



Si è concluso con un affollato seminario a Ercolano, Napoli, il progetto della **Confsal Pesca** (Sindacato lavoratori settore ittico ed agroalimentare) **“Al fermo informati”**, finanziato dal programma nazionale triennale pesca e acquacoltura 2023 del **Ministero dell’Agricoltura e della sovranità alimentare**. “Al fermo informati” nasce dall’esigenza di tutelare il Mediterraneo, riconosciuto come “santuario di biodiversità”. Spesso vittima del sovra-sfruttamento dei beni ittici, il mancato adeguamento delle modalità di pesca ai cambiamenti ambientali e l’impiego erraneo di attrezzature da pesca.

Confsal Pesca, il seminario “Al fermo informati”

**Presso l’Hotel “Punta Quattro Venti” di Ercolano** si è svolta la giornata di studi con esperti del settore, ricercatori, imprese ittiche e lavoratori. Un’occasione per illustrare – si legge in una nota di Confsal Pesca – con la collaborazione di **Oceanis srl** i vantaggi e le criticità dell’assegnazione delle quote di tonno rosso alla pesca artigianale. Obiettivo dell’evento facilitare il dialogo tra aziende ittiche locali, da un lato, e centri studi di ricerca del settore, dall’altro.

L’assegnazione delle quote di tonno rosso

L’assegnazione delle quote di tonno rosso alla pesca artigianale – spiegano gli organizzatori – è una misura che può avere sia effetti positivi che negativi. “È importante che le quote siano assegnate in modo trasparente e equo. In modo da garantire la sostenibilità della pesca e la sicurezza occupazionale dei pescatori artigianali. In Italia, l’assegnazione delle quote di tonno rosso alla pesca artigianale è regolata dal Piano di recupero del tonno rosso nel Mediterraneo. Che è stato approvato dalla Commissione europea nel 2010. Il Piano prevede che le quote di pesca siano assegnate in base a criteri economici, sociali e ambientali”.

Tutela e riqualificazione del Mediterraneo

Il progetto “Al Fermo informati” nasce con l’intento di sostenere una politica del mare ecosostenibile che si impegna per la tutela la riqualificazione del Mediterraneo. I seminari hanno voluto promuovere la conoscenza di azioni migliorative da attuare per la salvaguardia del **tonno rosso**. Anche conosciuto come il **“Re del Mediterraneo”**, ha un grande valore nutrizionale per le sue carni ricche di omega 3. Ma anche un grande valore socio-culturale per il suo utilizzo nella preparazione di sushi e sashimi, noto piatto tradizionale giapponese. E, di conseguenza, un notevole valore economico per il suo potenziale sul mercato. Tutto ciò ha portato velocemente al suo sfruttamento e a pratiche di pesa illegali e alla minaccia della sua estinzione.

Mariani: accrescere la conoscenza delle pratiche

Al seminario di Ercolano sono intervenuti tra gli altri **Flaminia Mariani**, Paolo Pignalosa, Bjorn Callus, Jean Pierre Silva, Luigi Pappardo, Marco Giacchetta, Giuliano Greco, Carmelo Squadrito e Alba Bernardi. “I seminari hanno svolto una importante riflessione – ha sottolineato **Bruno Mariani, segretario generale di Fesica Confsal** – sul decreto del Masaf, che fissa la ripartizione nazionale delle quote di cattura a seconda dei settori di pesca e delle aree geografiche, con l’obiettivo di diffondere e accrescere le competenze specialistiche degli operatori rispetto alla ricerca scientifica e alle nuove prassi per la tutela del tonno rosso come specie da proteggere accanto allo sviluppo digitale dei sistemi innovativi a supporto degli operatori della pesca”

[#confsalpesca](#) [#mediterraneo](#) [#pescasostenibile](#) [#marenostrum](#) [#risorsemarine](#) [#biodiversità](#) [#sostenibilità](#) [#innovazione](#)