









## LO SVILUPPO SOSTENIBILE NELLE AREE PROTETTE: VERSO UNA STRATEGIA PER LA BIODIVERSITÀ

24-09-2021

09:30 - 13:30

CASTELLO ARAGONESE OTRANTO

Il ruolo dei miticoltori nel parco naturale regionale «Mar Piccolo». Il progetto del Presidio Slow Food della Cozza nera di Taranto

E

Il presidio Slow Food della pesca sostenibile nell'Oasi Blu di Ugento e nella ZSC «Litorale di Ugento»















LEGGE REGIONALE 21 settembre 2020, n. 30

Circa 1800 parte marina

Circa 4800 parte terrestre















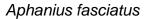
Estratto da: P. Parenzan, Puglia Marittima, 1983. Mappa delle biocenosi del Mar Piccolo nel 1960













Hippocampus guttulatus e H. hippocampus



Pinna nobilis

































L'attività di mitilicoltura a Taranto, in particolare nel Mar Piccolo, risale alla fine del XVII secolo e veniva praticata su strutture fisse rimaste pressoché simili fino ai giorni nostri

La coltura di *Mytilus galloprovincialis* ha convissuto per secoli con quella dell'ostrica e il suo consumo era più appannaggio delle classi meno abbienti.

La struttura dell'impianto attuale è costituita da una serie di moduli paralleli fra loro, organizzati secondo il sistema biventìa o (moventia). Ogni modulo è costituito da due cime parallele (biventìa), generalmente di polipropilene, il cui spessore varia fra i 40 e i 50 mm e la cui lunghezza non è inferiore a 6 metri per camera, ma complessivamente dell'estensione anche di 200 m.

























































Allo Slow Fish di Genova il sugo alla tarantina



#### tarantinitime.

Home > Taranto

La Cozza Nera di Taranto protagonista di "Slow Fish - Genova". Castronovi: «Ne faremo un "Presidio Slow Food»



La Cozza Nera di Taranto protagonista allo 'Slow Fish' di Genova

Assessore Castronovi: 'Ne faremo un 'Presidio Slow Food'...'



#### la Repubblica



La cozza nera di Taranto diventerà Presidio Slow Food a marchio Dop: "Progetto per tutelare un sapore



È l'iniziativa annunciata dall'assessore all'Ambiente Castronovi nell'ambito dello Slow Fish di Genova













### **TEST DI DISINTEGRAZIONE**

Nel mese di maggio 2021 Novamont ha avviato un test di disintegrazione in compostaggio. Il test ha previsto l'uso di reti nuove prelevate direttamente da una bobina consegnataci dal produttore. Le reti sono state tagliate in spezzoni della lunghezza media di 3 metri cadauno fino al raggiungimento di 10 kg di spezzoni. Queste reti sono state miscelate al rifiuto verde (preventivamente triturato) mediante pala meccanica ed è stato allestito un cumulo sperimentate di un peso stimato di circa 10 ton. Periodicamente il cumulo verrà sottoposto a rivoltamento al fine di omogeneizzare gli strati e permetterne un'aerazione ottimale.











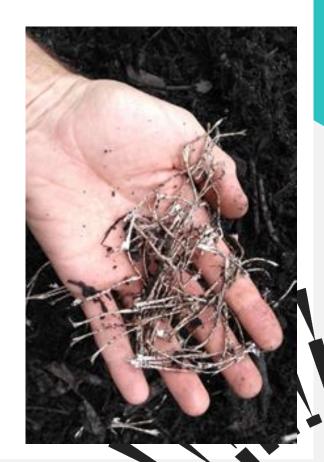


#### **TEST DI DISINTEGRAZIONE**

Dopo 3 settimane dall'avvio del test è stato svolto un primo rivoltamento e le reti si sono presentate ancora integre ma di dimensioni lineari decisamente ridotte (lunghezza media degli spezzoni ritrovati di circa 1,5 m). Anche il quantitativo totale di reti recuperate è diminuito del 40% portando la massa totale di materiale a poco più di 6 kg. Le reti hanno già perso gran parte delle proprietà meccaniche difatti se sottoposte a trazione (anche minima) si spezzano e non rappresentano più un intralcio alla meccanizzazione del processo di compostaggio.



A settembre 2021 il test è terminato. Le reti si sono compostate ampiamente entro i tempi, non è emersa alcuna anomalia















#### **TEST DI TRITURAZIONE**

Al fine di garantire una gestione ottimale delle calze di rete all'interno degli impianti di compostaggio, è opportuno prevedere una riduzione della pezzatura delle stesse, per consentirne una più agevole lavorabilità nel ciclo di compostaggio. Le prove di riduzione della pezzatura sono state eseguite da Novamont nel mese di agosto 2021 mediante una apposita macchina di triturazione. In una fase successiva, a seconda delle dimensioni della macchina, dei suoi requisiti di esercizio e dei risultati ottenuti, sarà possibile decidere dove installare la macchina per le ulteriori prove in campo, ovvero presso l'impianto di compostaggio oppure, in alternativa, presso un punto di conferimento in prossimità delle aree di mitilicoltura.



### Stazione Zoologica Anton Dohrn Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo











Reste in MATER-BI







Reste in PP-Polipropilene (attualmente utilizzate negli impianti)

Sperimentazione di nuove reste di materiale biodegradabile in impianti di miticoltura del Golfo di Taranto

studio dei tempi di degradazione dei biopolimeri, dei processi di crescita delle comunità batteriche e di sviluppo di organismi patogeni











Edizione del 22 Settembre 2021  • aggiornata oggi alle 10146							AIUTO TARIFFE 2	entra
Leggi il giornale -	Editoriali e Commenti -	Interni - Esteri -	Culture e Visioni -	Inchieste -	Alias - Global	ExtraTerrestre	Archivio -	Q
Per salvare il mare un'altra pesca è possibile								a

08.04.2021

7.4.2021, 23:59

6.4.2021, 19:24

Elisa Virgillito Il suo equilibrio è fondamentale per la vita del genere umano sulla Terra così come la conosciamo e ancora oggi oltre 3 miliardi di persone dipendono dalla biodiversità che custodisce. Eppure sotto la superficie dell'acqua si nascondono le più grandi minacce agli ecosistemi terrestri.

> Concetti come sovrappesca, tecniche di pesca e acquacoltura distruttive, oceangrabbing, inquinamento da metalli pesanti e microplastiche solo adesso stanno entrando a far parte del vocabolario comune e della consapevolezza di un numero sempre maggiore di consumatori.

> Lo testimoniano il recente clamore suscitato dal documentario Seaspiracy e iniziative di sensibilizzazione come la Giornata del mare, domenica 11 aprile, o l'istituzione del Decennio delle Scienze del Mare, indetto dalle Nazioni Unite per sottolineare l'urgenza di intervenire sull'Obiettivo 14 dell'Agenda 2030.

Ma che significato ha la parola sostenibilità in relazione al mare?

Davvero per tutelare il più imp deve interrompere l'attività di fonte primaria di proteine into millenni tecniche di pesca artigastronomiche?

Secondo Slow Food è necessar risponde alle logiche dell'attua la pesca artigianale, che necess locali con un approccio basato diversi esempi in cui i pescator scientifica si sono uniti per ges hanno bisogno di essere ricono

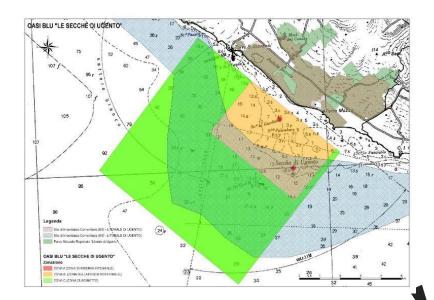


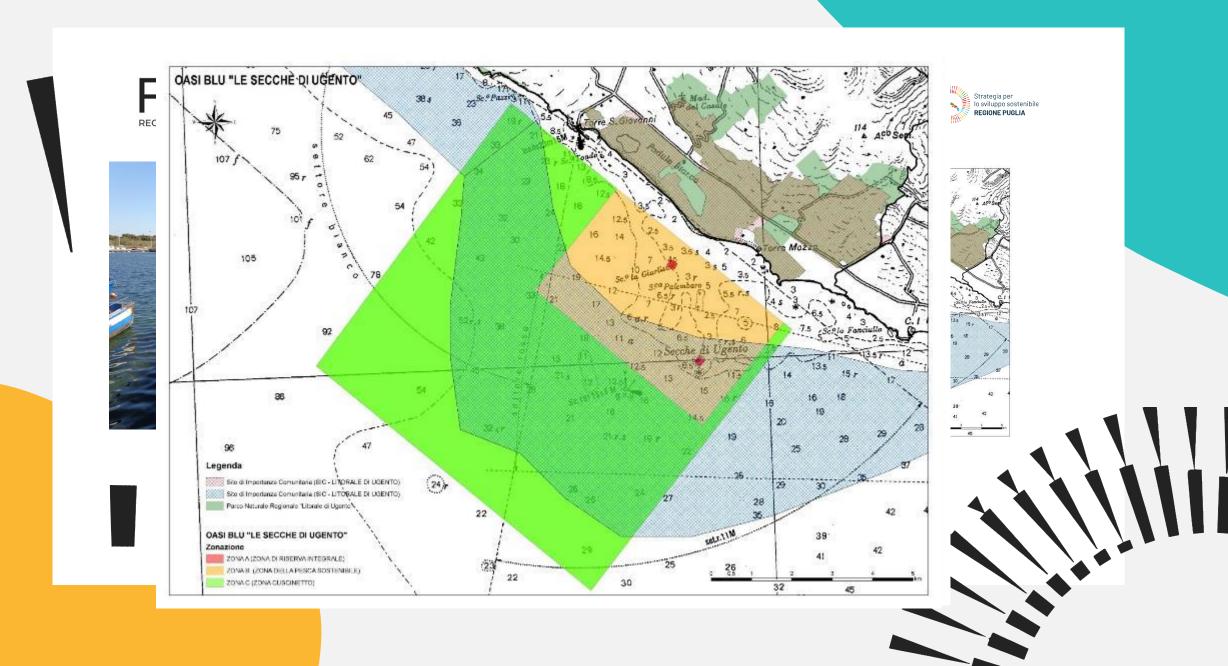
Bollettino Ufficiale della Regione Puglia - n. 25 del 18-2-2021

11921

DETERMINAZIONE DEL DIRETTORE DIPARTIMENTO AGRICOLTURA SVILUPPO RURALE E AMBIENTALE 21

Legge Regionale n. 43 del 3 novembre 2017 "Pianificazione e sviluppo della pesca e dell'acquacoltura regionale", Art. 8 Tutela delle risorse marine e delle acque interne e pianificazione territoriale. Individuazione di n. 2 OASI BLU denominate "Le Secche di Ugento" e "Porto Selvaggio".





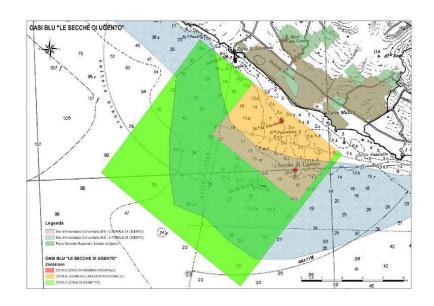
















Il presidio SLOW FOOD «Pesca tradizionale delle secche di Ugento»



DISCIPLINARE DI PESCA - PICCOLA PESCA DELLE SECCHE DI UGENTO - PRESIDIO SLOW FOOD®







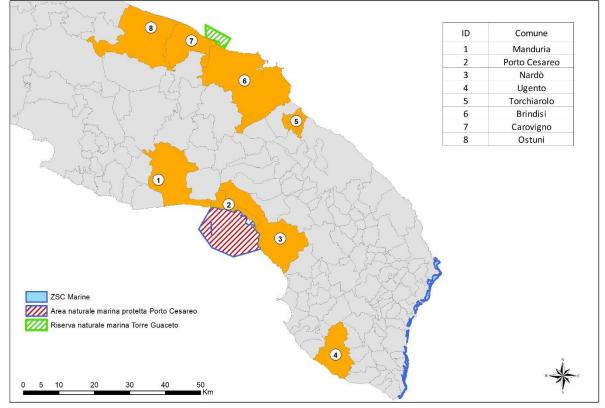




# Il proς



















# Grazie per l'attenzione

