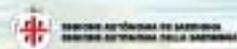


Laore

Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



ISTITUTO ZOOPROFILATTICO
SPERIMENTALE della SARDEGNA
G. PEGREFFI

Stagni e lagune produttive della Sardegna

TRADIZIONI,
SAPORI E AMBIENTE

SOMMARIO

Sardegna terra di lagune	2		
“Su Fassoni”	4		
Legame tra ambiente e attività produttive	7		
Tutela dell'ambiente	8		
Tecniche di gestione e metodi di pesca	9		
I principali ambienti umidi della Sardegna	12		
ZONA I			
SARDEGNA NORD OCCIDENTALE NURRA	14		
1 Stagno di Calich	15		
2 Stagno di Casaraccio	16		
3 Stagno di Pilo	17		
ZONA II			
SARDEGNA NORD ORIENTALE GALLURA BARONIA	18		
1 Laguna di Porto Pozzo	19		
2 Stagno di San Teodoro	20		
3 Stagno di San Curcurica	21		
4 Compendio Ittico Cedrino, Avalè-Su Petrosu	22		
ZONA III			
SARDEGNA SUD ORIENTALE OGLIASTRA SARRABUS GERREI	23		
1 Stagno di Tortoli	24		
2 Stagno di Sa Praia	25		
3 Laguna di San Giovanni	26		
4 Stagno di Colostrai	27		
5 Stagno di Feraxi	28		
ZONA IV			
SARDEGNA MERIDIONALE CAGLIARITANO	29		
1 Laguna di Santa Gilla	30		
2 Stagno di Nora o di Sant'Efisio	31		
ZONA V			
SARDEGNA SUD OCCIDENTALE SULCIS-IGLESIENTE	32		
1 Stagno di Malfatano	33		
2 Su Stangioni di Teulada	34		
3 Compendio Ittico Porto Pino	35		
4 Stagno di Cirdu	36		
5 Laguna di Boi Cerbus	37		
ZONA VI			
SARDEGNA OCCIDENTALE ORISTANESE	38		
1 Stagno di Pauli Biancu Turri	39		
2 Stagno di San Giovanni e Laguna di Marceddì	40		
3 Laguna di Corru s'Ittiri	41		
4 Stagno di S'Ena Arrubia	42		
5 Stagno di Santa Giusta	43		
6 Stagno di Cabras	44		
7 Laguna di Mistras	45		
8 Stagno Is Benas	46		
Principali specie ittiche delle zone umide	50		
Prodotti trasformati	57		
Aspetti nutrizionali	60		
Aspetti igienico sanitari	62		

PREFAZIONE

Sardegna terra di lagune

Gli ambienti umidi della Sardegna sono un elemento paesaggistico dell'isola non tanto conosciuto ma non per questo meno caratterizzante, infatti lagune e stagni costieri hanno un elevatissimo valore naturalistico e sono tra i più estesi d'Europa.

La loro origine è legata prevalentemente alla particolare storia geologica dell'isola. La gran parte degli ambienti umidi sono localizzati nel golfo di Oristano, nel golfo di Palmas e nel golfo di Cagliari, zone coincidenti con ampie depressioni originate dalle modificazioni e movimenti della crosta terrestre. Lungo tutte le coste dell'isola sono distribuite zone umide di minore estensione, la cui genesi è dovuta all'espansione di corsi d'acqua a seguito della occlusione della foce per l'accumulo di detriti.

L'esercizio della pesca all'interno delle lagune, insieme alla raccolta e alla caccia, sono state per il popolo sardo le più antiche pratiche di sussistenza. Numerosi sono i ritrovamenti nelle capanne dei villaggi sorti in prossimità dello stagno di Cagliari e delle lagune del Sulcis e dell'Oristanese dove sono state rinvenute vertebre di pesci e gusci di molluschi acquatici, residui dei pasti degli antichi abitanti dell'isola che risalgono al neolitico antico, circa 6.000 anni a.C..

Testimonianze simili si hanno anche nel nord della Sardegna, dove nei dintorni di luoghi sacri (Monte d'Accoddi e Anghelo Ruju) sono stati scoperti i resti di veri e propri banchetti a base di molluschi bivalvi e di gioielli realizzati levigando e forando i gusci.

Lo sfruttamento delle risorse lagunari si protrae e si affina nel periodo nuragico (XVIII-V sec. a.C.) fenicio e romano (X sec. a.C. – IV sec. d.C.). Risulta che nel periodo romano gli "arsellari", operanti nelle lagune di Cagliari e Oristano, commercializzassero il loro prodotto in tutta l'isola: molti sono, infatti, i resti di molluschi ritrovati in centri abitati dell'interno, distanti dai luoghi di pesca anche decine di chilometri. A questo periodo risalgono, inoltre, importanti testimonianze artistiche: nell'ipogeo della chiesa di San Salvatore, a Cabras, sono raffigurate scene di pesca con tipiche imbarcazioni di laguna ed è stato inoltre riconosciuto lo schizzo di un "fassoni", imbarcazione di giunchi utilizzata dai pescatori degli stagni dell'Oristanese sino a tempi recenti.

Durante il periodo del Medioevo a seguito delle numerose incursioni di popoli colonizzatori, quali saraceni e spagnoli, i Sardi iniziano a cambiare le abitudini sviluppando un marcato rifiuto nei confronti del mare e delle coste in genera-

le, prediligendo sempre più i territori dell'interno e potenziando un'economia basata su agricoltura e pastorizia. L'attività di pesca quindi si concentra su stagni e lagune che continuano a garantire per secoli produzioni abbondanti e rinomate. L'importanza economica delle acque interne durante il Medioevo e l'Età Giudiciale, ha indotto varie forme di appropriazione e di gestione da parte di regnanti e di ordini religiosi, come testimoniano i registri patrimoniali, laici o ecclesiastici, tenuti per documentarne la proprietà. Nel periodo giudiciale lo sfruttamento era sottoposto al controllo delle autorità: nel 1237, ad esempio, Pietro II, Giudice di Arborea, accorda ai monaci del monastero di Santa Maria di



Bonarcado la libertà di pesca nella peschiera di Mar 'e Pontis (Cabras) e nello specchio di mare antistante, come riporta Pasquale Tola, 1861-68, nel Codex Diplomaticus Sardiniae. In alcuni casi, come per gli stagni di Santa Giusta e di Cabras, la proprietà privata è rimasta quale esempio di sopravvivenza del feudalesimo sino a tempi recenti. Solo nel secolo scorso la Regione Sardegna, con la Legge Regionale n.39 del 2 marzo 1956, abolisce i diritti esclusivi e perpetui di pesca e ne disciplina l'esercizio nelle acque interne e lagunari. Attualmente la maggior parte degli stagni sono di proprietà della Regione Autonoma della Sardegna (R.A.S.) che li affida in concessione; lo stagno di San Teodoro è di proprietà del Comune, lo stagno di Mistras, di Pilo e di Casaraccio sono di proprietà privata.

“Su Fassoni”

“Su fassoni” è la tradizionale imbarcazione utilizzata nelle lagune dell’Oristanese dai “palamitai”, pescatori che utilizzavano il palamito (lungo cordino sul quale sono inseriti spezzoni di filo portanti ciascuno un amo) e la fiocina. Costruita interamente con fieno lacustre, è lunga all’incirca 4 metri e larga 0,90, di forma allungata con la prua più sottile e arcuata verso l’alto. Oltre agli attrezzi di pesca può trasportare al massimo due pescatori ed è condotta con una lunga pertica o con due remi.

Questa imbarcazione era utilizzata dai pescatori di Cabras già nel seicento, come dimostrano alcune testimonianze



scritte risalenti al 1616, ma le sue origini risultano essere molto più antiche, visto che compare raffigurata in alcune iscrizioni murarie di epoca romana. Molte similitudini sono state trovate con antiche imbarcazioni egiziane e peruviane (le "balsas"). Ogni pescatore costruiva da sé l'imbarcazione nella propria casa o in riva allo stagno, dopo aver pazientemente ricercato e fatto essiccare le erbe palustri. Data la fragilità dell'imbarcazione, ogni anno di attività occorrevano 3 o 4 fassonis.

Oggi viene ancora costruita non per l'esercizio della pesca, ma come prodotto da collezione ed esposizione ed utilizzata in occasione di particolari manifestazioni folkloristiche.





Legame tra ambiente e attività produttive

Lagune e stagni costieri della Sardegna sono riconosciuti per la ricchezza della flora e della fauna come ambienti umidi di elevato pregio naturalistico, a livello nazionale e comunitario. Sono ambienti di confine tra terra e mare e rappresentano ecosistemi dove elevata è la biodiversità. Sono generalmente caratterizzate da fondali fangosi e profondità modeste. La salinità è, nella maggior parte dei casi, abbastanza elevata per il limitato apporto di acque continentali e i notevoli ricambi marini; il turnover, cioè il tempo di ricambio, è molto variabile e condiziona sensibilmente la qualità delle acque.

Molti sistemi lagunari, a causa della difficoltà di conciliare diverse esigenze di natura economica, soffrono sulle loro sponde di una forte presenza di attività umane (cantieri/usi civici/attività turistiche) che possono determinare conflitti con la destinazione d'uso rivolta alla produzione primaria e alla conservazione ambientale.

Tuttavia, diversi stagni rivestono ancora una notevole importanza per la pesca professionale e l'acquacoltura, e sono sede di attività turistiche e ricreative sostenibili. Anzi, proprio grazie al loro secolare utilizzo, molti di questi ambienti sono stati preservati e conservati come ecosistemi naturali. Alla gestione produttiva, basata essenzialmente sullo sfruttamento delle risorse ittiche di lagune e stagni costieri salmastri, deve essere infatti riconosciuto il ruolo importantissimo che fino ad oggi ha svolto, consentendone la conservazione e ponendo un freno alle politiche di bonifica fondiaria avviate su tutte le zone umide italiane, dall'inizio del secolo scorso. La normale attività gestionale di questi ambienti in tal senso, infatti, richiede interventi costanti sia ordinari, sia straordinari, che, di fatto ne garantiscono la salvaguardia. Basti pensare ad esempio alle attività esercitate dai pescatori per il controllo e mantenimento degli afflussi idrici marini e continentali e per una efficiente circolazione idrica interna. In effetti, le azioni finalizzate all'ottimizzazione delle produzioni ittiche, corrispondono spesso a quelle necessarie alla conservazione ambientale. La determinazione delle produzioni medie dei siti considerati è risultata particolarmente difficoltosa, in quanto influenzata da una moltitudine di fattori. Da una attenta osservazione dei dati disponibili si è stabilito un range produttivo che va dai 50 ai 150 kg/ha/anno, con una punta minima di 25 kg/ha/anno, ed una massima di 325 kg/ha/anno. Negli ultimi decenni, in molti degli stagni sono stati eseguiti lavori di recupero ambientale, con l'investimento di ingenti fondi pubblici. Gli interventi per lo più hanno riguardato la razionalizzazione delle bocche a mare, la costruzione o ristrutturazione di lavorieri, il dragaggio dei fondali e la costruzione di canali sotterranei per regolare la circolazione idrica, la realizzazione di fabbricati di servizio e la derivazione di scarichi inquinanti.

Tutela dell'ambiente

Per difendere le importanti peculiarità ambientali che caratterizzano le zone umide della Sardegna, le stesse sono state sottoposte, col tempo, a vincoli di protezione nel rispetto di norme regionali, nazionali, comunitarie e internazionali.

Alcune zone umide, particolarmente importanti per la vita degli uccelli acquatici migratori, in quanto siti di nidificazione, sosta e svernamento sono state inserite, già dagli anni settanta, nella "Lista delle zone umide di importanza internazionale, come habitat degli uccelli acquatici" secondo quanto definito dalla Convenzione di Ramsar (Iran, 1971). Successivamente le stesse zone umide sono state designate Zone

a Protezione Speciale (ZPS) ai sensi della "Direttiva Uccelli" (Direttiva Comunitaria 79/409) e individuate come territori idonei per la conservazione di specie di uccelli selvatici, acquatici e migratori, per le quali sono previste misure speciali di conservazione dei loro habitat.

In attuazione di questa Direttiva, la Regione Autonoma della Sardegna, con la Legge n. 23 del 29 luglio 1998, ha previsto l'istituzione di Oasi permanenti di protezione faunistica e di cattura.

Un numero elevato di aree umide sono inoltre classificate come Siti di Importanza Comunitaria (SIC ai sensi della Direttiva 92/43/CEE "Habitat") e inserite nella Rete Natura 2000, con l'intento di tutelarne la biodiversità, attraverso la conservazione degli habitat, della flora e della fauna selvatiche.



Tecniche di gestione e metodi di pesca

Delle numerose zone umide presenti nell'isola, circa 30 sono rilevanti dal punto di vista della produzione ittica. La loro gestione è solitamente affidata a cooperative o consorzi di pescatori e le attività di pesca sono svolte perlopiù con tecniche tradizionali. Esse si basano sul giusto governo delle abituali migrazioni dei pesci (giovani o adulti) dal mare verso le lagune e viceversa. Questi ambienti, generalmente più tranquilli e ricchi di cibo rispetto al mare, rappresentano un forte richiamo per il "novellame" (forme giovanili) che, specialmente nel periodo primaverile, lascia il mare per raggiungere le lagune, dove vi trascorre parte della vita. Raggiunta l'età della riproduzione, i pesci ritornano al mare per la deposizione. A queste migrazioni si aggiungono inoltre le abituali attività degli adulti alla ricerca di cibo. Per sfruttare questi spostamenti, tra la fine della primavera e l'inizio dell'estate, i pescatori in passato posizionavano dei rudimentali sbarramenti rimovibili lungo i canali di comunicazione con il mare. Successivamente, con



pali di legno e cannuce palustri intrecciate, sono stati realizzati i tradizionali lavorieri, veri e propri attrezzi di pesca costituiti da un doppio sbarramento a forma di V, ancora oggi osservabili nella Peschiera Mar 'e Pontis di Cabras. Una ulteriore evoluzione nei materiali ha consentito la realizzazione di manufatti più resistenti e gestibili, utilizzando cemento armato o legno azobè e griglie di materiale plastico (tipo PVC).

Altrettanto diffusa negli stagni sardi è la pesca vagantiva, per la quale i pescatori utilizzano attrezzi come bertovelli, nasse e reti da posta di vario tipo (schiette, tremagli, sciabiche, ecc). I bertovelli, in-

trodotti nelle lagune sarde intorno agli anni '40, sono costituiti da un cono di rete tenuto aperto da anelli di legno o plastica via via decrescenti, e da due reti laterali, dette ali. Queste convergono verso l'imboccatura del cono stesso e sono fissate al fondo con canne o pali di legno. I pesci, costretti a seguire la rete sino all'apertura centrale del cono, sono invogliati ad entrarvi. All'interno del cono una serie di diaframmi a "bocca di lupo", come valvole a senso unico, convogliano i pesci verso la parte terminale del sacco, denominata

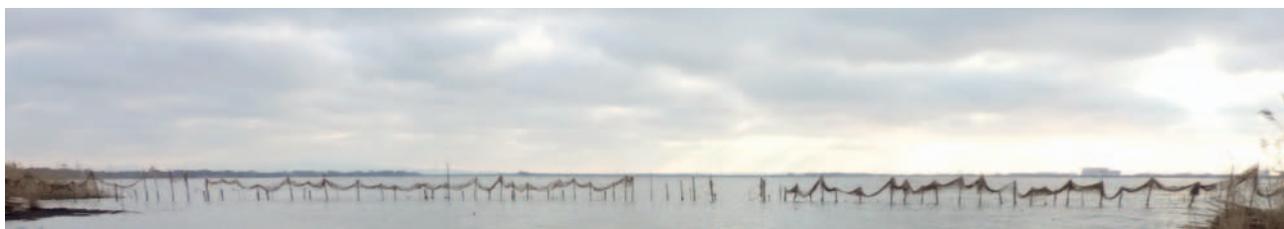


"camera della morte", dove rimangono intrappolati non potendo più tornare indietro. La nassa è una trappola di forma tronco-conica realizzata, un tempo, con giunchi o rami flessibili (melograno o cotone) intrecciati tra loro, attualmente, con metallo e rete di nylon. Una estremità è chiusa e l'altra, detta "ingresso", a forma di imbuto rivolto verso l'interno, facilita l'accesso ma non l'uscita della preda, attirata all'interno mediante esche. Le nasse sono per lo più usate per la pesca di anguille, ghiozzi, seppie e granchi. Solitamente vengono calate legate l'una all'altra con una fune, alla cui estremità è posto un galleggiante per facilitarne l'individuazione ed il recupero.

I prodotti ittici simbolo della pesca lagunare in Sardegna, sono sicuramente muggini e anguille, ma anche granchi e latterini. Altrettanto rilevante è la raccolta di specie più pregiate come orate e spigole e, laddove la salinità è prossima a quella del mare, è abbondante anche la cattura di saraghi, sogliole, triglie, ghiozzi e seppie. Tra i molluschi bivalvi, le vongole veraci e le arselle cuore sono le specie più rinomate e si rinvencono frequentemente soprattutto nel compendio ittico di Marceddì e Corru S'Ittiri.



I principali ambienti umidi della Sardegna



Per semplicità di esposizione, le coste della Sardegna sono state suddivise in “zone” tenendo conto della geografia del territorio e della distribuzione dei siti produttivi.

Gli ambienti umidi descritti sono rappresentati da lagune e stagni costieri. La laguna è, per definizione, un bacino costiero separato dal mare da un cordone sabbioso litoraneo, caratterizzato da acqua salmastra e da evidenti movimenti di marea che garantiscono una buona circolazione idrica.

Uno stagno è, invece, una raccolta di acqua poco profonda, ferma e paludosa. Gli scambi col mare sono modesti e la circolazione idrica è più lenta.

Nel linguaggio comune spesso i due termini vengono utilizzati come sinonimi o in modo improprio e slegato dalla loro originaria definizione.

Questo anche perché alcuni stagni storici dopo l'apertura, in tempi relativamente recenti, di canali di collegamento con il mare, si sono evoluti in lagune o viceversa le lagune, a seguito dell'interramento dei canali di collegamento col mare, si sono trasformate in stagni.

Le superfici degli specchi acquei riportate nelle schede sono da ritenersi indicative, essendo sensibilmente influenzate dall'andamento stagionale e dal metodo di rilevamento utilizzato.

ZONA I

Sardegna Nord Occidentale

NURRA

.....

- 1 Stagno di Calich
- 2 Stagno di Casaraccio
- 3 Stagno di Pilo

ZONA II

Sardegna Nord Orientale

GALLURA - BARONIA

.....

- 1 Laguna di Porto Pozzo
- 2 Stagno di San Teodoro
- 3 Stagno Sa Curcurica
- 4 Compendio Ittico Cedrino, Avalè-Su Petrosu

ZONA VI

Sardegna Occidentale

ORISTANESE

.....

- 1 Stagno di Pauli Biancu Turri
- 2 Stagno di San Giovanni e Laguna di Marceddi
- 3 Laguna di Corru s'Ittiri
- 4 Stagno di S'Ena Arrubia
- 5 Stagno di Santa Giusta
- 6 Stagno di Cabras
- 7 Laguna di Mistras
- 8 Stagno di Is Benas

ZONA V

Sardegna Sud Occidentale

SULCIS-IGLESIENTE

.....

- 1 Stagno di Malfatano
- 2 Su Stangioni di Teulada
- 3 Compendio Ittico Porto Pino
- 4 Stagno di Cirdu
- 5 Laguna di Boi Cerbus

ZONA IV

Sardegna Meridionale

CAGLIARITANO

.....

- 1 Laguna di Santa Gilla
- 2 Stagno di Nora o di Sant'Efisio

ZONA III

Sardegna Sud Orientale

OGLIASTRA - SARRABUS - GERREI

.....

- 1 Stagno di Tortoli
- 2 Stagno di Sa Praia
- 3 Laguna di San Giovanni
- 4 Stagno di Colostrai
- 5 Stagno di Feraxi



ZONA I

SARDEGNA NORD OCCIDENTALE NURRA

È la parte della Sardegna meno ricca di stagni e lagune costiere, in quanto le diverse zone umide presenti hanno dimensioni ridotte e importanza limitata dal punto di vista della produzione ittica. Rivestono maggiore rilievo naturalistico e ornitologico, in quanto sedi di nidificazione e svernamento dell'avifauna migratoria. Nella costa settentrionale dell'isola, l'esposizione al vento di maestrale ha determinato la formazione di rilevanti accumuli di sabbia lungo la costa e il formarsi di zone umide retro-dunali, come il lungo e stretto Stagno di Platamona.

Nella penisola di Capo Falcone si ritrovano lo Stagno delle Saline, di Casaraccio e di Pilo, mentre appena a nord di Alghero si trova lo Stagno di Calich. È da sottolineare la presenza in questa zona dell'unico lago naturale della Sardegna, il Lago di Baratz, localizzato a circa 30 km da Sassari vicino a Porto Ferro e alle frazioni di Villa Assunta e di Santa Maria la Palma.





1

STAGNO DI CALICH

Lo stagno, localizzato tra Alghero e Fertilia, ricade nell'area del Parco Naturale Regionale di Porto Conte. L'afflusso di acque dolci è garantito da tre importanti immissari, il Rio Barca, il Rio Calvia ed il Rio Oruni, mentre è collegato al mare attraverso un canale naturale dove si trova un porticciolo per imbarcazioni turistiche e da pesca. Nello stagno è stato realizzato un moderno lavoriero, che benché collaudato, non viene utilizzato dalla Cooperativa, che esercita le attività di pesca con reti da posta, a circuizione e bertovelli. La Cooperativa è concessionaria dal 1993.

INFORMAZIONI GENERALI

COMUNE: Alghero

SUPERFICIE: 92 Ha

PROPRIETÀ: R.A.S. - Concessionario:
Cooperativa Pescatori Algheresi Il Golfo e la Laguna

PRINCIPALI SPECIE ITTICHE: Mugilidi, anguille,
salpe, saraghi, orate, spigole, sogliole, granchi

CLASSIFICAZIONE AMBIENTALE: Oasi di
protezione faunistica e di cattura
Riserva naturale (L.R. 31/1989)



SERVIZI OFFERTI E ATTIVITÀ

Punto vendita al dettaglio del prodotto fresco.



2

STAGNO DI CASARACCIO

Lo stagno si trova nella parte occidentale del Golfo dell'Asinara tra Porto Torres e Stintino. È separato dal mare da un cordone sabbioso; è stato creato un canale artificiale che consente un saltuario ricambio idrico. Gli apporti d'acqua dolce sono legati alle modeste portate degli immissari e di conseguenza il valore di salinità delle sue acque è variabile. La pesca è praticata da un unico pescatore professionista che utilizza reti e bertovelli.

INFORMAZIONI GENERALI

COMUNE: Stintino

SUPERFICIE: 85 Ha

PROPRIETÀ: Privata

PRINCIPALI SPECIE ITTICHE: Spigole, orate, anguille

CLASSIFICAZIONE AMBIENTALE: Sito RAMSAR

SIC ITB010002 - ZPS ITB013012

Riserva naturale (L.R.31/1989)





3

STAGNO DI PILO

Lo stagno si trova nella parte occidentale del Golfo dell'Asinara tra Porto Torres e Stintino. È separato dal mare da un cordone sabbioso; è stato creato un canale artificiale che consente un saltuario ricambio idrico.

Gli apporti d'acqua dolce sono legati alle modeste portate degli immissari e di conseguenza il valore di salinità delle sue acque è variabile. La pesca è praticata da un unico pescatore professionista che utilizza reti e bertovelli.

INFORMAZIONI GENERALI

COMUNE: Sassari

SUPERFICIE: 112 Ha

PROPRIETÀ: Privata

PRINCIPALI SPECIE ITTICHE: Orate, saraghi, granchi

CLASSIFICAZIONE AMBIENTALE: Sito RAMSAR

ZPS ITB013012 - SIC ITB010002

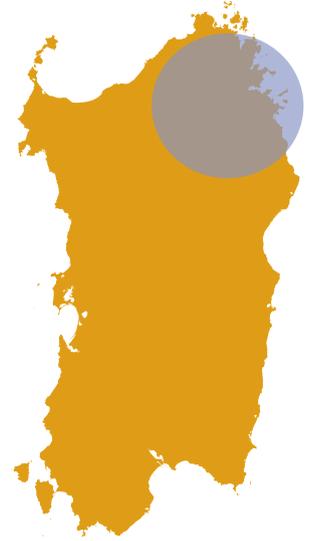
Oasi di protezione faunistica e di cattura



ZONA II

SARDEGNA NORD ORIENTALE GALLURA - BARONIA

In questa bellissima parte della costa sarda che va da Santa Teresa a Orosei sono presenti numerosi ambienti umidi di pregio naturalistico, che rappresentano l'habitat ideale per numerose colonie di uccelli acquatici stanziali e migratori. I siti di produzione ittica di maggiore interesse sono da nord a sud: la Laguna di Porto Pozzo, lo Stagno di San Teodoro, lo Stagno di Sa Curcurica, Compendio Ittico Cedrino, Avalè-Su Petrosu.





1

LAGUNA DI PORTO POZZO

La laguna rappresenta la parte terminale di un lungo fiordo, localizzato nella costa nord-orientale, tra Santa Teresa di Gallura e Palau; riceve le acque dolci dal Rio Porto Pozzo. All'interno della laguna si individuano 3 diverse zone denominate Peschiera, la più profonda (10 mt) e più estesa (circa 36 ha), Belluscione, meno profonda (7 mt) e meno estesa (circa 12 ha) ed infine un canale Padula Ciocca dove la profondità media è di 60 cm. Le aree sono collegate col mare mediante dei varchi sul muraglione della vecchia peschiera, dove era presente la camera della morte per la cattura del pesce. Attualmente questo sistema non è più attivo ed è stato sostituito da un nuovo lavoriero posto più internamente e costruito in pali di castagno, canne e pietre. Viene praticato l'allevamento di mitili con sistemi galleggianti, long-line.

INFORMAZIONI GENERALI

COMUNE: Santa Teresa di Gallura

SUPERFICIE: 80 Ha

PROPRIETÀ: R.A.S. - Concessionario:
Cooperativa Pescatori La Peschereccia

PRINCIPALI SPECIE ITTICHE: Spigole, orate,
mormore, saraghi, sogliole, mugilidi

CLASSIFICAZIONE AMBIENTALE: Nessuna

SERVIZI OFFERTI E ATTIVITÀ

Punto vendita al dettaglio del prodotto fresco.





2

STAGNO DI SAN TEODORO

Lo stagno, lungo all'incirca 3,5 Km, è delimitato ad Ovest dalla SS 125 e ad Est dallo stretto cordone dunale della spiaggia della Cinta. Diversi sono gli affluenti che lo alimentano, il principale dei quali è il Rio San Teodoro. Allo specchio d'acqua principale si affiancano stagni e lagune minori come Ghjlgolu, La Pipara, Brandinchi, Isuledda, Salina Bamba e Salinédda, non sfruttati dal punto di vista produttivo. La San Teodoro S.p.A. ha dato la concessione alla Cooperativa Peschiera per la pesca in laguna, effettuata attraverso un moderno sistema di lavorieri, alla Società Cooperativa Fo.Ca. che esercita attività di raccolta delle vongole veraci ed alla Compagnia Ostricola Mediterranea che pratica l'allevamento delle ostriche in strutture galleggianti.

INFORMAZIONI GENERALI

COMUNE: San Teodoro

SUPERFICIE: 218 Ha

PROPRIETÀ: R.A.S. - Concessionario:

Stagno San Teodoro S.p.A.

PRINCIPALI SPECIE ITTICHE: Orate, mugilidi, anguille, spigole, sogliole, saraghi, vongole

CLASSIFICAZIONE AMBIENTALE: Zona umida di importanza internazionale - SIC ITB0010011 - ZPS ITB023019

SERVIZI OFFERTI E ATTIVITÀ

Punti vendita al dettaglio del prodotto fresco e trasformato a base di muggine (bottarga). Itinerari naturalistici. Attività di ittiturismo. In settembre Sagra della Bottarga e del Muggine e Festa dei Prodotti dello Stagno di San Teodoro.



3

STAGNO SA CURCURICA

Lo stagno, così denominato per la sua forma rotondeggiante simile ad una zucca, è un piccolo specchio d'acqua localizzato 12 km a nord del fiume Cedrino, non lontano da Orosei. La comunicazione col mare è garantita da un lungo e stretto canale nel quale è presente un sistema di lavorieri in canne. Essendo assente l'apporto di acque dolci la salinità è molto elevata, soprattutto nel periodo estivo.

INFORMAZIONI GENERALI

COMUNE: Orosei

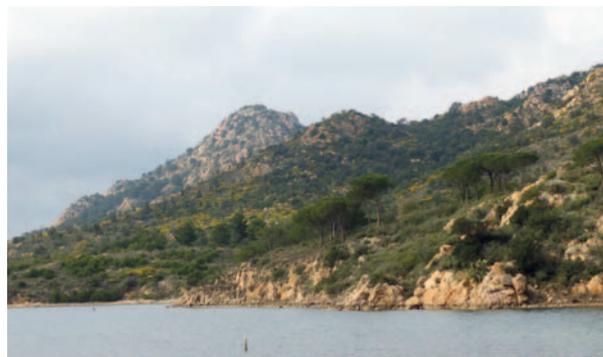
SUPERFICIE: 40 Ha

PROPRIETÀ: R.A.S. - Concessionario:

Cooperativa Pescatori Il Risveglio

PRINCIPALI SPECIE ITTICHE: Orate, mormore,
spigole

CLASSIFICAZIONE AMBIENTALE: SIC ITB020012





4

COMPENDIO ITTICO CEDRINO, AVALÈ-SU PETROSU

Il compendio, delimitato ad est da uno stretto cordone dunale, è rappresentato da un sistema di canali e di piccoli stagni, paralleli alla spiaggia, non più strettamente legati alla dinamica fluviale del fiume Cedrino. Sono presenti due collegamenti con il mare e, nella zona di Osalla, sono posizionati dei moderni lavorieri per la cattura del pesce; il compendio lagunare attualmente è separato dal fiume da una paratia mobile gestita dagli operatori. La Cooperativa Pescatori che gestisce il compendio è stata costituita nel 1953.

INFORMAZIONI GENERALI

COMUNE: Orosei

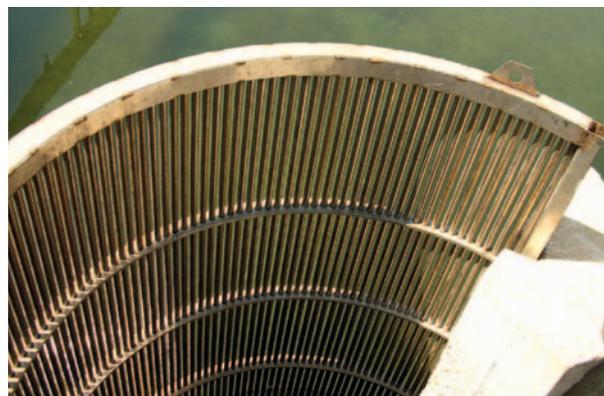
SUPERFICIE: 60 Ha

PROPRIETÀ: R.A.S. - Concessionario:
Cooperativa Pescatori Il risveglio

PRINCIPALI SPECIE ITTICHE: Mugilidi, orate,
mormore, spigole, sogliole, anguille

CLASSIFICAZIONE AMBIENTALE:

Sito Natura 2000 - SIC ITB020013 (1) - (ITB020012)



ZONA III

SARDEGNA SUD ORIENTALE OGLIASTRA - SARRABUS - GERREI

La zona III si estende nella costa orientale dell'isola, dall'Ogliastra al comprensorio del Sarrabus. Comprende numerose aree umide di elevata rilevanza produttiva tra cui a nord lo Stagno di Tortolì, a sud gli stagni di Sa Praia, in prossimità della foce del Flumendosa, di San Giovanni, di Colostrai e di Feraxi.





1

STAGNO DI TORTOLÌ

Lo stagno è dotato di due aperture verso il mare che garantiscono un buon ricambio di acqua; in entrambe sono posizionati dei moderni lavorieri per la cattura del pesce. La Cooperativa che gestisce lo Stagno è stata costituita nel 1944 ed oltre alle attività di pesca esercita l'allevamento semintensivo di spigole ed orate, in gabbie galleggianti, e la mitilicoltura, in long line e l'ostricoltura in strutture sospese. È dotata di un moderno impianto di depurazione e spedizione per i molluschi.



INFORMAZIONI GENERALI

COMUNE: Tortolì

SUPERFICIE: 289 Ha

PROPRIETÀ: R.A.S. - Concessionario:

Cooperativa Pescatori Tortolì

PRINCIPALI SPECIE ITTICHE: Mugilidi, orate, anguille, vongole e bocconi

CLASSIFICAZIONE AMBIENTALE: SIC ITB022214

SERVIZI OFFERTI E ATTIVITÀ

Produzione di prodotti trasformati a base di muggine (bottarga) e di altre specie. Punti vendita al dettaglio dei prodotti freschi e trasformati, di cui uno sito presso la peschiera. Attività di ittiturismo. Fattoria didattica. Centro di educazione ambientale.





2

STAGNO DI SA PRAIA

Lo stagno è situato a circa 5 Km dal centro abitato di Villaputzu, all'interno della zona turistica di Porto Corallo. È alimentato dal Riu Gironi e da alcuni canali di acque bianche ed è collegato al mare da un canale su cui è posizionato un lavoriero. Il Consorzio è stato istituito nel 2004 e comprende tre Cooperative di pescatori locali, che in questi ultimi anni hanno realizzato, con fondi regionali, importanti opere per lo sfruttamento e la lavorazione delle risorse ittiche.



INFORMAZIONI GENERALI

COMUNE: Villaputzu

SUPERFICIE: 86 Ha

PROPRIETÀ: R.A.S. - Concessionario:

Società Consortile del Compendio Ittico Villaputzu

PRINCIPALI SPECIE ITTICHE: Mugilidi, spigole, orate, anguille

CLASSIFICAZIONE AMBIENTALE: SIC ITB040018

SERVIZI OFFERTI E ATTIVITÀ

Punto vendita al dettaglio del prodotto fresco. Gare di canoa.





3

LAGUNA DI SAN GIOVANNI

La laguna è situata a sud della foce del Flumendosa ed è costituita da un canale parallelo alla linea del litorale da cui si dipartono 3 canali radiali che si estendono verso l'interno per circa 2-3 Km. Nel canale di comunicazione col mare sono posizionati 2 moderni lavorieri per la cattura del pesce. La Cooperativa che ne ha la concessione si è costituita nel 1950 ed oltre alle attività di pesca tradizionale esercita, in strutture sospese, l'allevamento dei mitili.

INFORMAZIONI GENERALI

COMUNE: Muravera

SUPERFICIE: 110 Ha

PROPRIETÀ: R.A.S. - Concessionario:

Società Cooperativa tra Pescatori San Giovanni

PRINCIPALI SPECIE ITTICHE: Mugilidi, orate, spigole, anguille, saraghi, vongole veraci

CLASSIFICAZIONE AMBIENTALE: SIC ITB040018

SERVIZI OFFERTI E ATTIVITÀ

Punto vendita al dettaglio del prodotto fresco.





4

STAGNO DI COLOSTRAI

Lo stagno è localizzato nella sponda nord del Rio Picocca, a pochi Km dal villaggio di San Priamo. Nel corso degli ultimi decenni ha subito profonde modificazioni nella circolazione idrica. Infatti l'imponente deposito di detriti nella foce dei fiumi impediva il normale deflusso delle acque: è stata quindi costruita una scogliera di sbarramento che ha permesso di aprire un permanente sbocco a mare, in corrispondenza del quale sono stati posizionati 2 moderni lavorieri per la cattura del pesce. Oltre alle attività di pesca nello stagno viene esercitato l'allevamento semi-intensivo di orate.

INFORMAZIONI GENERALI

COMUNE: Muravera

SUPERFICIE: 137 Ha

PROPRIETÀ: R.A.S. - Concessionario:

Società Cooperativa tra Pescatori San Giovanni

PRINCIPALI SPECIE ITTICHE: Orate, spigole, mugilidi, anguille, saraghi spigole, anguille, saraghi, vongole veraci

CLASSIFICAZIONE AMBIENTALE: Sito RAMSAR

ZPS ITB043025 - SIC ITB040019

Oasi di protezione faunistica e di cattura





5

STAGNO DI FERAXI

Lo stagno presenta caratteristiche fisiche e biologiche molto simili a quelle del vicino Stagno di Colostrai e come esso riceve le acque dolci dal rio Picocca e dal rio Corr'è Pruna. È presente un canale artificiale che garantisce la comunicazione col mare e dove sono stati realizzati dei moderni lavorieri. La produzione ittica è condizionata dall'occlusione, a volte importante, del canale di collegamento col mare, che comporta frequenti interventi di rimozione dei detriti. La Cooperativa che lo gestisce è stata costituita nel 1976; essa si interessa direttamente della commercializzazione del prodotto e attualmente, per integrare i redditi, si sta orientando sulla diversificazione delle attività. Oltre alla pesca, esercitata con i lavorieri e con le reti da posta, infatti, nello stagno si pratica la mitilicoltura, in strutture sospese, e l'allevamento semintensivo di orate e spigole.

INFORMAZIONI GENERALI

COMUNE: Muravera

SUPERFICIE: 60 Ha

PROPRIETÀ: R.A.S. - Concessionario:

Società Cooperativa Pescatori Feraxi

PRINCIPALI SPECIE ITTICHE: Mugilidi, orate, spigole, saraghi, sogliole

CLASSIFICAZIONE AMBIENTALE: Sito RAMSAR

ZPS ITB043025 - SIC ITB040019

Oasi di protezione faunistica e di cattura



SERVIZI OFFERTI E ATTIVITÀ

Attività di ittiturismo. Punti vendita al dettaglio del prodotto fresco. Pesca sportiva, gare di canoa.

ZONA IV

SARDEGNA MERIDIONALE CAGLIARITANO

Il Cagliaritano comprende un'elevata estensione di zone umide, la maggior parte delle quali localizzate intorno al golfo di Cagliari. Tra queste è compresa la vasta laguna di Santa Gilla residuo del più grande stagno di Cagliari che, sino agli inizi del secolo scorso, prima della pressante antropizzazione, copriva una superficie di circa 4.000 ettari. Degno di nota anche lo stagno di Nora localizzato a circa quaranta chilometri a sud-ovest di Cagliari, presso il centro abitato di Pula.





1

LAGUNA DI SANTA GILLA

La laguna rappresenta una delle due grandi zone umide localizzate a ridosso della città di Cagliari. Situata nella parte meridionale della pianura del Campidano è alimentata dal Rio Cixerri e dal Flumini Mannu mentre lo scambio con le acque marine avviene attraverso l'apertura del canale della "Scafa". Largo circa 400 mt è un ecosistema in difficoltà che, nonostante la presenza di un carico antropico sempre maggiore, mantiene comunque buoni livelli produttivi. Il Consorzio che ha in gestione la laguna è costituito da diverse cooperative, alcune delle quali, come le Cooperative "La Peschereccia", "Laguna", "Pescatori Santa Gilla" e "Santa Igia", svolgono attività di pesca vagantiva in laguna con utilizzo di reti da posta, bertovelli e nasse, e la semina della vongola verace. Altre svolgono attività di pesca in mare o si dedicano all'allevamento di mitili. È presente un centro di depurazione e spedizione molluschi.

INFORMAZIONI GENERALI

COMUNE: Assemini, Cagliari, Elmas

SUPERFICIE: 1800 Ha

PROPRIETÀ: R.A.S. - Concessionario:

Società Cooperativa Consorzio Ittico Santa Gilla

PRINCIPALI SPECIE ITTICHE: Mugilidi, spigole, granchi, mormore, ghiozzi, gamberetti, anguille, vongole

CLASSIFICAZIONE AMBIENTALE: Sito RAMSAR

ZPS ITB044003 - SIC ITB040023

Oasi di protezione faunistica e di cattura

SERVIZI OFFERTI E ATTIVITÀ

Punto vendita al dettaglio del prodotto fresco.

Raccolta e vendita delle esche (*Diopatra neapolitana*, Trimuliggione).

Pesca sportiva ed amatoriale.



2

STAGNO DI NORA O DI SANT'EFISIO

Lo stagno, localizzato alla foce del Rio Arrieras, comprende un vasto sistema di canali e isolotti ed è separato dal mare da un cordone sabbioso naturale e da una struttura in cemento e una massicciata in granito; la comunicazione con il mare è garantita da due aperture dotate di griglie e paratoie. All'interno dell'area umida viene praticata la pesca vagantiva. La prima concessione risale al 1957 mentre l'attuale Cooperativa si è costituita dal 1988. Sito di grande importanza dal punto di vista dell'avifauna, ha visto la prima nidificazione del gabbiano corso in Italia.

INFORMAZIONI GENERALI

COMUNE: Pula

SUPERFICIE: 30 Ha

PROPRIETÀ: R.A.S. - Concessionario:

Cooperativa Ittica Nora

PRINCIPALI SPECIE ITTICHE: Mugilidi, anguille spigole, orate, saraghi

CLASSIFICAZIONE AMBIENTALE: Nessuna

SERVIZI OFFERTI E ATTIVITÀ

Centro di educazione ambientale e di recupero cetacei e tartarughe marine. Attività di ittiturismo e di escursione in canoa. Fattoria didattica.



ZONA V

SARDEGNA SUD OCCIDENTALE SULCIS-IGLESIENTE

La zona del Sulcis-Iglesiente comprende circa 2.000 ettari di zone umide, localizzate lungo la costa sud-occidentale della Sardegna. La maggior parte di essi sono piccoli specchi d'acqua con una forte rilevanza ecologica e naturalistica, ma anche ittica e produttiva. Tra questi i principali, procedendo da sud verso nord, sono lo stagno di Malfatano, lo stagno di Mulargia, lo stagno di Teulada (Su Stangioni), gli stagni di Porto Botte e Porto Pino, lo stagno di Cirdu nell'isola di S'Antioco e la laguna di Boi Cerbus a Portoscuso..



**1**

STAGNO DI Malfatano

Lo stagno è, in effetti, una piccola insenatura separata dal mare da uno sbarramento dotato di passerella che nelle parti laterali, per circa 50 mt, è costituito da un muraglione di pietre e massi, mentre la parte centrale, circa 350-400 mt, è costituita da pali in legno e reti. Non esistono impianti fissi di cattura e la pesca è praticata con reti da posta e nasse. L'apporto di acque dolci è limitato ad un solo corso d'acqua stagionale, per questo la salinità delle acque è elevata soprattutto nel periodo estivo.

Nell'antichità, l'insenatura, era utilizzata come approdo dai Fenici ed è riconosciuto come uno dei più antichi e principali ancoraggi della Sardegna; nei pressi dello specchio acqueo sono ancora presenti dei resti di una villa e di una cava romane.

INFORMAZIONI GENERALI

COMUNE: Teulada

SUPERFICIE: 500 Ha

PROPRIETÀ: R.A.S. - Concessionario:

Società Cooperativa Spirito Santo

PRINCIPALI SPECIE ITTICHE: Anguille, mugilidi, orate, spigole, saraghi

CLASSIFICAZIONE AMBIENTALE: SIC ITB040025





2

SU STANGIONI DI TEULADA

Su Stangioni è un piccolo stagno localizzato alla foce del Rio Teulada. In esso la Cooperativa di pescatori, costituita nel 1987, svolge attività di pesca sia con reti da posta che tramite un lavoriero con pali in legno, tubi zincati e griglie in PVC.

INFORMAZIONI GENERALI

COMUNE: Teulada

SUPERFICIE: 10 Ha

PROPRIETÀ: R.A.S. - Concessionario:

Cooperativa Pescatori Rinascita

PRINCIPALI SPECIE ITTICHE: Mugilidi, orate, spigole salpe, saraghi, ghiozzi, granchi

CLASSIFICAZIONE AMBIENTALE: Nessuna

SERVIZI OFFERTI E ATTIVITÀ

Attività di ittiturismo.





3

COMPENDIO ITTICO PORTO PINO

È costituito da una serie di bacini (stagno di Porto Pino, stagno Maestrale, stagno di Is Brebeis, di Foxi e di Corvo) in comunicazione tra di loro e utilizzati come vasche pre-evaporanti delle Saline.

La produzione del sale, prima attuata dai Monopoli di Stato, è dal 2002 gestita da privati con cui si è raggiunta una buona integrazione tra l'attività di produzione del sale e quella di pesca. Per garantire la prima, nel periodo tra maggio e settembre vengono chiuse le paratie con le quali si regola il flusso delle acque, successivamente, tra ottobre e aprile, vengono riaperte per consentire l'attività di pesca, tramite l'utilizzo di lavorieri artigianali, reti da posta, nasse e bertovelli. Sono state create delle vasche di sverno per saraghi ed orate di rimonta naturale. L'attuale Cooperativa gestisce il sito dal 1968.

INFORMAZIONI GENERALI

COMUNE: Teulada e Sant'Anna Arresi

SUPERFICIE: 500 Ha

PROPRIETÀ: R.A.S. - Concessionario:

Società Cooperativa Pescatori San Giuseppe

PRINCIPALI SPECIE ITTICHE: Anguille, mugilidi, orate, spigole, saraghi

CLASSIFICAZIONE AMBIENTALE: SIC ITB040025

SERVIZI OFFERTI E ATTIVITÀ

Vendita del prodotto fresco con mezzo mobile.





4

STAGNO DI CIRDU

Lo stagno è un piccolo specchio d'acqua salmastra alimentato dalle sole acque piovane e in comunicazione col mare attraverso due canali provvisti di lavorieri in canne.

La Cooperativa, costituita nel 1981, esercita le attività di pesca nello stagno con reti, nasse e bertovelli. Inoltre viene svolto l'allevamento di mitili in strutture sospese ed è infatti presente un impianto di depurazione per i molluschi. In passato lo stagno è stato sede di altre attività di acquacoltura estensiva e/o semi intensiva tra cui l'allevamento sperimentale del *Penaeus japonicus*. Era attiva, inoltre, una avannotteria a grandi volumi per la produzione di avannotti di spigola ed orata e di larve di gambero.

INFORMAZIONI GENERALI

COMUNE: Sant'Antioco e Calasetta

SUPERFICIE: 25 Ha

PROPRIETÀ: R.A.S. - Concessionario:
Società Cooperativa Pescatori La Sulcitana

PRINCIPALI SPECIE ITTICHE: Orate, mugilidi, ghiozzi

CLASSIFICAZIONE AMBIENTALE: Nessuna

SERVIZI OFFERTI E ATTIVITÀ

Attività di itturismo. Produzione di prodotti trasformati a base di muggine (bottarga). Punti vendita del prodotto fresco e trasformato all'ingrosso e al dettaglio. Attività di educazione ambientale.





5

LAGUNA DI BOI CERBUS

La laguna è un'insenatura compresa tra la costa e una striscia litoranea sabbiosa parallela alla costa, Punta S'Aliga. L'apporto di acque dolci è limitato a due corsi d'acqua a carattere stagionale.

La laguna è data in concessione dal 1989 alla attuale Cooperativa che esercita le attività di pesca sia attraverso un semplice sistema fisso di cattura, in pali di castagno e reti, che con l'uso di reti, bertovelli e nasse.



SERVIZI OFFERTI E ATTIVITÀ

Punti vendita al dettaglio del prodotto fresco.

INFORMAZIONI GENERALI

COMUNE: Portoscuso

SUPERFICIE: 220 Ha

PROPRIETÀ: R.A.S. - Concessionario:
Cooperativa Boi Cerbus

PRINCIPALI SPECIE ITTICHE: Mugilidi, spigole,
anguille, orate

CLASSIFICAZIONE AMBIENTALE: SIC ITB040028



ZONA VI

SARDEGNA OCCIDENTALE ORISTANESE

La zona dell'Oristanese, localizzata nella parte centrale della costa occidentale dell'isola, coincide con buona parte del territorio della Provincia di Oristano e risulta la più ricca di zone umide, con un'estensione complessiva di circa 6.000 ettari di specchio acqueo. Disposti a cornice intorno al Golfo di Oristano, si ritrovano stagni e lagune tra le più produttive dell'isola: da sud verso nord si segnalano San Giovanni - Marceddì, Pauli Biancu Turri, Corru S'Ittiri, S'Ena Arrubia, Santa Giusta, Cabras, Mistars, Is Benas.





1

STAGNO DI PAULI BIANCU TURRI

Lo stagno è un piccolo bacino localizzato vicino al centro abitato di Marceddì. Riceve le acque dolci da un canale di bonifica e nell'unico collegamento col mare è presente un piccolo lavoriero, realizzato con pilastri in cemento e griglie in PVC.

La pesca vagantiva viene effettuata dalla cooperativa, nata nel 2000, con tremaglio giapponese e bertovelli.

INFORMAZIONI GENERALI

COMUNE: Terralba

SUPERFICIE: 12 Ha

PROPRIETÀ: R.A.S. - Concessionario: Società Cooperativa Pescatori San Domenico

PRINCIPALI SPECIE ITTICHE: Orate, spigole, anguille, muggini, granchi, vongole veraci, arselle cuore

CLASSIFICAZIONE AMBIENTALE: Sito RAMSAR ZPS ITB034004 - Oasi di protezione faunistica e di cattura



SERVIZI OFFERTI E ATTIVITÀ

Attività di ittiturismo.



2

STAGNO DI SAN GIOVANNI E LAGUNA DI MARCEDDÌ

Il compendio lagunare di San Giovanni-Marceddì è situato nella parte meridionale del Golfo di Oristano ed è costituito da una profonda insenatura marina sbarrata artificialmente. Questa racchiude le due distinte zone umide: lo stagno San Giovanni (700 Ha circa), più interno e caratterizzato da acque più dolci, in quanto vi sboccano vari corsi d'acqua tra cui il Rio Mogoro e il Rio Sitzzerri, e la laguna di Marceddì (900 Ha circa) localizzata nella parte più esterna con ampia comunicazione col mare, dove è presente un ponte carrabile ed un muro in pietra. La pesca viene effettuata prevalentemente con reti da posta, nasse e bertovelli. Si esercita inoltre una limitata attività di mitilicoltura con strutture sospese presso i lavorieri attualmente non utilizzati.

INFORMAZIONI GENERALI

COMUNE: Arborea, Terralba, Guspini, Arbus

SUPERFICIE: 1600 Ha

PROPRIETÀ: R.A.S. - Concessionario: Consorzio Cooperative Riunite della Pesca di Marceddì

PRINCIPALI SPECIE ITTICHE: Orate, mugilidi, spigole, anguille, granchi, sogliole, vongole veraci, arselle cuore

CLASSIFICAZIONE AMBIENTALE: Sito RAMSAR ZPS ITB034004 - Oasi di protezione faunistica e di cattura





3

LAGUNA DI CORRU S'ITTIRI

La laguna è una profonda e stretta insenatura parallela alla costa, delimitata ad ovest da un cordone sabbioso litoraneo, ad est dalla pianura alluvionale di Arborea. È separata dal mare da uno sbarramento, in parte naturale, alla cui estremità sono stati costruiti i lavorieri, con struttura in cemento e griglie in PVC.

La pesca viene inoltre effettuata con reti da posta di vario tipo e bertovelli. Caratteristica è la raccolta di vongole veraci e arselle cuore che ancora viene fatta con l'utilizzo di attrezzi tradizionali quali un coltello e uno specchio.

INFORMAZIONI GENERALI

COMUNE: Arborea

SUPERFICIE: 120 Ha

PROPRIETÀ: R.A.S. - Concessionario: Consorzio Cooperative Riunite della Pesca di Marceddì

PRINCIPALI SPECIE ITTICHE: Orate, spigole, vongole veraci, arselle cuore

CLASSIFICAZIONE AMBIENTALE: Sito RAMSAR ZPS ITB034004 - SIC ITB030032

Oasi di protezione faunistica e di cattura





4

STAGNO DI S'ENA ARRUBIA

Insieme allo stagno di Corru S'Ittiri rappresenta ciò che rimane del grande stagno di Sassu, bonificato a partire dagli anni '20. Prima che lo stagno fosse dato in concessione alla Cooperativa, costituita alla fine degli anni ottanta, veniva gestito dalla Società Bonifiche Sarde (SBS). Riceve le acque dolci di alcuni canali di bonifica e comunica col mare con un unico canale dove è localizzato un sistema fisso di cattura, rappresentato da un lavoriero con pilastri in cemento e griglie in acciaio inox.

Sono ancora presenti le tradizionali casette in paglia utilizzate per la guardiania. Oltre che per la pesca lo stagno riveste un'elevata importanza dal punto di vista naturalistico e ornitologico.

INFORMAZIONI GENERALI

COMUNE: Arborea

SUPERFICIE: 187 Ha

PROPRIETÀ: R.A.S. - Concessionario: Società Cooperativa Pescatori Sant'Andrea

PRINCIPALI SPECIE ITTICHE: Mugilidi, orate, spigole, anguille, granchi

CLASSIFICAZIONE AMBIENTALE: Sito RAMSAR ZPS ITB034001 - SIC ITB030016

Oasi di protezione faunistica e di cattura





5

STAGNO DI SANTA GIUSTA

Lo stagno è costituito da uno specchio d'acqua principale (840 Ha) e da una serie di piccoli bacini secondari chiamati "paùli". Comunica col mare attraverso un canale scavato nel porto industriale di Oristano e attraverso il canale di Pesària, che sfocia in prossimità della foce del Fiume Tirso, dove è stato realizzato un moderno lavoriero, con struttura in cemento e griglie in PVC. La pesca viene inoltre effettuata con reti da posta e bertovelli. È sempre stato uno stagno molto produttivo, vista l'elevata presenza di nutrienti, ma la produzione è diminuita negli ultimi anni.

INFORMAZIONI GENERALI

COMUNE: Santa Giusta

SUPERFICIE: 870 Ha

PROPRIETÀ: R.A.S. - Concessionario: Società Cooperativa Pescatori Santa Giusta

PRINCIPALI SPECIE ITTICHE: Mugilidi, granchi, vongole, orate, spigole, anguille

CLASSIFICAZIONE AMBIENTALE:

SIC ITB030037 - SIC ITB030033 (Pauli Maiori)

ZPS ITB34005 (Pauli Maiori)



**6**

STAGNO DI CABRAS

È lo stagno più esteso della Sardegna ed è alimentato da alcuni corsi d'acqua dolce, di cui il più importante è il Rio Mare 'e Foghe, mentre un sistema di quattro canali lo mettono in comunicazione col mare. Negli anni '80 sono stati realizzati lavori di adeguamento del canale scolmatore per favorire, in caso di forti piogge, il deflusso nel golfo di Oristano ed evitare allagamenti nel centro abitato di Cabras. Attualmente le paratoie sono state smantellate, anche se sono previsti ulteriori lavori di miglioramento. Alla confluenza dei canali, in località Mare 'e Pontis, sono localizzati i lavorieri di forgia tradizionale, costituiti da pali in legno e canne palustri. Sono inoltre presenti delle strutture per la pesca delle anguille. Sbarramenti più moderni sono realizzati in località Sa Mardini e presso la foce del Rio Mare 'e Foghe. È praticata sia la pesca vagantiva che quella con bertovelli.

INFORMAZIONI GENERALI

COMUNE: Cabras, Riola Sardo

SUPERFICIE: 2230 Ha

PROPRIETÀ: Concessionario - Nuovo Consorzio
Cooperative Pontis

PRINCIPALI SPECIE ITTICHE: Mugilidi, anguille,
spigole, orate

CLASSIFICAZIONE AMBIENTALE: Sito RAMSAR
ZPS ITB034008 - SIC ITB030036 - Oasi di protezione
faunistica e di cattura

SERVIZI OFFERTI E ATTIVITÀ

Produzione di prodotti trasformati (bottarga, "merca",
anguille e muggini affumicati).

Punti vendita del prodotto fresco e trasformato, all'ingrosso e al dettaglio (una rivendita all'ingrosso a Cabras e due al dettaglio, una a Cabras e una presso un importante ipermercato di Oristano).

Attività di ittiturismo presso la vecchia Peschiera di Mare 'e Pontis.



7

LAGUNA DI MISTRAS

La laguna è localizzata a ridosso della Penisola del Sinis, tra il mare e lo stagno di Cabras con il quale sino a qualche secolo fa era in comunicazione. È priva di afflussi di acqua dolce, per questo la sua salinità è elevata e in alcuni periodi dell'anno supera quella del mare antistante. La pesca viene effettuata sia attraverso un moderno sistema di lavorieri, localizzato nello sbarramento che delimita la laguna, che con tremagli, bertovelli e nasse. Le produzioni naturali sono integrate dall'allevamento semi-intensivo di giovanili di orate, spigole, saraghi e mugilidi, catturati nella laguna e rilasciati nell'ambiente al sopraggiungere della primavera.

Lo stagno è stato acquisito alla fine degli anni sessanta e nel 1975 è stata costituita l'attuale Cooperativa.

INFORMAZIONI GENERALI

COMUNE: Cabras

SUPERFICIE: 450 Ha

PROPRIETÀ: Privata - Gestione: Cooperativa Pescatori e Molluschicoltori

PRINCIPALI SPECIE ITTICHE: Orate, mugilidi, spigole, saraghi, sogliole, granchi

CLASSIFICAZIONE AMBIENTALE: Sito RAMSAR ZPS ITB034006 - SIC ITB030034 - Oasi di protezione faunistica e di cattura



SERVIZI OFFERTI E ATTIVITÀ

Produzione di prodotti trasformati a base di muggine (bot-targa). Punti vendita del prodotto fresco e trasformato, all'ingrosso e al dettaglio.



8

STAGNO DI IS BENAS

È uno specchio d'acqua privo di immissari naturali che comunica col mare attraverso un lungo canale artificiale (600 mt) rivestito in pietra: la salinità è per questo abbastanza elevata e prossima a quella del mare. La Cooperativa, costituita nel 1956, esercita attività di pesca nello stagno sia con i lavorieri, costituiti da pilastri in cemento e griglie in PVC, che mediante reti da posta e bertovelli.

INFORMAZIONI GENERALI

COMUNE: San Vero Milis

SUPERFICIE: 100 Ha

PROPRIETÀ: Concessionario - Cooperativa Pescatori Sant'Andrea

PRINCIPALI SPECIE ITTICHE: Orate, mugilidi, spigole, saraghi,

CLASSIFICAZIONE AMBIENTALE: Sito RAMSAR ZPS ITB034007 - SIC ITB030035 - Oasi di protezione faunistica e di cattura









Principali specie ittiche delle zone umide

MUGILIDI

Tra le specie ittiche pescate in laguna i muggini, o più in generale i mugilidi, rappresentano sicuramente quelle più caratteristiche e abbondanti.

La famiglia dei mugilidi comprende specie presenti sia in mare, lungo le coste, sia in stagni e lagune, sia nelle acque dolci interne; sono, infatti, pesci che ben resistono le variazioni di salinità e temperatura. Sono generalmente caratterizzati da un corpo fusiforme, leggermente compresso ai lati e coperto da grandi squame. Il colore è simile in tutte le specie: grigio sul dorso e bianco argenteo nel ventre.

Generalmente sono pesci con indole gregaria e tendono a formare branchi anche di notevoli dimensioni. Il regime alimentare è limivoro, ossia questi pesci normalmente filtrano il materiale organico presente nel substrato, ma si cibano anche di sostanze vegetali e di invertebrati; la loro bocca è piccola con denti sono piccoli o addirittura assenti. La riproduzione e la prima fase di sviluppo hanno luogo in mare; gli avannotti penetrano quindi nelle acque interne costiere, soprattutto lagune ed estuari, dove trovano condizioni ottimali di temperatura e di cibo per lo svolgimento delle fasi iniziali della loro vita.



Ordine Perciformes
Famiglia Mugilidae
Genere Mugil
Mugil cephalus (Linneo, 1758) Cefalo



È un pesce dal corpo massiccio e allungato, cilindrico al centro ed appiattito ai lati. Il capo è allargato ed ottuso. È una specie dalle abitudini gregarie, in quanto abitualmente vive in gruppo, prevalentemente lungo le coste o negli stagni costieri. Predilige fondali molli e melmosi e tollera bene le variazioni di temperatura e salinità. In laguna viene pescato con reti da posta o da circuizione ma prevalentemente nei lavorieri. Tra i mugilidi è la specie che raggiunge taglie maggiori ed è sicuramente la più pregiata, sia per la bontà delle carni sia perché dalle uova, opportunamente lavorate, si produce la bottarga.

Caratteri distintivi Rispetto agli altri mugilidi presenta il labbro superiore sottile e liscio e l'occhio ricoperto da una spessa membrana adiposa che si estende davanti e dietro l'occhio. Le pinne pettorali sono arrotondate e presentano una macchia scura alla base. Si riproduce in mare tra agosto e ottobre.

Ordine Perciformes
Famiglia Mugilidae
Genere Chelon
Chelon labrosus (Risso, 1827) Cefalo bosega



Ha il corpo slanciato e fusiforme a sezione quasi circolare. È una specie eurialina, ossia in grado di sopportare notevoli variazioni della salinità dell'acqua, che abita le coste e le lagune, prediligendo fondali sabbiosi o fangosi. Si sposta in branchi ed effettua continue migrazioni in laguna alla ricerca di cibo. Si nutre di molluschi e crostacei e brucia la vegetazione per cibarsi dei piccoli animali che in essa vivono.

Caratteri distintivi Rispetto agli altri mugilidi presenta il labbro superiore spesso e alto, da cui il nome, e lo spazio giugulare molto stretto e lineare. La palpebra adiposa sull'occhio è molto ridotta. Si riproduce tra gennaio e marzo.

Ordine Perciformes

Famiglia Mugilidae

Genere Liza

Liza aurata (Risso, 1810) Cefalo dorato



Ha il corpo lungo e slanciato e il capo leggermente depresso.

La bocca è piccola e le labbra ben sviluppate. Predilige le acque molto salate ed è frequente ritrovarlo in branchi nuotare a pelo d'acqua nei bassi fondali. Tra le specie del genere è quella che ha il maggior valore commerciale.

Caratteri distintivi Il labbro superiore è sottile e liscio, la palpebra adiposa è molto ridotta e lo spazio giugulare è ovoidale. Presenta una evidente e caratteristica macchia dorata sull'opercolo. Notevole strato di muco che ricopre il corpo. Si riproduce fine estate-novembre.

Ordine Perciformes

Famiglia Mugilidae

Genere Liza

Liza ramada (Risso, 1826) Cefalo ramato o muggine calamita



Il corpo è allungato e snello, il capo relativamente appuntito. È una specie comune lungo la costa e all'interno di stagni e lagune, ma predilige salinità e temperature più modeste. Si adatta bene alle acque dolci e risale i fiumi anche per lunghi tratti.

Caratteri distintivi Il labbro superiore è sottile e liscio, la palpebra adiposa è assente. Le pinne pettorali sono corte e se piegate in avanti non raggiungono il margine dell'occhio. Lo spazio giugulare è ovale. Presenta una piccola macchia dorata chiara sull'opercolo branchiale, alla base delle pinne pettorali. Si riproduce sottocosta nel periodo invernale.

Ordine Perciformes

Famiglia Mugilidae

Genere *Liza*

Liza saliens (Risso, 1810) Cefalo musino



Il corpo è snello, il dorso quasi orizzontale e il muso appuntito. È una specie comune nel Mediterraneo e predilige ambienti a salinità e temperatura modeste.

Caratteri distintivi Le pinne pettorali se piegate in avanti raggiungono e superano il margine anteriore dell'occhio, che è privo di palpebra adiposa. Le squame sono presenti sino all'estremità del muso. È caratterizzato dall'avere piccole macchie dorate sull'opercolo. Si riproduce sottocosta in primavera-estate.

LATTERINO

Ordine Perciformes

Famiglia Atherinidae

Genere *Atherina*

Atherina boyeri (Risso, 1810)



Sono pesci di piccole dimensioni (8-10 cm) molto comuni nelle coste mediterranee e soprattutto negli ambienti lagunari. La testa, rispetto al corpo, è grossa, e gli occhi sono molto sviluppati, la pinna caudale è forcuta. Il corpo è segnato da alcuni minuscoli puntini neri, mentre i fianchi sono percorsi da una caratteristica fascia argentea brillante. È una specie eurialina e carnivora che si riproduce da aprile a settembre.

ARSELLA CUORE

Ordine Veneroida
Famiglia Cardiidae
Genere *Cardium*
Cardium edule (Linneo, 1758) Arsellina cuore



È un mollusco bivalve la cui conchiglia ricorda la forma di un cuore: le due valve, quasi uguali, sono percorse da costole radiali e da striature. La colorazione esterna è generalmente chiara e le dimensioni raggiungono i 4-6 cm. di diametro. È caratterizzato da un robusto e muscoloso piede dal colore rosso intenso con cui scava e si sposta nei fondi fangosi dove vive. Rispetto alla vongola verace è un mollusco meno pregiato, ma le carni sono discretamente apprezzate ed è per questo commercializzato fresco, surgelato o conservato.

VONGOLA

Ordine Veneroida
Famiglia Veneridae
Genere *Tapes*
Tapes decussatus (Linneo, 1758) Vongola verace



È un mollusco bivalve dalla conchiglia solida. La colorazione esterna è biancastra o bruno chiara con striature e macchie scure, l'interno è bianco-giallastro. Raggiunge anche i 6 cm, ma è commercializzata con pezzature dai 3 ai 5 cm di diametro. Si riconosce dalla vongola asiatica, *Ruditapes philippinarum*, più diffusa sul mercato, per il sifone bilobato nettamente staccato per tutta la sua lunghezza, mentre nella vongola asiatica i due lobi sono uniti per oltre i due terzi. Si riproduce generalmente in luglio-agosto.

ANGUILLA

Ordine Anguilliformes

Famiglia Anguillidae

Genere *Anguilla*

Anguilla anguilla (Linneo, 1758) *Anguilla europea*



È un pesce dal corpo serpentiforme con muso allungato e mandibola prominente. La pelle è liscia e ricca di muco e i denti sono piccoli e numerosi. Il colore è variabile in base all'ambiente e allo stadio di sviluppo: il dorso va dal bruno-olivastro al grigio-bruno e il ventre è bianco o giallastro.

È un predatore molto vorace con abitudini prevalentemente notturne.

È una specie migratrice che si accresce nelle acque interne e migra verso il mare per riprodursi.

Le anguille mediterranee si spostano all'età di 10-12 anni verso il Mare dei Sargassi (Oceano Atlantico) per deporre le uova dove muoiono successivamente alla deposizione. Dopo una fase larvale trascorsa in mare le giovani anguille ancora non pigmentate (ceche) entrano nelle acque interne dove trascorreranno il resto della vita passando attraverso vari stadi giovanili (ragani) prima di raggiungere lo stadio adulto.

Gli individui adulti hanno una diversa denominazione a seconda della loro colorazione, legata alla maturità sessuale: gli individui immaturi sono definiti "anguille gialle", mentre quelli che hanno raggiunto la maturità sono chiamati "anguille argentine". I soggetti di maggior taglia sono denominati capitoni e sono rappresentati da femmine argentine, con pesi anche di 3 kg; i maschi non raggiungono mai dimensioni così elevate. L'anguilla è pescata prevalentemente nelle lagune e negli stagni costieri o con i lavorieri o con i bertovelli, gli attrezzi più efficienti per la cattura di questa specie.



GRANCHIO

Ordine Decapodi
Famiglia Portunidae
Genere *Carcinus*
Carcinus aestuarii (Nardo, 1847)



È una specie molto diffusa nel Mediterraneo particolarmente negli ambienti sabbiosi come estuari e lagune. Il carapace è liscio e più largo anteriormente (a forma di cuore), raggiunge un diametro massimo di 6,5 cm nei maschi e 4,5 nelle femmine. L'addome è triangolare ed appuntito nel maschio, più rotondeggiante nella femmina. Le chele sono robuste, con la destra leggermente più sviluppata della sinistra. La colorazione è bruno-verdastra. È una specie onnivora e si riproduce da maggio a novembre con un picco tra maggio e giugno.



Prodotti trasformati

Oltre al prodotto fresco, rappresentato principalmente dalle specie precedentemente descritte, un'elevata importanza nella produzione ittica delle lagune sarde è rappresentata dai prodotti trasformati.

Bottarga, merca e pesce affumicato, ottenuti dalla lavorazione dei muggini, rappresentano, infatti, un fiore all'occhiello della tradizione gastronomica dell'isola. I primi due, bottarga di muggine e merca, compaiono inoltre nella lista dei "Prodotti tradizionali della Sardegna". Essi sono, infatti, prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee nel territorio interessato ed eseguite secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni, come previsto dal Decreto Ministeriale n.350 del 08/09/1999. Il marchio "Prodotto Tradizionale" è un marchio di proprietà del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e si colloca al di fuori della normativa comunitaria sulle attestazioni DOP (Denominazione di Origine Protetta), IGP (Indicazione Geografica Protetta) e STG (Specialità Tradizionale Garantita).

LA BOTTARGA DI MUGGINE

La bottarga di muggine è un prodotto ottenuto dalla salagione e dalla essiccazione delle ovaie, prelevate sul finire dell'estate da individui maturi di *Mugil cephalus*, unici, tra i mugilidi, a presentare le gonadi idonee alla lavorazione, per caratteristiche e dimensioni.

La tecnica di preparazione della bottarga, nota sin dall'antichità come attività secondaria dei pescatori di laguna, prevede diverse fasi. Una volta selezionato ed eviscerato il pesce, le ovaie estratte vengono lavate e sistemate sotto sale per alcune ore, quindi disposte su piani orizzontali e talvolta pressate per l'allontanamento dei liquidi e per favorirne la stagionatura. I tempi variano in relazione alle condizioni atmosferiche esterne, alle condizioni microclimatiche dei locali e alla grandezza delle ovaie.



Si preferisce una ventilazione naturale, anche se potrebbero essere utilizzati mezzi di ventilazione meccanica o camere di essiccamento in cui i parametri ambientali sono controllati. Le ovaie, raggiunto il giusto punto di stagionatura, vengono confezionate sotto vuoto e vendute intere oppure grattugiate e confezionate in vasetti di vetro o in buste. Annoverata tra i migliori prodotti tipici isolani la bottarga di muggine ha una elevata commercializzazione anche fuori dalla Sardegna. Viste le numerose richieste e il sempre più scarso reperimento di *Mugil cephalus* locale, i produttori di bottarga acquistano direttamente le ovaie congelate e pronte per la lavorazione, da altri distretti italiani o da altri paesi del nord Africa e/o del sud America. La lavorazione avviene comunque seguendo le antiche tradizioni, per cui la qualità del prodotto rimane in ogni caso di alto pregio.

LA MERCA

Nella tradizione sarda due diversi prodotti alimentari vengono chiamati "Merca": il muggine lessato e avvolto nell'erba palustre, "ziba" o "obione" (*Halimione particuloides*) tipico della zona di Cabras e il latte cagliato, inacidito e salato tipico del Nuorese. Questi due prodotti hanno come comune denominatore il sale, che viene utilizzato per entrambi in significative quantità, con l'obiettivo non solo di insaporirli, ma anche di conservarli. Il termine "Merca" è di origine fenicio-punica, è infatti con il termine "Merk" che queste popolazioni indicavano i cibi salati.



Nel caso della preparazione a base di muggine la caratteristica saliente sta nel fatto che per ottenerla si procede alla bollitura del pesce, dosando i tempi di cottura e la quantità di sale in funzione del periodo di conservazione desiderato. Questo consentiva agli antichi navigatori fenici di avere un ottimo sistema per conservare il pesce per diversi giorni. "Sa Merca" (o Mreca), quindi, affonda le sue origini nel periodo della dominazione fenicio-punica dell'isola (dal 700 a.C.), periodo ricco di storia e tradizioni, che nell'oristanese diede origine a quel gioiello dell'archeologia che risponde al nome di Tharros.

La sua preparazione risulta abbastanza semplice: la particolarità di questa produzione è legata soprattutto alle modalità di confezionamento. I muggini, desquamati ed eviscerati vengono bolliti in acqua salata.

Una volta cotti, i pesci vengono scolati e fatti raffreddare, mantenendo comunque una certa umidità. Il pesce viene quindi avvolto nell'erba palustre, "Sa Ziba", realizzando un tradizionale contenitore a forma di valigetta. L'erba che costituisce la confezione, contribuisce a mantenere costante l'umidità durante la conservazione e a esaltarne le caratteristiche organolettiche.

"SA ZIBA"

L'Obione (*Halimione portulacoides* (L.) Aellen) è un arbusto cespuglioso sempreverde che ha come habitat le lagune e le dune costiere. Le foglie, spesse e succulente, sono opposte e di colore grigio-argenteo per la presenza di minuscole squame cartacee che contengono aria ed avvizziscono quando la foglia raggiunge la maturità. La loro funzione è quella di trattenere uno strato di aria umida nella superficie fogliare, proteggendola dall'azione essiccante del

vento e del sole.

Le foglie sono commestibili e possono essere mangiate crude o cotte, in particolare le estremità giovani venivano conservate sotto aceto.

I pescatori delle lagune di Cabras nell'oristanese la utilizzano per preparare la "Merca", il muggine lessato e salato che avvolto in quest'erba può essere conservato e consumato anche dopo diversi giorni.



IL PESCE AFFUMICATO

Il pesce affumicato, o meglio il muggine affumicato, è un tipico piatto della tradizione gastronomica di Cabras e di altri centri lagunari. I pescatori di laguna erano soliti prepararne grosse quantità per consumarlo nei periodi in cui il pesce non era disponibile fresco, ed ancora oggi viene preparato nelle famiglie dei pescatori per un consumo domestico, o prodotto e confezionato su larga scala da alcuni consorzi e cooperative di pescatori.

La sua preparazione richiede cura e tempo. Il pesce, che deve essere di grandi dimensioni, viene eviscerato, ben pulito e messo sotto sale per alcuni giorni. Una volta pulito dal sale, viene fatto asciugare all'aria e poi affumicato. Per l'affumicatura, il pesce viene sistemato al di sopra di un fuoco di una particolare erba palustre il "Nerbiatzu", l'erba Spazza forno (*Thymelea hirsuta* (L.) Endl.), che aromatizza i pesci con il suo fumo, conferendo una particolare colorazione dorata. Dopo 4, 5 ore di affumicatura il muggine può essere consumato subito, magari arrosto, o può essere conservato per lungo tempo sott'olio o sotto vuoto.

Aspetti nutrizionali

Negli ultimi anni si è ampiamente discusso sull'importanza che i prodotti ittici, ed in particolare i pesci, rivestono nell'alimentazione umana in considerazione delle loro proprietà nutrizionali. Oltre ad essere fonte di proteine di alto valore biologico, sono alimenti altamente salutari, ricchi di grassi "buoni", ovvero insaturi, in contrasto a quelli "cattivi", gli acidi grassi saturi, dannosi soprattutto per l'apparato cardio-circolatorio. In conseguenza di ciò si sono moltiplicate le pubblicazioni e le ricerche in questo senso, che prendono in considerazione non solo la composizione nutrizionale dei pesci, ma anche la salubrità del prodotto ittico.

Esistono numerosi studi riguardanti la diversa composizione nutrizionale dei pesci allevati e pescati, ma raramente si hanno dati riguardanti le differenti caratteristiche chimiche dei pesci quando pescati in laguna piuttosto che in mare. Le tabelle nutrizionali dell'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione; http://www.inran.it/646/tabelle_di_composizione_degli_alimenti.html) ad esempio prendono in esame, tra quelle specie ittiche che possono derivare da attività di pesca che di acquacoltura, l'anguilla e l'orata, specie che è possibile pescare, oltre che in mare, anche in laguna, senza fare una differenziazione rispetto alla provenienza.

Alcuni studi hanno riguardato il sapore dell'alimento pesce, aspetto di grande importanza, oltre quello economico, per il consumatore: spesso non si è in grado di distinguere un prodotto pescato in mare da un altro pescato in laguna.

È anche vero che i consumatori che risiedono in zone di tradizione ittica, come gli abitanti delle zone circostanti le numerose lagune presenti sul territorio isolano e che rappresentano un'importante risorsa di pesca, abituati ai prodotti di alto livello qualitativo non si accontentano di prodotti dei quali non riconoscono il gusto. Gli studi confermano la bontà del pesce come alimento salubre e ricco di elementi nutrizionali importanti per l'organismo, indipendentemente dal fatto che sia allevato o pescato. Il prodotto, sempre disponibile fresco nelle nostre peschiere, è ricco in acidi grassi polinsaturi essenziali (Omega-3).

Il pesce rimane un alimento di prima qualità, che sta registrando in questi anni un sensibile aumento nel consumo, e che mai dovrebbe mancare nella dieta di ciascuno, tanto che medici e nutrizionisti, consigliano di mangiarne almeno 2 volte a settimana.



Aspetti igienico sanitari

I prodotti ittici presenti sul mercato derivano dall'attività di pesca, mediante cattura da banchi selvatici, o dall'acquacoltura, allevamento di diverse specie acquatiche, quali pesci, molluschi o crostacei, attività che permette di fornire in modo più controllato quanto non si riesce più ad ottenere dalla pesca.

Specifiche normative sulla pesca tendono a garantire un sistema di gestione che permetta la conservazione delle risorse biologiche. A tal fine viene regolamentata la tipologia e la selettività delle attrezzature da pesca, la tutela delle specie ittiche nonché la taglia minima pescabile, vengono istituite zone di divieto e campagne di pesca....

La legislazione inoltre comprende norme miranti ad assicurare la tracciabilità, la sicurezza e la qualità dei prodotti ittici commercializzati.

Sul banco del pesce fresco deve esserci una separazione tra i molluschi e gli altri prodotti della pesca, per garantire al consumatore il massimo livello igienico-sanitario e le condizioni ottimali di conservazione dei vari prodotti.

Quando si acquista il pesce è importante riconoscerne la freschezza, ma non sempre pelle lucida e umida, occhio vivo e non affossato, branchie rosse e buon odore sono parametri di valutazione sufficienti per gli occhi ed il naso dell'acquirente con poca esperienza. I controlli veterinari e la serietà del rivenditore garantiscono la freschezza del pesce in commercio.

I metodi di conservazione, come la refrigerazione, servono a limitare la crescita dei microrganismi responsabili dell'alterazione degli alimenti (variazioni di temperatura, acidità, umidità) ed in generale aiutano a mantenere la stabilità microbiologica e la sicurezza del prodotto ittico, aumentando quindi la shelf-life o durabilità del prodotto.

Per i prodotti ittici freschi l'etichettatura prevede obbligatoriamente il prezzo di vendita, la denominazione commerciale, la denominazione scientifica (facoltativa nella vendita al dettaglio), lo stato fisico (se fresco, congelato, ecc.), il metodo di produzione primaria (pescato o allevato) e la zona di cattura, ovvero per i prodotti pescati in acqua dolce, lo Stato di origine (es. Italia), mentre per quelli pescati in mare, la zona di provenienza indicata come zona FAO. La zona di cattura FAO è indicata con uno o più numeri che, nella maggior parte dei casi, non aiutano il consumatore. Si tenga presente che la zona FAO 37 corrisponde al mar Mediterraneo.

I molluschi bivalvi (cozze, vongole, ostriche ecc.), in qualsiasi fase di trasporto, distribuzione e vendita, devono essere ac-

compagnati da un'etichetta impermeabile in caratteri leggibili ed indelebili, contenente la denominazione scientifica ed in lingua italiana, il marchio di identificazione dello stabilimento dove è avvenuto l'imballaggio, la data di confezionamento riportante almeno il giorno ed il mese, il termine di conservazione o in alternativa l'indicazione "i molluschi bivalvi devono essere vivi al momento dell'acquisto". Spesso è presente la dicitura "da consumarsi previa cottura".

Le zone di produzione dei molluschi bivalvi, nelle quali è autorizzata la raccolta, sono suddivise in tre classi: la zona di classe A, nella quale i molluschi possono essere raccolti per il consumo diretto da parte dell'uomo; la zona B, nella quale i molluschi possono essere raccolti ma non possono essere commercializzati per il consumo umano senza prima aver subito un trattamento di depurazione o di stabulazione; la zona C, nella quale i molluschi possono essere raccolti, ma possono essere commercializzati per il consumo umano solo dopo una stabulazione di lunga durata (minimo due mesi), accompagnata o meno da una purificazione.



La classificazione delle aree di produzione/raccolta dei molluschi avviene, dietro richiesta degli interessati, a cura dei servizi veterinari dell'ASL, incaricati dalla Regione Autonoma della Sardegna, che effettuano prelievi per valutare l'idoneità delle acque, ne decidono la classificazione in base a tali controlli e ne svolgono il monitoraggio.

I molluschi bivalvi, una volta raccolti, vengono trasportati fino a un centro di spedizione o di depurazione. Ognuno di questi centri deve essere riconosciuto ed approvato dalla ASL competente ed è il marchio di identificazione di questo stabilimento che apparirà sulla confezione dei molluschi.

Nei crostacei, il veterinario ufficiale, oltre all'identificazione di specie e alla valutazione di criteri di freschezza, quali lucentezza ed assenza di chiazze scure, controlla che non siano presenti residui di conservanti superiori a quanto stabilito per legge (es. solfiti nei gamberi).

Molto di moda negli ultimi tempi è il consumo di pesce crudo (sushi, sashimi, carpaccio, marinature, ecc.). Chi prepara questo tipo di prodotti dovrebbe essere un profondo conoscitore dei prodotti della pesca e della loro freschezza. È inoltre obbligatorio per legge congelare il pesce, per almeno 24 ore ad almeno -20 °C, prima della preparazione di un piatto di pesce non cotto, per eliminare il rischio di trasmissione di alcuni parassiti pericolosi per la salute umana (per esempio l'*Anisakis*). Il consumo di pesce crudo è sempre più rischioso del pesce cotto.

Infine anche i molluschi bivalvi vanno consumati preferibilmente cotti: ciò consente di ridurre fortemente i rischi legati alla presenza di microrganismi dannosi per la salute umana. La cottura non dovrebbe terminare al momento dell'apertura delle valve, ma dovrebbe prolungarsi per qualche minuto oltre. Un mollusco fresco si riconosce per il buon odore di salsedine, per l'umidità che rilascia dalla confezione, per il guscio ben chiuso e ripieno di acqua. I molluschi bivalvi freschi al momento dell'acquisto devono essere infatti vivi e vitali, mentre l'eventuale presenza di sabbia non è indice di prodotto non sicuro.

È buona norma conservare l'etichetta della confezione per qualche tempo per esibirla alle autorità sanitarie e risalire al lotto e al produttore nel caso dovesse comparire qualche malore dopo il loro consumo.

La maggior garanzia alla salute del cittadino che consuma i prodotti della pesca è data dai controlli dei servizi veterinari della ASL che vigilano sull'applicazione delle norme su tutta la filiera di produzione e commercializzazione dalla pesca/cattura/raccolta fino alla vendita al dettaglio.

Nell'ambito dei controlli ufficiali effettuati dai servizi veterinari, possono essere effettuati campionamenti per valutare la presenza di parassiti, sostanze chimiche (es. metalli pesanti, diossine o altri inquinanti) e sostanze tossiche che si sviluppano in seguito a cattiva conservazione dei prodotti ittici.

Tutti i prodotti non considerati idonei vengono distrutti e non proseguono lungo la via commerciale.

Un prodotto di qualità è l'obiettivo di ogni produttore! Il concetto di qualità alimentare non può ovviamente prescindere dal concetto di sicurezza che ne costituisce la base essenziale: per questo sono importanti i controlli sanitari ufficiali dei Veterinari e Medici del Servizio Sanitario Nazionale.

Testi e siti web consultati

Cannas A., S. Cataudella e R. Rossi (1998) – *Gli Stagni della Sardegna*, C.I.R.S.P.E.

Cataudella S., P. Bronzi (2001) – *Acquacoltura responsabile*, Uniprom, Unimar

De Falco G., G. Piergallini (2003) – *Mare, golfo, lagune*, Editrice S'Alvure

Donati A., P. Pasini (1999) – *La pesca realtà e simbolo, tra tardo medioevo e medioevo*, Ed Leonardo Arte, per Federco pesca e C.I.R.S.P.E.

Frau F. (1989) – *Le zone umide della Sardegna*, Studiograf Editrice

Manca Cossu M. (2000) – *I pescatori di Cabras*, Editrice S'alvure

Massoli-Novelli R., A. Mocci Demartis (1989) – *Le zone umide della Sardegna. Stagni, lagune, laghi, paludi*, Editoriale Olimpia

Mondardini G. (1997) – *Pesca e pescatori in Sardegna, mestieri del mare e delle acque interne*, edizione promossa dal Consiglio Regionale della Sardegna

Riedl Rupert (1991) – *Fauna e Flora del Mediterraneo*, Franco Muzzio Editore

Centro di ricerca per gli alimenti e la nutrizione (CRA-NUT) - www.inran.it

Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare - www.minambiente.it

Prodotti tradizionali e tipici - www.sardegnaagricoltura.it

Storia della Sardegna - www.sardegnaicultura.it/periodistorici













IL PRESENTE OPUSCOLO È FRUTTO DI UNA COLLABORAZIONE TRA L' AGENZIA REGIONALE LAORE SARDEGNA, SERVIZIO RISORSE ITTICHE, E L' ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLA SARDEGNA, SERVIZIO DI ITTIOPATOLOGIA E ACQUACOLTURA.

SI RINGRAZIANO

LE ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA DELLA SARDEGNA FEDERCOOPESCA E AGCI, PER LA LETTURA CRITICA DEL TESTO.
LE IMPRESE CHE OPERANO NELLE LAGUNE DELLA SARDEGNA PER LA DISPONIBILITÀ ALLE INTERVISTE.

AUTORI

ALESSANDRA FENZA
GIUSEPPE OLLA
FULVIO SALATI
IOLANDA VIALE

ARCHIVIO FOTOGRAFICO

IOLANDA VIALE
GIUSEPPE OLLA
CARMELO VIVIANI
ALESSANDRA FENZA
ANTONIO COSSU
COOPERATIVA PESCATORI TORTOLI

PER INFORMAZIONI E CONTATTI

SERVIZIO RISORSE ITTICHE
AGENZIA REGIONALE LAORE SARDEGNA
TEL. 070 60262425/26

PROGETTO GRAFICO
ALTOPIANO

STAMPA
ARTI GRAFICHE PISANO