

Il mondo in blu

SUBAQUA

Mensile - Anno IV - numero 31 - gen/feb 2008

Euro 5

ANTARTIDE

*A caccia
tra i ghiacci*



SUD AMERICA

*Bonito:
il Brasile che non ti aspetti*

CONCORSI SUB

Uno scatto per l'ambiente

MARCELLO LIPPI

Un allenatore sotto pressione

GUARDIA COSTIERA USA

Viaggio nel cuore della subacquea

HONDURAS

Tra naufraghi e squali balena

Spedizione in abbonamento postale 45% - Art.2 - Comma 20/B - Legge 662/96 - Milano



Ediblu s.r.l.

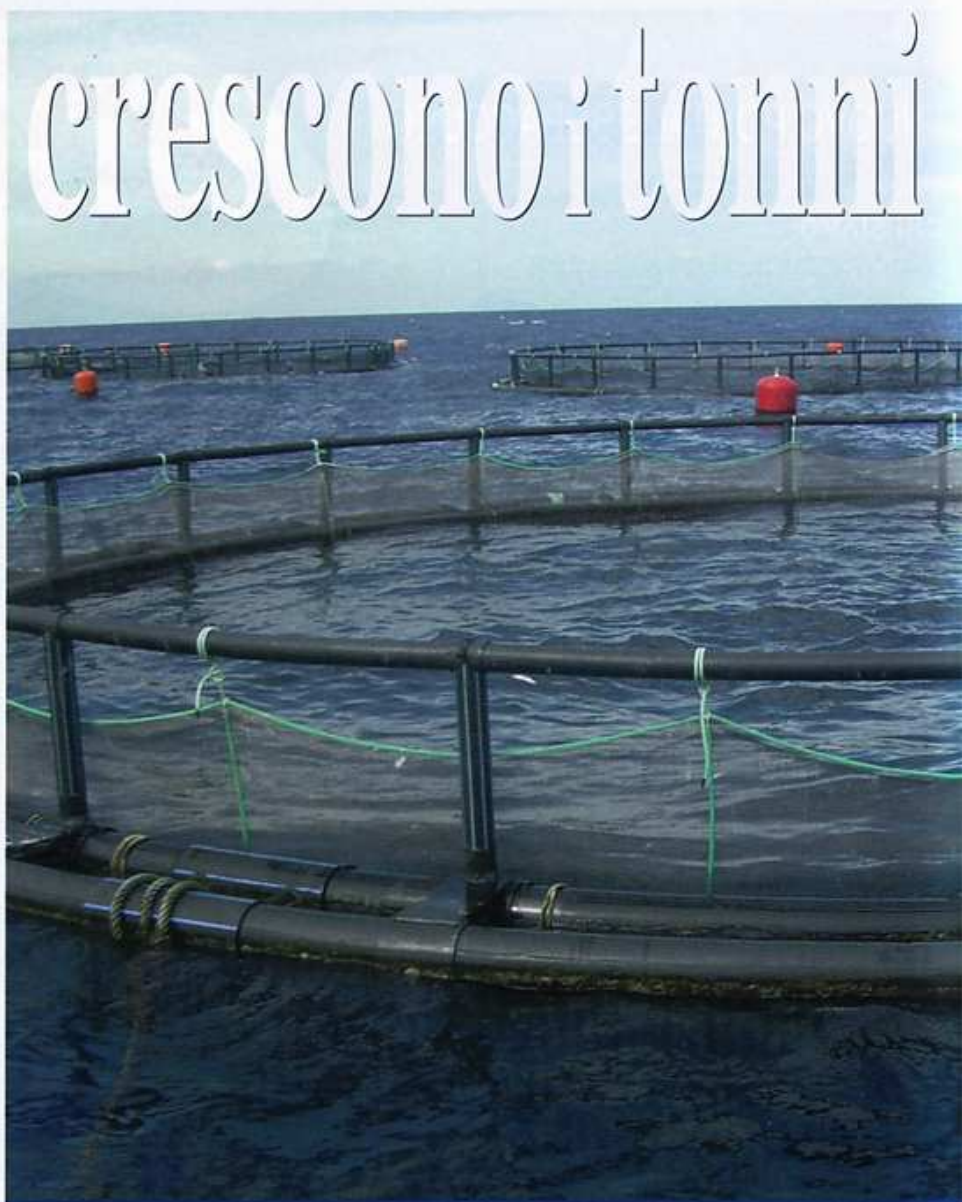
Dove

Testo di Ninni Radicini

Ci siamo immersi insieme agli allievi del corso di formazione per OTS in un impianto di allevamento di tonno rosso. Una occasione per fare il punto sullo stato del mercato di una specie oggi a rischio

Lo scorso ottobre gli allievi del corso di formazione professionale per OTS - Operatore Tecnico Subacqueo, organizzato dal CEDIFOP di Palermo, hanno avuto la possibilità di visitare un allevamento di tonno rosso del Mediterraneo della "Pesca Azzurra S.r.l.". La struttura è stata progettata e realizzata dalla Palumbarus S.r.l. di Palermo, si trova a Milazzo (ME) a circa 2 km dalla costa ed è una delle quattro più importanti in Italia.

Quello dell'itticoltura e l'allevamento del tonno in particolare, è uno dei settori industriali con maggiori incrementi di crescita degli ultimi anni e alto rendimento del capitale investito. Non solo in Italia, dove ha una parte significativa nel settore ittico, ma su scala internazionale. Dei quattro impianti più importanti in territorio nazionale, due sono a partecipazione straniera (Spagna), due totalmente italiani, tra cui quello di Milazzo. Altri impianti di notevole produzione sono presenti in Spagna (in particolare nella Murcia e in Andalusia), a Malta e in Croazia. Gran parte della produzione di tonno, in particolare di tonno rosso (il 90%), è diretta verso il Giappone, con una quota verso gli Usa di quello esportato dalla Spagna. Nel complesso un mercato che oggi vale circa 100 milioni di euro.





In mezzo al mar.
Gli allevamenti
di tonno rosso
della Pesca Azzurra
Srl, sono di fronte
a Milazzo



Allevamenti. I tonni crescono in una serie di gabbie circolari dove raggiungono le caratteristiche richieste dal mercato giapponese

Un settore in crescita

Per avere una rappresentazione dello sviluppo del settore basti ricordare che tra la fine degli anni '90 e l'inizio del nuovo millennio, la produzione ha avuto un incremento del 40%, passando in un paio d'anni a 20mila tonnellate, e poi è ulteriormente cresciuta. Il motivo è nell'utilizzo del prodotto. Il tonno rosso (*Thunnus thynnus*) è alla base della realizzazione del sushi e del sashimi, due piatti essenziali della cucina giapponese e oggi, in virtù della globalizzazione, con un mercato che va oltre i confini nipponici.

È necessario precisare che l'allevamento e la pesca del tonno sono due mondi differenti, anche se strettamente connessi. Quello della pesca, seppure aggiornato nelle tecnologie utilizzate, si svolge con modalità codificate da millenni. I suoi riti millenari e la progressiva crisi, furono anche oggetto di un film documentario "La Sicilia rivisitata", diretto nel 1980 da Vittorio De Seta, che tornava dopo 20-30 anni nei luoghi dell'isola in cui si svolge-

vano lavori prima centrali per l'economia e poi travolti dalle trasformazioni sociali.

Allevare il tonno

L'allevamento invece si è sviluppato in anni più recenti, con una crescita notevole negli ultimi decenni. L'impianto di Milazzo è costituito da una serie di gabbie circolari, ormeggiate entro un quadrilatero, dove i tonni sono allevati, ovvero alimentati in modo da aumentarne la percentuale di grasso e acquisire le caratteristiche richieste dal mercato giapponese. Maggiore è la quantità di grasso maggiore è il prezzo, sia per l'importatore sia per il consumatore finale. Prima di arrivare nelle gabbie, i tonni sono pescati - tra luglio e agosto - e selezionati per taglia (da quella minima di circa 40 kg alla massima di oltre 200 kg). La pesca avviene usando reti che ne salvaguardino il più possibile l'integrità fisiologica. Tramite vasche equipaggiate con strumenti di ossigenazione, sono poi trasportati nelle gabbie, dove entro tre anni possono raggiungere ▶



L'immersione. L'acqua non è molto nitida, ma ripropone uno dei possibili ambienti di lavoro per gli OTS

► dimensioni fino a 40-50 kg. La densità all'interno delle gabbie è calcolata nell'ordine di un numero di tonni pari a una tonnellata entro circa 100 metri cubi (parametri variabili da stato a stato). L'alimentazione è composta da alici e sarde, una volta senza un valore significativo, oggi invece, per la crescita del mercato del tonno rosso, diventati anch'essi prodotti particolarmente ricercati.

Una specie in crisi

A gennaio 2007 l'ICCAT - Commissione internazionale per la protezione dei tonni nell'Atlantico ha stabilito le quote della pesca per gli stati aderenti. Alcuni, tra cui Italia, Spagna, Francia e Malta, hanno ritardato nella presentazione dei dati richiesti. Questo ha determinato una presa di posizione di Greenpeace che ritiene necessaria la creazione di riserve marine protette e la diminuzione della quota con-

sentita di 29mila tonnellate di pescato annuo. Oltre alla ICCAT ci sono altre 4 organizzazioni che gestiscono il settore: Commission for the Conservation of Southern Bluefin Tuna, Western Central Pacific Ocean Fisheries Commission, Indian Ocean Tuna Commission, Inter-American Tropical Tuna Commission.

La crescita della produzione ha naturalmente determinato pareri differenti sull'impatto ambientale. Già nel 2001 in Spagna il tema vide da una parte i produttori dall'altra alcune organizzazioni ambientaliste non governative, che consideravano, saggiamente, l'aumento delle quantità di tonno rosso pescato un pericolo per la sopravvivenza della specie. Il problema è legato alla sostenibilità della risorsa che un sovrasfruttamento potrebbe portare alla scomparsa (commerciale), per questo una regolamentazione internazionale condivisa e rispettabile è fondamentale.

I controlli sulla filiera produttiva

A parte la questione, fondamentale, delle quote di pesca, i parametri fissati da ICCAT e Ue, sono accompagnati da una serie di riscontri sull'operato dei produttori, i quali sono consapevoli che eventuali violazioni potrebbero tradursi in perdite di quote di mercato in Giappone e negli Usa.

Condizioni di allevamento o, in origine, di pesca non ottimali influiscono, sulla crescita del tonno rosso e possono rivelarsi fatali per la qualità.

Il tonno rosso ha, infatti, un notevole mercato a condizione che sia di alta qualità. È determinante l'ultima fase, quella che segue la scelta del tonno da avviare alla vendita.

Se la procedura non avviene con i metodi previsti, si ha un deperimento visibile: dal cambio di colore (tendente a diven-



Preparazione.
Il corso prevede una serie di lezioni teoriche accompagnate da lezioni pratiche in piscina e in palestra, oltre ancora prevedono delle esercitazioni sul campo

I FORMATORI

Dal 1993, il CEDIFOP (Centro Europeo di Formazione Professionale) organizza corsi di formazione professionale per OTS. Attualmente ha avviato la procedura per la certificazione ISO9001, la cui documentazione sarà presentata a dicembre.

Oltre all'attività formativa, CEDIFOP ha promosso varie iniziative. Tra esse, il convegno del 14 aprile 2007 presso la Sala congressi della Provincia regionale di Palermo, che ha avuto per tema la legislazione in materia di subacquea. Gli alti rappresentanti dei vari settori della subacquea (industriale, sportiva, ricreativa) hanno concordato sulla necessità che la futura legge sia articolata per le rispettive specificità.

Una innovazione strategica rilevante se si considera che fino ad ora tutti i progetti di legge presentati hanno considerato la subacquea come corpo unico. CEDIFOP inoltre ha avanzato la propria candidatura per diventare "Full member" di IDSA - International Diving Schools Association.



Brevettati. Gli allievi di uno degli ultimi corsi, hanno effettuato le immersioni nelle moderne tonnare

[PROFESSIONALE]

► tare più pallido) e del sapore (più amaro). Un recente studio del Cirspe (Centro Italiano Ricerche e Studi per la Pesca) ha rilevato la necessità di garantire condizioni di allevamento ottimali e una maggiore coordinazione tra pesca e allevamento, durante il quale si suggerisce di utilizzare gabbie differenti per i tonni scelti per la vendita finale e quelli che continuano ad essere in allevamento.

L'immersione

Nell'impianto di Milazzo gli allievi OTS del Cedifop hanno potuto immergersi e visitare dall'interno una delle gabbie.

Per loro, e per tutti i partecipanti a questa iniziativa, si è trattato di una giornata non certo usuale, con risvolti anche lavorativi, dato che questo è uno dei settori in cui possono applicare la professionalità raggiunta alla conclusione del corso, quando otterranno la qualifica (riconosciuta a livello statale) e la certificazione IDSA.



Preparazione. L'istruttore illustra agli allievi i punti di criticità dell'immersione che stanno per compiere



ODISSEA SUB



*Tutti i giorni,
tutto l'anno,
professionisti
nella Subacquea!*

Lavagna (GE)
Porto Turistico, 108

Tel/Fax 0185-32.41.70

Cell. 349-25.28.326

Cell. 348-26.133.49

www.odisseasub.net

odisseasub@odisseasub.net



Aula attrezzata per corsi da primo livello a Istruttore

Ampio spogliatoio con docce calde



Uscite con gommoni comodi e spaziosi per immersioni indimenticabili attrezzati con: GPS, Ecoscandaglio, Kit ossigeno

Ampio parcheggio a 20 mt. dal Diving!!!!



Centralina digitale per ricarica Nitrox e Trimix



Servizio Navetta Milano-Lavagna-Milano

