande, strategicamente ubicato al centro del comprensorio.

MARIBASE Taranto assicura le attività di supporto alle unità della Squadra Navale dirigendo e coordinando i movimenti di rimorchiatori costieri e portuali, nonché di numerosi mezzi navali minori di cui dispone.

Nella Stazione Navale Mar Grande questa attività viene svolta dalla Direzione dell'Ufficio Portuale di MARIBASE Taranto, impiegando anche un centro di controllo ubicato in una struttura a torre alta 25 metri, dalla quale il personale ha una visuale completa di tutto il comprensorio.

Grazie a moderne tecnologie, attraverso la raccolta delle informazioni sui movimenti delle Unità Navali e mediante un "data base" relativo alle disponibilità correnti per ogni singolo posto di ormeggio, il personale del centro di controllo è in grado di fornire un servizio ottimale ad ogni singola nave alla quale, prima ancora del suo arrivo in rada, viene indicato il posto dove dovrà



ormeggiarsi ed i servizi che troverà disponibili.

MARIBASE, inoltre, eroga numerosi servizi tecnico-logistici agli altri Enti e Comandi della Marina Militare della base di Taranto; così, per esempio, gestisce i diversi mezzi dell'autoreparto principale soddisfacendo gran parte delle esigenze di trasporto della base di Taranto, o un poligono di tiro utilizzato dal personale di diversi Enti/Reparti, come anche gran parte degli alloggi e delle foresterie.

Allo stesso modo è MARIBASE Taranto a gestire il sedime della Stazione Navale Mar Grande e gran parte delle sue infrastrutture, un complesso dotato di impianti tecnologicamente avanzati che, in quanto tali, necessitano di manutenzione e di sorveglianza continue realizzate da personale professionalmente qualificato; l'altro in questa attività MARIBASE riceve il contributo della MARIGENIMIL che, dopo aver diretto i lavori di realizzazione della Stazione Navale Mar Grande, ne curerà il mantenimento in efficienza.

È principalmente il personale di MARIBASE, dunque, a far sì che questa piccola, dinamica, complessa cittadella funzioni al meglio, pronta ad accogliere e fornire tutti quei supporti che le moderne Unità Navali ad elevato grado di automazione necessitano, in modo che venga ridotto al minimo il carico di lavoro degli equipaggi.

Per le loro peculiarità, solo alcuni impianti della Stazione Navale Mar Grande non sono dati alla diretta gestione di MARIBASE, come l'impianto di distribuzione del carburante, che fa capo alla Direzione di Commissariato Marina Militare (MARICOMMI) di Taranto, o gli apparati per le telecomunicazioni che sono gestiti da MARITELE Taranto.

La Stazione Navale Mar Grande della Marina Militare, dunque, è una realtà tecnologicamente all'avanguardia di cui la città di Taranto è giustamente orgogliosa.

È la base navale ad alta valenza operativa in cui le Unità Navali dispongono di tutti i moderni supporti di cui necessitano per prepararsi al meglio ad assolvere le loro missioni in mare, un'infrastruttura di assoluta rilevanza, in grado di aumentare la prontezza e le capacità operative della flotta militare del nostro Paese che, avendo una tradizionale vocazione marinara, "naviga" e si evolve in armonia con il progresso.

Testi © Marco Amatimaggio

# Normativa

## Legislazione Comunitaria

### *Regolamenti*

Regolamento (CE) n. 1753/2006 (G.U./L n. 331 del 29/11/2006) della Commissione, del 28 novembre 2006, recante modifica del regolamento (CE) n. 669/97 del Consiglio che reca apertura e modalità di gestione di contingenti tariffari comunitari per taluni pesci e prodotti della pesca originari delle isole Færøer e che definisce le modalità di rettifica e di adattamento di tali misure, nonché che abroga il regolamento (CE) n. 1983/95.

### *Direttive*

Direttiva 2006/88/CE (G.U./L n. 328 del 24/11/2006) del Consiglio, del 24 ottobre 2006, relativa alle condizioni di polizia sanitaria applicabili alle specie animali d'acquacoltura e ai relativi prodotti, nonché alla prevenzione di talune malattie degli animali acquatici e alle misure di lotta contro tali malattie.

### Nazionale

Decreto 9 novembre 2006 del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (G.U. n. 277 del 28/11/2006). Graduatoria di merito dei progetti di ricerca per l'attuazione dei programmi nazionali di ricerca, afferenti all'attuazione dei programmi nazionali di ricerca per la pesca e l'acquacoltura, relativi agli anni 2004 e 2005, individuati dal decreto 11 novembre 2005.

## Legislazione Comunitaria

### *Regolamenti*

Regolamento (CE) n. 1782/2006 (G.U.L. 345 dell'8/12/06) del Consiglio, del 20 novembre 2006, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 51/2006 e (CE) n. 2270/2004, per quanto riguarda le possibilità di pesca e le condizioni ad esse associate per determinati stock ittici.

Regolamento (CE) n. 1801/2006 (G.U.L. 343 dell'8/12/06) del Consiglio, del 30 novembre 2006, relativo alla conclusione di un accordo di partenariato nel settore della pesca tra la Comunità europea e la Repubblica islamica di Mauritania.

Regolamento (CE) n. 1759/2006 (G.U.L. 335 dell'1/12/06) del Consiglio, del 28 novembre 2006, che modifica il regolamento (CE) n. 104/2000 relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura.

## Legislazione Comunitaria

### *Regolamenti*

Regolamento (CE) n. 1799/2006 (G.U./L n. 341 del 7/12/2006) della Commissione, del 6 dicembre 2006, che modifica il regolamento (CE) n. 26/2004 relativo al registro della flotta peschereccia comunitaria.

Regolamento (CE) n. 1805/2006 (G.U./L n. 343 del 8/12/2006) della Commissione, del 7 dicembre 2006, che modifica l'allegato I del regolamento (CEE) n. 2377/90 del Consiglio, che definisce una procedura comunitaria per la determinazione dei limiti massimi di residui di medicinali veterinari negli alimenti di origine animale per quanto riguarda triamfenicolo, il fenvalerato e il melossicam.

Regolamento (CE) n. 1834/2006 (G.U./L n. 354 del 14/12/2006) della Commissione, del 12 dicembre 2006, relativo al divieto di pesca del nasello nelle zone CIEM VIII c, IX, X, CECAF 34.1.1 (acque CE) per le navi battenti bandiera portoghese.

Regolamento (CE) n. 1835/2006 (G.U./L n. 354 del 14/12/2006) della Commissione, del 12 dicembre 2006, relativo al divieto di pesca della rana pescatrice nelle zone CIEM VIII c, IX, X, CECAF 34.1.1 (acque CE) per le navi battenti bandiera portoghese.

Regolamento (CE) n. 1836/2006 (G.U./L n. 354 del 14/12/2006) della Commissione, del 12 dicembre 2006, relativo al divieto di pesca del nasello nelle zone CIEM IIa (acque CE) e IV (acque CE) per le navi battenti bandiera belga.

Regolamento (CE) n. 1837/2006 (G.U./L n. 354 del 14/12/2006) della Commissione, del 13 dicembre 2006, recante riapertura della pesca dell'aringa nelle zone CIEM IVc, VIIId per i pescherecci battenti bandiera francese.


Regolamento (CE) n. 1845/2006 (G.U./L n. 355 del 15/12/2006) della Commissione, del 13 dicembre 2006, relativo al divieto di pesca dell'aringa nelle zone CIEM Vb, VIaN (acque CE), VIb per le navi battenti bandiera francese.

Regolamento (CE) n. 1846/2006 (G.U./L n. 355 del 15/12/2006) della Commissione, del 13 dicembre 2006, relativo al divieto di pesca dello sgombro nelle zone CIEM IIa (acque non CE), Vb (acque CE), VI, VII, VIIIa,b,d,e, XII, XIV per le navi battenti bandiera francese.

### *Decisioni*

Decisione 2006/884/CE (G.U./L n. 341 del 7/12/2006) della Commissione, del 6 dicembre 2006, che stabilisce la posizione della Comunità nei confronti di una decisione del comitato misto istituito dall'accordo tra la Comunità europea e gli Stati Uniti d'America sul riconoscimento reciproco dei certificati di conformità per l'equipaggiamento marittimo, che adotta il suo regolamento interno.

Decisione 2006/935/CE (G.U./L n. 355 del 15/12/2006) della Commissione, del 14 dicembre 2006, che modifica l'allegato XII, appendice B, dell'atto di adesio-



ne del 2003 riguardo ad alcuni stabilimenti dei settori delle carni, della pesca e del latte in Polonia [notificata con il numero C(2006) 6498].

### *Comunicazioni e Informazioni*

Informazioni sintetiche (G.U./C n. 292 del 1/12/2006) sugli aiuti di Stato concessi in conformità del regolamento (CE) n. 1595/2004 della Commissione dell'8 settembre 2004, relativo all'applicazione degli art. 87 e 88 del Trattato CE agli aiuti di Stato a favore delle piccole e medie imprese attive nel settore della produzione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti della pesca

Informazioni sintetiche (G.U./C n. 305 del 14/12/2006) sugli aiuti di Stato concessi in conformità del regolamento (CE) n. 1595/2004 della Commissione dell'8 settembre 2004, relativo all'applicazione degli art. 87 e 88 del Trattato CE agli aiuti di Stato a favore delle piccole e medie imprese attive nel settore della produzione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti della pesca.

### *Pareri*

Posizione comune (CE) n. 29/2006 (G.U./C n. 301E del 12/12/2006) del 14 novembre 2006, definita dal Consiglio, deliberando in conformità della procedura di cui all'articolo 251 del trattato che istituisce la Comunità europea, in vista dell'adozione del regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla trasmissione di dati statistici sugli sbarchi di prodotti della pesca negli Stati membri e che abroga il regolamento (CEE) n. 1382/91.

Parere (G.U./C n. 309 del 16/12/2006) del Comitato economico e sociale europeo in merito alla Comunicazione della Commissione al Consiglio e al Parlamento europeo Piano d'azione 2006-2008 per la semplificazione e il miglioramento della politica comune della pesca [COM(2005) 647 def.].

### *Nazionale*

Decreto 30 novembre 2006 del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (G.U. n. 289 del 13/12/2006). Disciplina della pesca dei fasolari nell'ambito dei compartimenti marittimi di Venezia, Chioggia e Monfalcone, limitatamente al mese di dicembre 2006.

Decreto 30 novembre 2006 del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (G.U. n. 289 del 13/12/2006). Istituzione del «distretto intercompartimentale» per la pesca dei molluschi bivalvi nella regione Campania.

# Pesca nel mondo

La costa del Canada rappresenta il 25% di quella mondiale complessiva – per estensione corrisponde a più di sei volte la circonferenza della Terra! Inoltre, gli oltre 755.000 chilometri quadrati di acqua dolce equivalgono al 16% del patrimonio mondiale e includono quattro dei più vasti laghi del mondo. Il Canada è tra i paesi leader per il commercio ittico, valutabile in oltre 4 miliardi di dollari USA all'anno, con 2,3 miliardi di esportazioni verso gli Stati Uniti. Il settore offre oltre 120.000 posti di lavoro per i canadesi.

## Valore e varietà

Le acque fredde e pulite del Canada ospitano oltre 160 specie di pesci d'acqua salata e dolce, crostacei e molluschi, dal salmone selvaggio del Pacifico e l'aringa della Columbia Britannica all'occhio grigio (*walleye*) e al persico dorato dei laghi del Manitoba e dell'Ontario, fino all'aragosta, alla grancevola artica e ai gamberetti del Québec e delle province atlantiche.

Le aziende per la lavorazione primaria del pesce sono strategicamente collocate a breve distanza dalle fonti di approvvigionamento. Altre aziende di trasformazione più specializzate si trovano un po' dappertutto, ma raramente a più di qualche ora dai principali mercati statunitensi.


## Opportunità nell'acquacoltura

In Canada anche il settore dell'acquacoltura è in pieno sviluppo nelle diverse parti del Paese. Le specie allevate comprendono il salmone delle varietà atlantica, *coho* e *chinook*, le cozze, le ostriche dell'Atlantico e del Pacifico, la trota arcobaleno o iridea. Si stanno facendo notevoli progressi nella coltura del merluzzo dell'Atlantico, dell'ippoglosso, del merluzzo nero, della tilapia e di tutta una serie di crostacei e molluschi, compresi la panopea e l'orecchia marina. Una manodopera giovane, istruita e tecnicamente preparata, una situazione geografica e un clima quasi perfetti e la vicinanza ai mercati americani fanno sì che questo settore sia altamente competitivo. Secondo gli analisti, entro 15 anni il valore economico totale dell'acquacoltura canadese potrebbe superare i 5 miliardi di dollari USA.

Circondato dagli oceani Artico, Atlantico e Pacifico, costellato di innumerevoli laghi, il Canada è un'importante nazione marittima, che vanta la costa più lunga del mondo (244.000 km).

## Accesso al mercato nord-americano

Il NAFTA (North American Free Trade Agreement) permette al Canada di rag-



giungere oltre 435 milioni di consumatori senza tariffe doganali.

### **Manodopera e manager di alto livello**

Il Canada ha la più alta percentuale di cittadini con istruzione post-secondaria o universitaria. La manodopera canadese multilingue è una preziosa risorsa per i datori di lavoro che vogliono avere successo sui mercati mondiali.

### **Il sistema sanitario nazionale permette di risparmiare sui costi aziendali**

Il sistema sanitario pubblico in Canada permette ai datori di lavoro da un lato di avere dei dipendenti in buona salute e dall'altro di offrire un piano sanitario completo, un altro punto a favore a livello internazionale.

### **Il vantaggio della R&S**

Le imposte canadesi sulla R&S sono tra le più generose del mondo industrializzato. Il Canada detiene un vantaggio del 10,1% sugli USA per quanto riguarda i costi della R&S nelle biotecnologie.

### **Qualità assicurata**

Il sistema canadese di ispezione e controllo dei prodotti ittici contribuisce alla fama mondiale dei nostri pesci e frutti di mare, considerati buoni e sicuri. Il programma di gestione della qualità (QMP) secondo il sistema HACCP, sotto l'egida della Canadian Food Inspection Agency (Agenzia canadese per i controlli alimentari), è garanzia che il pesce e i frutti di mare canadesi sono conformi ai rigorosi standard di qualità dei mercati più esigenti del mondo.

### **Attenzione per l'ambiente**

L'industria ittica canadese è impegnata nel rispetto all'ambiente acquatico (oceanico, lacustre e fluviale) in quanto ne riconosce l'importanza quale fonte alimentare e perché attribuisce grande valore all'equilibrio dell'ecosistema.

### **Puro e naturale**

Scommettete sui vantaggi di un ambiente puro e naturale – aria pulita, acque incontaminate, ampi spazi aperti – e fate della foglia d'acero il simbolo del vostro successo.

### **Cogliete le opportunità**

Vi sono numerose opportunità in quasi tutti i settori dell'industria ittica canadese. Tuttavia, poiché i regolamenti variano da provincia a provincia, è sempre meglio informarsi caso per caso. Un elenco completo di contatti è disponibile sul sito [www.seafoodcanada.gc.ca](http://www.seafoodcanada.gc.ca).

Il Department of Fisheries and Oceans (organo deputato alla pesca e agli oceani) regola molti aspetti del settore, comprese le licenze di accesso alle risorse naturali. Per esempio, vi sono restrizioni che limitano la partecipazione straniera in

società che detengano delle licenze di pesca. Per ulteriori informazioni:

[www.dfo-mpo.gc.ca](http://www.dfo-mpo.gc.ca)

Per informazioni sull'industria ittica canadese e sugli investimenti in Canada, consultate il sito di Agriculture and Agri-Food Canada (organo nazionale per l'agricoltura e il settore agro-alimentare):

[www.seafoodcanada.gc.ca](http://www.seafoodcanada.gc.ca)

## Ricetta

### Bocconcini di alici ai peperoni

#### Ingredienti per 3 persone:

500 gr. di alici freschissime, 2 peperoni (rossi o gialli) arrostiti, sale, pepe, olio extravergine d'oliva, basilico.

**Tempo di preparazione:** 45 minuti

#### Procedimento:

Eviscerare le alici e diliscarle sciacquandole bene; una volta pulite, cospargerle con poco sale e pepe. Tagliare i peperoni arrostiti e puliti a bocconcini; sopra ogni alice posare un bocconcino di peperone. Arrotolare ogni alice come se fosse un involtino e condire il tutto (sopra un piatto di servizio) con una miscela di olio extravergine e basilico tritato. Buon appetito!





# News

## Vongole e cozze a lunga conservazione

Sono tanti ormai i prodotti alimentari che troviamo in vendita e che vengono sottoposti a processi di pastorizzazione per garantirne la durata anche per diversi mesi. Ora questa possibilità esiste anche per vongole e cozze.

Questo nuovo modo di proporre al consumo il prodotto ittico è stato lanciato a

**Bontà**, salone enogastronomico che si è svolto alla **Fiera di Cremona** dal 10 al 13 novembre 2006. In questa manifestazione lo chef **Antonello Riva**, per realizzare una delle sue famose specialità gastronomiche ha utilizzato proprio le **vongole pastorizzate** dell'azienda laziale **Esta Fish s.a.s** pubblicizzate per l'occasione all'interno dello stand di Federcoopescas.

La tecnica di pastorizzazione permette di conservare vongole e cozze fino a trenta giorni garantendo un

prodotto sano e con le stesse proprietà nutritive del fresco. Vongole e cozze pastorizzate si conservano chiuse in frigorifero per un mese buono e dopo l'apertura della confezione possono essere versate direttamente in padella

. Un modo veramente nuovo dunque per offrire sul mercato un prodotto ittico igienicamente e qualitativamente sicuro e pronto all'uso.





Indirizzo: Viale Magna Grecia, 468  
74100 Taranto (TA)

Tel.: + 39 099 7723596

Fax: + 39 099 7728371

E-mail: [taranto@confcooperative.it](mailto:taranto@confcooperative.it)

L'associazione denominata "Confcooperative - Unione provinciale di Taranto" è costituita nel 1950 ai sensi e per gli effetti (art. 5 e 6) dello Statuto della Confederazione Cooperative Italiane, associazione nazionale autonoma di rappresentanza, assistenza, tutela e revisione del movimento cooperativo, riconosciuta giuridicamente ai sensi dell'art. 5 del D.L.C.P.S. 14 dicembre 1947, n. 1577, fra gli enti cooperativi e mutualistici aderenti alla Confederazione medesima ed aventi sede legale nell'ambito provinciale.

L'associazione "Confcooperative - Unione provinciale di Taranto" è struttura territoriale della Confederazione Cooperative Italiane e la rappresenta nell'ambito della provincia, nel rispetto degli indirizzi generali deliberati dagli organi della Confederazione medesima.

Sono rappresentati i seguenti servizi:

1. Agricolo e agroalimentare
2. Pesca
3. Consumo
4. Cultura, turismo e sport
5. Edile di abitazione
6. Produzione lavoro e servizi

