

UNA GIORNATA AL LARGO DI  
MARINA DI RAVENNA

# A PESCA DI COZZE SULLE PIATTAFORME

*Una volta riempito,  
il cestone in cui  
sono raccolte  
le cozze viene  
rovesciato a poppa.*

**QUANDO, NEGLI ANNI SETTANTA, VENERO COSTRUITE LE PRIME PIATTAFORME PER L'ESTRAZIONE DEL GAS METANO, NEI CALCOLI NON SI TENNE CONTO CHE LE STRUTTURE SAREBBERO STATE POI COLONIZZATE DAI MITILI, CON NOTEVOLI PROBLEMI DI STABILITÀ. NACQUE COSÌ QUESTA ATTIVITÀ CHE OGGI È PERFETTAMENTE REGOLAMENTATA. I SUB LAVORANO A NON PIÙ DI DODICI METRI, MA LE CONDIZIONI SONO SPESSO PROIBITIVE**

Testo e foto di MARCO SIENI



**L**a giornata inizia all'alba. Le strade di Marina di Ravenna sono deserte, è ancora buio e l'unico movimento è dato dalla luce del grande faro, a pochi metri dal bacino delle barche da pesca. Iniziano ad arrivare i pescatori. Il ritrovo è al bar del porto per un'abbondante colazione, due chiacchiere fra i membri dei vari equipaggi, poi ognuno si dirige al proprio peschereccio e, attorno alle ore 5,30, si mollano gli ormeggi e si punta al largo. Navighiamo con rotta 80° in direzione della piattaforma PCW-A, che si trova due

miglia fuori l'imboccatura del porto, su di un fondale di appena 12 metri. Il cielo è estremamente terso, un evento raro per le nostre zone. Ieri ha soffiato libeccio e ha spazzato via la foschia, che, solitamente, ci impedisce di vedere il sole emergere dal mare. Sauro, il comandante del motopesca Angela, chiama via radio per chiedere l'autorizzazione al personale di turno. La risposta è negativa: oggi la piattaforma sarà teatro dell'esercitazione anti terrorismo degli Incursori della Marina. Nulla di grave, viriamo di

una novantina di gradi e puntiamo verso il terminale della Sarom. Essendo una piattaforma in disarmo, non bisogna chiedere alcuna autorizzazione all'attracco e, a detta dei pescatori, produce cozze buonissime. Devo dire che, dopo sei mesi trascorsi a "verificare" vari "campioni", ho potuto constatare la differenza di sapore, fra una piattaforma e l'altra, fra una stagione e l'altra, e queste sono proprio le migliori! L'equipaggio è estremamente affiatato e le procedure sono collaudate, per cui basta un cenno del comandante per

ché ciascuno faccia ciò che gli compete. Nel frattempo, in un angolo della plancia, dove non intralcio le manovre, preparo la macchina fotografica e inizio a vestirmi. Ci si ormeggia di poppa, tenendo conto di vento e corrente, in modo da calare e salpare agevolmente il cestone. I due sub sono quasi pronti, l'assistente passa tutto l'occorrente, muta, guanti, cintura, con oltre dieci chili per riuscire a restare in posizione di lavoro in poca acqua e con corrente, l'erogatore, con una cinquantina di metri di manichetta, il raschietto e giù in acqua.



Qui non si usano bombole per due semplici motivi: innanzitutto perchè così la scorta d'aria è illimitata e, con un pieno di benzina nel compressore, i due sub possono restare in acqua quattro ore, la fatica è notevole e, di conseguenza, anche il consumo di gas ne risente; in secondo luogo, in questo modo si ha una maggior agilità nei movimenti e quindi un minor affaticamento, dovuto ai continui spostamenti per le forti correnti superficiali. La stagione inizia a marzo e, in quei mesi, le acque antistanti Ravenna sono piuttosto "inospitali": circa 6-7 gradi, con visibilità di un metro, quando si è fortunati anche due!

Il primo che scende in acqua lega il cestone alla piattaforma, a 6-7 metri di profondità, in prossimità della zona di raccolta. A inizio stagione, con acqua fredda, il bisso della cozza è molto resistente, poi, con il tra-



scorrere dei mesi e l'aumento della temperatura, i filamenti s'indeboliscono. Uno dei due sub resta in superficie per comunicare le manovre da effettuare all'uomo sul ponte, l'altro assicura il pescato, prima di mollarlo dalla piattaforma. Lentamente, scioglie il nodo, mentre la cima del peschereccio va in tensione, così da issare a bordo il frutto di un duro lavoro. Mi segnalano di restare a distanza, perchè è una manovra da

*In queste foto è visibile la grande quantità di cozze che si formano sulle strutture delle piattaforme. Le condizioni di lavoro sono spesso molto difficili.*



## LE CATEGORIE

Tre sono le categorie in cui vengono suddivise le cozze: A, B o C. Il prodotto classificato di categoria A, che viene raccolto su piattaforme prive d'insediamenti umani, va direttamente al consumo. Quello di categoria B, provenendo da piattaforme in funzione, ha invece bisogno di stabulazione, che risulta ancora più lunga, dai quattro ai dieci giorni a seconda della stagione, per quelle di categoria C. La stabulazione consiste nella permanenza in vasche con acqua di mare depurata e sempre ricambiata, dove, grazie al loro forte potere batteriolitico, le cozze sono in grado di "ripulirsi". L'idoneità alla distribuzione delle cozze romagnole è garantita dai controlli quindicinali che l'Asl esegue, a rotazione, in ogni piattaforma. In tal modo si ha sempre sotto controllo lo stato di salute del nostro mare e delle acque dei fiumi che vi si riversano, nonché l'impatto delle strutture di estrazione sotto il profilo sia batteriologico sia chimico. Per i mitili la normativa non prevede il fermo pesca, ma la raccolta viene in pratica rallentata, da ottobre a marzo, per le condizioni meteo spesso proibitive.

M.S.



fare con la massima attenzione. Il sacco, infatti, che pesa circa 15 quintali non deve urtare le strutture sommerse, perché strisciando potrebbe tagliarsi, facendo perdere il raccolto. Purtroppo, a volte capita. In tal caso bisogna abbandonare tutto, poiché, se si andasse a recuperarle dal fondo, si rischierebbe di prendere anche mitili morti. Questo è stato l'unico momento in cui, in acqua, ho avuto l'attenzione dei due pescatori: fino ad allora non ero esistito, impossibile avere la loro collaborazione per ottenere un bello scatto o per limitare il

## NASCITA DI UNA PROFESSIONE

Nella seconda metà degli anni sessanta, furono scoperti i primi giacimenti di metano in alto Adriatico, si perforarono pozzi e s'insediaronò piattaforme per l'estrazione.

Nei calcoli effettuati per dimensionare le strutture, però, non si considerò che i fiumi, primo fra tutti il Po, immettono nel nostro mare un'enorme quantità di acque ricche di nutrimento, creando così le condizioni ideali per il rapido proliferare dei mitili. Ben presto l'AGIP dovette correre ai ripari, stipulando accordi con professionisti che si occupassero di risolvere il problema. La raccolta, infatti, permette di limitare il peso della struttura sommersa, di controllarne periodicamente l'integrità, tramite ispezioni visive o radiografiche, e di mantenere l'attrito del mare entro parametri calcolabili.

Negli anni '70, ebbe quindi inizio questa nuova attività. All'inizio, ci ha raccontato Umberto, figlio del primo pescatore "ufficiale", il prodotto portato a terra era venduto, in maggioranza, a commercianti meridionali, mentre una piccola parte veniva assorbita da quelli veneti.

L'installazione delle piattaforme e della fitta rete di condotte sottomarine che le uniscono a terra e fra loro ha praticamente eliminato, nel corso degli anni, la pesca a strascico e la trasformazione delle imbarcazioni in "cozzare" è così diventata l'unica possibilità di reddito per i pescatori locali. Da qui la nascita di organizzazioni, per la gestione programmata della "pesca".

A Marina di Ravenna esistono due cooperative La Romagnola e il Nuovo Conisub, con una flotta di nove imbarcazioni attrezzate, di lunghezze tra i 15 e i 18 metri e con equipaggio minimo di tre persone, alle quali è affidato l'appalto annuale per la raccolta delle cozze in oltre cinquanta piattaforme situate al largo di Ravenna.

Ad inizio stagione, le piattaforme vengono assegnate mediante sorteggio. La profondità in cui si opera va dalla superficie a 10-12 metri, per un tempo che si aggira fra una e due ore, durante il quale due pescatori raccolgono circa 15-20 quintali di prodotto.

Il settore del lavoro in mare deve attenersi a rigide regole per la sicurezza, per cui i pescatori, dotati di regolare brevetto sub, sono sottoposti annualmente ad accurati controlli medici e a corsi di aggiornamento.

M.S.



rotti, cozze piccole, granchietti, bavose, ofiure, gamberetti e residui. Tutto questo scarto finisce nuovamente in mare, per la gioia delle occhiate e dei saraghi che aspettano sotto di noi.

Il ciclo di crescita dei mitili, al largo di Ravenna, è di circa otto centimetri l'anno, però, effettuando la raccolta a chiazze e non svuotando quindi completamente i tubi, la riproduzione è più rapida e spesso si trovano esemplari di 11-12 centimetri, sopravvissuti alla raccolta dell'anno precedente. Un amico ha in salotto un guscio record da 17 centimetri!

La fase successiva prevede il confezionamento in sacchi di rete da 27-30 chili, che saranno poi riaperti per un'ulteriore lavaggio e per essere infine suddivise dai grossisti in pacchi da 15 chili per i ristoranti, da 1/2 chili per le pescherie.

Verso le dieci del mattino, durante il rientro, a sole tre miglia dalla costa scorgiamo un branco di delfini in caccia: un'altra splendida emozione regalataci dal mare! Attracciamo e, ad attenderci, troviamo il camion frigo, che carica le nostre cozze per immetterle sul mercato.

Marco Sieni

torbido che sollevavano, erano talmente veloci che faticavo a trovare l'inquadratura giusta.

Dopo vari tentativi andati a vuoto ho messo a punto una strategia: aspettavo che venissero al cestone, li seguivo fino al tubo da raschiare, cercando di scattare prima che fossimo sepolti in una nuvola di sospensione o mi scappassero col retino pieno.

Dopo due, a volte tre cestoni, i "pescatori" risalgono per un attimo di tregua, perché, spesso, il lavoro è piuttosto duro, con onde, pioggia, vento e nebbia. Fortunatamente oggi è una meravigliosa giornata di sole con calma piatta. Sapendo che è scortese salire a bordo senza offrire nulla, ho portato un salame, pizza con le olive e due bottiglie di un buon Sangiovese di Romagna, e questo è il momento giusto per lo spuntino, molto apprezzato dall'equipaggio.

Dopo la pausa torniamo al raccolto della giornata, che ci attende a poppa. A questo punto si lavorano le cozze, in modo da staccarle fra loro, si lavano dal limo e, infine, si esegue un lavaggio più accurato nella "lavatrice". Quest'ultima non è altro che un tamburo che separa il prodotto idoneo, (la dimensione è stabilita dal D.P.R. 1639/68 in cinque centimetri) da gusci

La raccolta subacquea e, in alto, la lavorazione a bordo, dalla lavatrice alla confezione in pacchi di circa 30 chili. In basso l'avvicinamento a Porto Corsini.



### CURIOSITA'

Le cozze fanno male? Sì, se non ci si controlla davanti a una bella pentola di cozze alla marinara, si rischia l'indigestione. Ma vediamo qual è il valore energetico di questi mitili.

Per 100 grammi di cozze:

**energia:** 84 calorie;  
**colesterolo:** 50 mg;  
**proteine:** 11,7 g;  
**lipidi:** 2,7 g;  
**glucidi:** 3,4 g.



Luigi Baldi, il primo pescatore di cozze regolarmente autorizzato del porto di Ravenna e, sopra, la sua barca, il Calamaro.