

Seminario transnazionale, Sardegna: Collegare le zone di pesca all'economia turistica

Visita sul campo



L'Italia ha una notevole esperienza da offrire quando si tratta di aiutare i pescatori ad agganciarsi al turismo per integrare il loro reddito e, nel contempo, ridurre la pressione sul patrimonio ittico. Infatti, la legislazione nazionale già dal 1999 regola il pescaturismo e dal 2006 anche l'*ittiturismo*, che include attività di terra svolte da pescatori, come la gestione di ristoranti dove viene servito il loro pescato o servizi di sistemazione turistica. Una breve visita al porto locale e alla laguna di Nora è stata per i partecipanti l'occasione di osservare da vicino esempi concreti di queste attività.

Pescaturismo

Al porto di Perd'e Sali è stato attraccato un battello di pescaturismo e i partecipanti hanno avuto l'opportunità di osservare i tipi di battelli e le attrezzature utilizzate per queste attività, e di porre le loro domande direttamente ai pescatori. Pescaturismo significa prendere dei turisti a bordo di veri pescherecci per osservare il lavoro dei pescatori e godere dell'ambiente marino. In Italia le escursioni durano 6 - 8 ore e prevedono un pasto, ovviamente di pesce, a bordo. Una volta tirate in barca le reti e cernite le catture, ai turisti viene data la possibilità di fare un bagno oppure di pescare alla lenza. Per motivi logistici non è stato possibile includere un'escursione di pescaturismo nel programma principale del seminario. Un piccolo gruppo di partecipanti è stato tuttavia selezionato per partecipare a un'escursione 'abbreviata' di pescaturismo in sostituzione di alcuni gruppi di lavoro. Le loro riflessioni sono state presentate in sessione plenaria, unitamente a un raffronto con l'attività di pescaturismo praticata nel Var, in Francia, e a una presentazione tecnica dell'implementazione del pescaturismo in Italia. Per maggiori informazioni, si invitano i partecipanti a leggere il numero 9 di FARNET Magazine.

Ititurismo nella laguna di Nora

Separata dal Mediterraneo da una striscia di terra, la laguna di Nora è gestita da una piccola cooperativa di pescatori attiva in materia di tutela ambientale e collegata all'economia turistica presente nell'area. L'offerta turistica è un elemento chiave del modello di attività della cooperativa, e comprende tra l'altro snorkeling, escursioni in canoa e un centro per i visitatori. Attraverso visite guidate, i turisti sono sensibilizzati sull'importanza di preservare l'ambiente naturale e le risorse della pesca. Ultimamente, la cooperativa ha aperto anche un ristorante di *ittiturismo* che propone con orgoglio i prodotti della pesca locale in laguna e in mare, praticata in modo sostenibile e nel rispetto delle stagionalità. Particolare importanza è data all'offerta di specie sottovalutate come lo sgombero e il cefalo, o muggine. Il ristorante, aperto da aprile a novembre, dà lavoro a 8 persone. Ai partecipanti è stato offerto un pranzo a buffet presso il ristorante, e la possibilità di visitare il parco della laguna e il centro visitatori.