

INDAGINE SULLA FILIERA PESCA AL FINE DELLA QUALIFICAZIONE DEI PRODOTTI ITTICI DELLE ISOLE EGADI

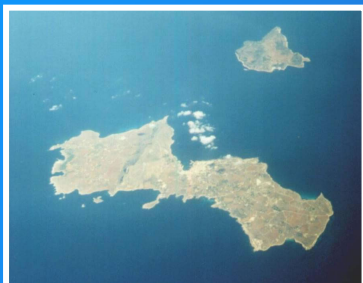


A.REALE¹, M. ZIINO², M. SANFILIPPO¹, F. OTTOLENGHI³, P. PELUSI³

¹ Gaia Soc. Coop a r.l., Contrada Citola 13 98168 Messina

² Dipartimento di Chimica Organica e Biologica, Salita Sperone 31 98166 Messina

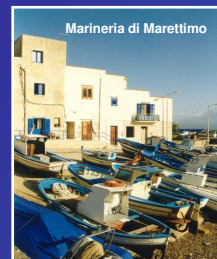
³ Consorzio Mediterraneo, Via Nazionale 243 00184 Roma



Il progetto dal titolo "Determinazione di un protocollo per l'individuazione di un marchio di qualità per i prodotti ittici dell'AMP delle Isole Egadi", finanziato dall'Ente Gestore dell'Area Marina Protetta delle Isole Egadi, con fondi del Ministero dell'Ambiente, si è rivolto agli operatori del settore pesca in attività nell'arcipelago.

Nel perimetro della riserva ricadono fondali con caratteristiche eterogenee e comprendenti comunità bentoniche ed ecosistemi importanti per l'ambiente marino, come praterie di *Posidonia*, che qui hanno una grande estensione. La ricchezza dei fondali garantisce quindi una costante presenza di specie ittiche, che costituiscono un'importante risorsa per i pescatori locali.

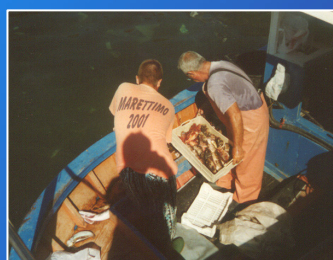
L'attività di pesca nelle Isole Egadi, nel contesto dell'economia dell'area, occupa, quindi, insieme alle attività turistiche, una posizione di preminenza sia dal punto di vista occupazionale che per il potenziale produttivo. L'attività di pesca è d'altra parte strettamente collegata e in un certo senso dipendente dal turismo, in quanto la richiesta di un prodotto sempre fresco e la cui genuinità dovrebbe essere garantita dal regime di protezione della riserva stessa, che tutela l'integrità ambientale dell'area, sposa perfettamente con l'esigenza di mantenere in vita e valorizzare le antiche tradizioni locali.



Negli ultimi anni nel nostro paese è molto cresciuta la domanda di prodotti ittici, contestualmente si sta assistendo ad un cambiamento culturale nel settore alimentare sia a livello di produzione che dei consumatori. Nella società attuale, l'approccio da parte dell'acquirente con i prodotti in commercio appare fortemente condizionato dalla ricerca della qualità. Tale termine assume particolare significato se riferito ad un prodotto alimentare. Negli ultimi anni gli aspetti igienico-sanitari e quelli relativi alla qualità del settore ittico, sono stati al centro dell'attenzione dei legislatori comunitari e nazionali, che hanno emanato disposizioni in merito alla produzione ed alla commercializzazione del pescato, principalmente per garantire la tutela della salute pubblica. Le Direttive 93/43/CEE e 96/3/CEE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari, recepite in Italia con il Decreto Legislativo n.155 del 26 maggio 1997, insieme al D.Lgs. 531 del 30 dicembre 1992, hanno gettato le basi teoriche del controllo mediante sistema HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*).



L'attività di pesca esercitata nelle marinerie di Favignana e Marettimo è caratterizzata principalmente da piccole imbarcazioni che praticano la pesca artigianale, alternando spesso l'uso di più attrezzi durante l'arco dell'anno. Nel periodo estivo a tale attività si affianca quella del pesca-turismo. La tipologia dei fondali che ricadono nel perimetro dell'area protetta, caratterizzati dalla presenza in molte zone di vaste praterie di *Posidonia oceanica*, favorisce l'impiego di attrezzi da pesca come il tramaglio e il palangaro di fondo.



La ricerca effettuata ha avuto come obiettivo quello di permettere alle piccole imprese che operano nel settore ittico delle Isole Egadi e che effettuano la vendita diretta di piccole quantità di pescato sul mercato locale isolano, di svolgere la loro attività in sintonia con le normative vigenti. Lo strumento fondamentale per attuare tutto ciò è senz'altro quello di fornire ai pescatori ed agli altri operatori del settore pesca, un sistema di procedure di autocontrollo di facile attuazione e soprattutto compatibile con le realtà locali. Di basilare importanza risulta inoltre essere la formazione, il dialogo ed il coinvolgimento diretto dei pescatori al fine di renderli consapevoli e responsabili del loro operato e quindi "protagonisti" ed artefici dei piani di attività per l'ottenimento di prodotti di elevata qualità e sicurezza d'uso.

La prima fase del progetto ha previsto un'indagine sulle tipologie di pesca praticate dalle imbarcazioni appartenenti alle marinerie di Favignana e Marettimo. Le specie bersaglio, dell'attrezzo più rappresentativo delle tradizioni locali e dotate di maggiore valore commerciale, sono state quelle su cui sono state effettuate le indagini mirate alla qualificazione dei prodotti della pesca delle Isole Egadi. Tale indagine ha avuto, inoltre, lo scopo di caratterizzare il prodotto per le sue qualità nutrizionali.

Al termine di questa prima indagine, si è potuto individuare che l'attrezzo che caratterizza maggiormente l'attività di pesca locale e le tradizioni della riserva è il tramaglio (tab. 1). Per questo motivo, al fine di determinare un protocollo per l'individuazione di un marchio di qualità per i prodotti ittici dell'AMP delle Isole Egadi, sono state prese in considerazione le principali specie bersaglio di questo attrezzo: *Scorpaena porcus*, *Scorpaena scrofa*, *Palinurus elephas* e *Sepia officinalis*.

Per verificare il livello di conoscenza sulle tematiche inerenti la qualità e la sicurezza alimentare nella filiera pesca, è stato elaborato un questionario informativo che è stato sottoposto agli operatori del settore pesca. Dall'elaborazione delle risposte fornite risulta evidente come la quasi totalità degli intervistati sconosca il Decreto Legislativo n.155/97, relativo all'applicazione dell'HACCP alla filiera pesca. Le procedure di manipolazione del pescato adottate a bordo prevedono per la maggioranza l'utilizzo del ghiaccio quale mezzo di mantenimento dei prodotti; il pescato viene suddiviso a bordo, prevalentemente in contenitori in plastica, separando i crostacei dai molluschi e dai pesci. Un particolare trattamento viene utilizzato per le aragoste che dovendo essere commercializzate vive vengono poste in cassette contenenti paglia umida. Il pescato viene venduto per la maggior parte su banconi o carretti direttamente all'arrivo in porto. Il pesce viene riposto per la vendita sui banconi quasi sempre con etichette indicanti la specie venduta e la sua provenienza.



AMP ISOLE EGADI (N° barche 43)		
ATTREZZO	% barche	SPECIE BERSAGLIO
Tramaglio	90,70	<i>Palinurus elephas</i> , <i>Scorpaena</i> sp., <i>Mullus</i> sp., <i>Sepia officinalis</i> , <i>Symphodus tinca</i> , <i>Octopus vulgaris</i>
Palangaro	62,79	<i>Paralichthys</i> sp., <i>Pagellus erythrinus</i> , <i>Pagrus pagrus</i> , <i>Pagellus acarne</i> , <i>Spondyliotus caithanus</i>
Monofilo	48,84	<i>Boops boops</i> , <i>Sparus</i> sp., <i>Centrocanthias cirrus</i>
Circuncizio	32,56	<i>Zinnemaculatus caeruleus</i> , <i>Belone belone</i> giaculi, novellina, <i>Boops boops</i> , <i>Sparus</i> sp., <i>Centrocanthias cirrus</i>
Ballastone	25,58	<i>Somber japonicus</i> , <i>Boops boops</i> , <i>Oblada melanura</i>
Nasse	2,33	<i>Palinurus elephas</i>

Tabella 1



	<i>Scorpaena scrofa</i> giugno	<i>Scorpaena scrofa</i> luglio	<i>Scorpaena porcus</i> giugno	<i>Scorpaena porcus</i> luglio	<i>Palinurus elephas</i> giugno	<i>Palinurus elephas</i> luglio	<i>Sepia officinalis</i> giugno	<i>Sepia officinalis</i> luglio
Saturi	54,12	39,43	43,31	36,10	32,78	26,82	59,31	51,57
Monoinisaturi	17,11	9,80	21,98	14,74	16,87	20,71	9,35	7,94
Poli	28,77	50,76	34,71	49,16	50,35	52,48	31,35	40,49
Poli ω3	22,63	45,72	26,21	40,55	28,50	28,59	28,25	38,09
Poli ω6	6,14	4,83	8,50	8,55	21,80	23,88	3,10	2,40
ω3/ω6	3,68	9,46	3,08	4,75	1,31	1,20	9,10	15,88

Figura 1

Dall'esame dei risultati sulla composizione chimica delle carni si evidenzia come tutti i campioni analizzati pur appartenendo a specie diverse non mostrano valori differenti, sia per quanto riguarda il contenuto in acqua che per il contenuto proteico. Anche confrontando i dati ottenuti per gli scorfani (*Scorpaena porcus* e *Scorpaena scrofa*) con i dati relativi alla composizione proteica di queste specie pescate in altre zone, non si evidenziano sostanziali differenze, anche se questa appare comunque superiore a quella di specie comunemente ritenute pregiate, come ad esempio il merluzzo, il dentice, la spigola o la sogliola. L'aragosta (*Palinurus elephas*) e la seppia (*Sepia officinalis*) mostrano invece un maggior contenuto proteico rispetto ad individui della stessa specie pescati in zone diverse.

Per il loro contenuto in grassi le specie analizzate possono essere considerate magre; è interessante però mettere in evidenza come tutti i campioni mostrino un arricchimento in grassi rispetto a campioni delle stesse specie di altra provenienza.

I grassi rappresentano in un pesce la componente più preziosa da un punto di vista nutrizionale, non tanto per la loro quantità, quanto per la loro qualità; infatti nell'alimentazione umana sono una delle principali fonti di acidi grassi della serie ω3. Tutte le specie analizzate hanno mostrato un alto contenuto in acidi grassi polinsaturi ed in particolare per quelli della serie ω3 (fig. 1). Le specie analizzate hanno mostrato un basso contenuto in acidi grassi saturi tranne la seppia (*S. officinalis*). Dai confronti fra i campioni congelati e freschi sulla distribuzione degli acidi grassi appare evidente come il congelamento abbia un'azione ossidativa soprattutto nei confronti dell'acido C22:6ω3 per i campioni di scorfano (*Scorpaena*), dove subisce una notevole riduzione.

All'interno del progetto sono stati effettuati degli incontri di formazione e divulgazione a livello locale, sulle normative vigenti al fine di favorire un miglioramento della qualità del prodotto fornito ed una maggiore garanzia per il consumatore. I seminari di formazione sono stati incentrati su alcuni punti fondamentali quali:

- introduzione degli elementi principali della normativa igienico-sanitaria concernente il settore pesca;
- illustrazione dei principali fattori o fonti di contaminazione del pescato;
- definizione delle buone norme di lavorazione durante il trattamento del prodotto sia a bordo che a terra;
- illustrazione dell'importanza della corretta conservazione dei prodotti ittici, dato il loro elevato grado di deperibilità;
- introduzione e spiegazione dei principi dell'autocontrollo sanitario e l'applicazione del sistema HACCP;
- sensibilizzazione degli addetti della filiera ittica ai temi della qualità dei prodotti e della sicurezza in campo ambientale.

Il trasferimento dei concetti di qualità e tracciabilità sia al mondo della produzione che ai consumatori favorisce, quindi, un incremento del valore aggiunto del pescato, offrendo maggiori garanzie sulla bontà dei prodotti ittici locali e sulla loro specificità.

Inoltre i vantaggi dovuti alla crescita delle conoscenze ed all'aggiornamento dei produttori della pesca su tematiche di estrema importanza ed attualità hanno dato un valore aggiuntivo, da non sottovalutare, a tutto il progetto.