



Una cooperativa, tre presidi Slow Food  
E un progetto di «pesca sostenibile»  
a Porto Cesareo, Ugento e Torre Guaceto

# C'è un mare difeso dai **pescatori**

di **Antonio Della Rocca**

**U**sano reti a maglie larghe, persino oltre le misure massime stabilite dalle normative, praticano tecniche di pesca rispettose dell'habitat marino e di tutte le specie che lo popolano ed hanno ripudiato lo sfruttamento intensivo delle risorse ittiche dimostrando che la sostenibilità non è un concetto astratto. Sono gli uomini di mare che praticano ancora la piccola pesca artigiana e che aderendo al progetto «Cap Salento», la comunità degli agricoltori e pescatori, hanno sottoscritto un patto d'onore con la natura, impegnandosi a rispettarla ed a preservarla.

L'iniziativa, promossa da Slow Food Alto Salento, nasce per tutelare la biodiversità di alcune oasi naturalistiche: Area marina protetta riserva naturale dello Stato di Torre Guaceto; Area marina protetta di Porto Cesareo; Parco naturale Litorale di Ugento; Riserva naturale del Litorale tarantino orientale. Tutto questo con il pieno coinvolgimento di pescatori e agricoltori.

L'impovertimento delle specie ittiche è un problema sempre più concreto nei nostri mari e, nel suo piccolo, la comunità dei pescatori artigiani salenti-



**La sfida** I pescatori dell'Alto Salento che hanno aderito al progetto di pesca sostenibile con le nuove reti. In alto, un pescatore di Torre Guaceto, e, nella fascia, di Porto Cesareo



gramma, primo fra tutti la tutela delle numerose specie della fauna e della flora presenti nelle aree protette coinvolte. Sono nati tre presidi Slow food della pesca sostenibile. Quello della «Pesca tradizionale delle secche di Ugento» coinvolge nove pescatori impegnati nella pesca sostenibile negli insidiosi mari ugentini caratterizzati dai bassi fondali. Al presidio «Piccola pesca di Porto Cesareo» partecipano sei pescatori, anch'essi impegnati nell'uso di tecniche sostenibili di pesca. Infine, il presidio «Piccola pesca di Torre Guaceto», attuando un sfruttamento controllato delle risorse ittiche, ha consentito il ritorno di una fauna marina che sembrava ormai scomparsa.

Sono stati, inoltre, adottati tre «Disciplinari di pesca», vale a dire, veri e propri regolamenti uniformati allo scopo del progetto: tutelare il mare con modalità e strumenti che consentano una pesca sostenibile, nel rispetto dei cicli vitali della fauna ittica e della biodiversità marina. Il piano prevede che siano autorizzati alla pesca solo gli artigiani professionisti del territorio, che le reti abbiano una maglia larga in modo tale da evitare la cattura di pesci giovani in grado ancora di riprodursi, che l'attività si svolga esclusivamente in aree pre-stabilite ed una sola volta a settimana.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Il progetto



● L'iniziativa della pesca sostenibile nell'Alto Salento è stata promossa da **Slow Food** per tutelare le biodiversità di alcune oasi naturalistiche

● Due anni fa, a Ugento, si è tenuto il più importante appuntamento di Slow Food, il **Consiglio internazionale**. Due giorni di riflessioni e dibattiti terminati con una festa al porto (nella foto)