

# Slow Food riconosce e appoggia l'impegno di sette pescatori dell'Isola del Giglio per preservare la pesca artigianale

scritto da Redazione | 05/05/2024



**La pesca artigianale dell'incantevole isola toscana al largo delle coste dell'Argentario, entra nel paniere dei Presidi Slow Food. I pescatori aderenti non si arrendono alle logiche del profitto e del sovrasfruttamento della risorsa ittica**

La **pesca artigianale dell'Isola del Giglio** è un nuovo **Presidio Slow Food** e nasce dall'esigenza di **contrastare il sovrasfruttamento della risorsa ittica del Tirreno** e rivitalizzare un'area preziosa e fragile, promuovendo la cultura alimentare di tutti coloro che sono appassionati di pesca.

«Negli ultimi trent'anni il turismo di massa ha stravolto gli equilibri dell'isola» spiega **Claudio Bossini**, referente Slow Food del Presidio.

## Isola del Giglio: la necessità di salvaguardare la pesca locale

La bellezza paesaggistica della più grande isola dell'Arcipelago toscano non ha bisogno di presentazioni e, infatti, ogni anno arrivano migliaia di visitatori la cui presenza non assicura soltanto soldi e benessere: infatti, per rispondere alle esigenze di una clientela sempre più numerosa, alcuni ristoratori hanno scelto di approvvigionarsi di prodotti più economici, di provenienza globale e perciò privi di legami con il territorio. A questo si aggiunge che i fondali, storicamente ricchi e pescosi, vengono sempre più spesso battuti da grandi imbarcazioni provenienti da lontano.

«Ci vorrebbero rispetto e buon senso da parte di chi viene a pescare in queste acque - sostiene **Ido Caverò**, referente dei sette pescatori che aderiscono al Presidio -. Certi giorni capita di uscire dal porto e di non poter calare le reti perché dappertutto ci sono le bandiere che segnalano che altri stanno già pescando, barche che usano chilometri e chilometri di reti e fanno la pesca forzata».



Ci vorrebbero rispetto e buon senso da parte di chi viene a pescare in queste acque, il sostiene il referente dei pescatori (Foto © Marco De Comune).

Caverò spiega come questa pesca poco attenta faccia sì che le reti tirino su qualsiasi specie:

«Un conto è pescare il pesce “di passo”, catturato mentre migra e un altro conto sono le specie che vivono qua, che devono crescere e riprodursi. Chi viene da fuori, non avendo interesse a rimanere sull'isola, quando finisce di pescare se ne va e basta, lasciando a

noi le conseguenze».

## Un comportamento corretto serve a salvaguardare la pesca futura

Tra le specie che è possibile pescare nelle acque tirreniche, a seconda della stagione, vi sono le triglie di scoglio, gli scorfani rossi e neri, i saraghi maggiori e fasciati, le aragoste, le seppie comuni e i calamari. Caverò le conosce bene: ha la barca da sempre, benché di professione faccia il meccanico.

«Pesco per passione e per avere il pesce da consumare a casa» racconta.

Poi, eventualmente, il resto lo vende. Suo figlio Leonardo, invece, spera di farne una professione vera e propria, forte anche del fatto che alcuni ristoratori dell'isola hanno capito l'importanza e il valore di sostenere i pescatori locali:



Sono 7 i pescatori aderenti al Presidio (Foto © Marco De Comune).

«Abbiamo già notato una risposta positiva da parte della ristorazione locale e delle persone del posto - aggiunge **Bossini** -. Sostenere questo piccolo nucleo di pescatori significa difendere l'isola da una pesca industriale guidata da logiche predatorie, ma anche salvaguardare il patrimonio storico e culturale dell'isola, ad esempio la capacità di lavorare e cucinare anche quelle che alcuni considerano specie povere, come la boga, il

suro, lo zerro, la menola, la musdea, il grongo e la murena».

## **Cosa prevede il disciplinare della Pesca artigianale dell'Isola del Giglio**

Il **disciplinare adottato dai pescatori del Presidio** norma chiaramente i **tempi e i modi per le catture**:

- no allo strascico e alle reti a circuizione,
- sì ai palangari e alle reti da posta fissa con dimensioni delle maglie diverse a seconda della stagione e del ciclo biologico della specie che si vuole pescare, per evitare di catturare esemplari troppo giovani e mettere in crisi gli stock ittici.

Una scelta che non è soltanto dettata dall'etica, ma dalla consapevolezza che il mare rappresenta una fonte di sostentamento e come tale va rispettato affinché dia sempre da pescare e da mangiare.

«Trent'anni fa al Giglio c'erano una decina di barche grosse e il sabato e la domenica pescavano anche i diportisti - conclude **Cavero** - eppure il pesce c'era. Oggi siamo rimasti una manciata di barchette, ma il pesce quasi non c'è più. Di chi è la colpa? Del rumore, dell'inquinamento, di chi fa la pesca forzata per accontentare le richieste fuori stagione».

L'**area di riferimento della pesca artigianale dell'Isola del Giglio** si estende per un miglio nelle acque circostanti le isole del Giglio e di Giannutri, in provincia di Grosseto.

Il Presidio Slow Food della pesca artigianale dell'Isola del Giglio è sostenuto dal **Comune di Isola del Giglio**.

Per maggiori informazioni: [www.fondazione Slow Food.com](http://www.fondazione Slow Food.com)