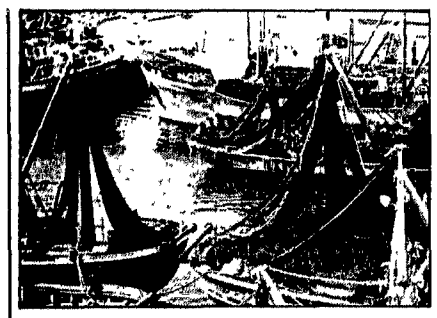
SPAZIO IMPRESA

Quale futuro per l'azienda pesca



Nell'82 l'approvazione del piano di razionalizzazione e sviluppo della pesca

Importante, con pochi risultati Storia di una legge inattuata

Centottanta miliardi «strappati» nella Finanziaria

di ANTONIO CIANCIO *

Molte manovre clientelari Responsabilità del governo Battaglia dei comunisti

L'approvazione, nel 1982, della legge n. 41 per la razionalizzazione e lo sviluppo della pesca marittima ha rappresentato certamente una svolta importante della legislazione sulla pesca, caratterizzata, fino a quel momento, da leggi e leggine di stampo essenzialmente assistenzialistico. La 41, invece, per la prima volta, vincolava le scelte al metodo della programmazione con la formazione di piani triennali finalizzandole ad obiettivi di ammodernamento e sviluppo in termini produttivi del settore e di sfruttamento nazionale delle risorse ittiche.

Se andiamo, però, a guardare gli effetti concreti prodotti dalla 41, dobbiamo dire che essi sono del tutto insoddisfacenti. Le ragioni sono molteplici e sarebbe lungo enumerarle tutte. Basti qui accennare al fatto che parti fondamentali della legge sono ancora inattuate o sono state piegate a esigenze puramente clientelari, per non parlare della scarsità delle risorse messe a disposizione per conseguire gli obiettivi della 41. Quest'anno, addirittura, la finanziaria recava una riduzione dello stanziamento previsto per il Piano 87-89; e solo l'efficacia della nostra iniziativa costringeva il governo e la maggioranza a incrementare di altri 90 miliardi la somma iniziale, portando così lo stanziamento totale a 180 miliardi.

Tuttavia, non è tant sulle responsabilità del governo e della maggioranza che vogliamo insistere, quanto sulla necessità che finalmente si operi in modo nuovo, innanzitutto con la piena attuazione della legge n. 41. Su questa necessità vogliamo richiamare, soprattutto, l'attenzione del ministro per la Marina mercantile ricordandogli alcuni importanti problemi.

In primo luogo, sollecitiamo l'applicazione pratica di una legge nazionale sul fermo di pesca, indispensabile sia per ridurre la pressione esercitata sulla fauna ittica che per la tutela dell'ambiente marino. Il nostro paese — ed è questa un'altra delle responsabilità gravi del governo — non ha utilizzato le risorse messe a disposizione dalla Cee per il fermo di pesca. Ora, comunque, grazie alla disponibilità mostrata dai membri della X Commissione della Camera, si è arrivati alla definizione di un testo su cui vi è l'accordo di massima dei vari gruppi e ciò consentirebbe una rapida approvazione. La seconda esigenza che ci preme sottolineare è quella dell'elaborazione, nei tempi previsti dalla 41, del secondo Piano triennale, recuperando così un ritardo che si è andato accumulando negli anni e che non ha certamente giovato ad un corretto e tempestivo utilizzo delle risorse finanziarie, sia pure scarse.

Con il 1987, scatta il secondo triennio, tuttavia, non abbiamo notizie che sia già in corso il lavoro per l'impostazione del nuovo Piano. La cosa non è di poco conto, se si pensa che la possibilità di utilizzare nuovi stanziamenti previsti in finanziaria e di rispondere così alle attese e alle richieste dei pescatori è legata direttamente all'approvazione del Piano stesso.

Una particolare sottolineatura merita, infine, la necessità di una svolta nella politica internazionale della pesca. La questione investe, innanzitutto, gli indirizzi della Cee nei confronti della pesca nel Mediterraneo. Con il Pim è cambiato parecchio l'atteggiamento comunitario verso la nostra pesca, ma non al punto di metterla sullo stesso piano di quella del Nord Europa, come dimostra il rifiuto delle proposte formulate dall'Italia al nuovo Regolamento. C'è bisogno, a questo proposito, di un impegno più convinto e costante, oltre che di un accertamento più energico del nostro governo e soprattutto del ministro della Marina mercantile che finora non hanno saputo difendere gli interessi della pesca italiana.

L'altro punto dolente della politica internazionale della pesca, con risvolti anche drammatici, come l'uccisione di un pescatore italiano da parte di un motovedetta Yugoslava o del sequestro di pescherecci italiani da parte di altri paesi rivieraschi, è quello degli accordi di pesca nel Mediterraneo, scaduti ormai da anni e mai rinnovati. Anche qui il problema è quello di un impegno convinto. Non ci pare, però, che si facciano, a questo proposito, tut ti gli sforzi necessari, con la conseguenza di mantenere aperto un contenzioso che ha riflessi non positivi anche sulle più complessive relazioni dell'Italia con questi paesi.

* *Responsabile settore pesca del Pci alla X Commissione della Camera*

L'innovazione fa rima con multinazionale?

L'esperienza dell'Ancoopesca delle Marche - A colloquio con Cingolani, presidente regionale Ancp

ROMA — Il 1974 è l'anno costitutivo dell'Ancoopesca, una società mista tra Sopal, Finanziaria Marche e Cooperative. Fino al '78 vennero eseguiti studi ed analisi utili alla predisposizione di un progetto esecutivo che considerasse il maggior numero di variabili, dipendenti e no, del mercato e dei cicli di produzione. Poi, nel '79, la società cominciò a funzionare realmente con lo stabilimento costruito oltre il Molo Sud, nella zona industriale. Oggi l'Ancoopesca è ciò che si dice un'azienda leader del settore della surgelazione e della lavorazione dei prodotti di mare. Un gigante che si estende su di un'area di 34mila mq, che dispone di 9000 mc di celle frigorifere e di un tunnel di surgelazione capace di lavorare 50 tonnellate di prodotto in otto ore a -40°. Dispone inoltre di un impianto per la produzione di farina di pesce in grado di lavorare due tonnellate di scarti ogni ora.

Ogni giorno l'Ancoopesca produce 30 q.li di confezioni diverse di pesce azzurro, 60 q.li di altri tipi di pesce, dalle sogliole ai dentice, al merluzzo e 40 q.li di molluschi (vale a dire sogliole, calamari, ecc.), tutto per un volume totale che supera le 4000 tonnellate di prodotti ittici congelati e surgelati, provenienti in massima parte da navi italiane operanti nel Mediterraneo e nell'Atlantico e, per il rimanente, di importazione. A queste cifre devono aggiungersi 600 tonnellate di vongole fresche di produzione italiana e 3500 tonnellate di pesce azzurro, praticamente la totalità del pescato ad Ancona. Negli ultimi anni, dall'80 ad oggi, l'azienda si è sviluppata ad un ritmo di incremento dei profitti del 30% annuo. Oltre agli sbocchi di mercato esteri, soprattutto la Rft, l'Ancoopesca mantiene rapporti con tutte le principali imprese italiane del surgelato fornendo spesso la maggioranza del prodotto commercializzato.

Sul ruolo dell'Ancoopesca chiediamo un giudizio del presidente regionale delle Marche delle cooperative di settore (aderente alla Lega), Giuseppe Cingolani.

«Si tratta indubbiamente — dice Cingolani — di una esperienza validissima attivata tra la Sopal, la Finanziaria regionale e noi che nel corso di cinque anni di attività ha dato risultati economici e gestionali eccellenti. Basti pensare che si parla di un fatturato di 20 miliardi l'anno. Inoltre questa collaborazione tra la cooperazione e la Sopal, dando un contributo positivo agli affari di questa società, ha dimostrato che siamo in grado di dire e di fare qualcosa di interessante nel settore delle industire a partecipazione statale».

— Se non sbaglio nel settore della pesca la cooperazione costituisce un punto di riferimento obbligato.

«Questo è certo, con 17 cooperative da Pesaro a S. Benedetto del Tronto, alcune delle quali veramente rilevanti, siamo in grado di assicurare l'85% del pescato regionale. E attualmente ci stiamo battendo per avere la gestione di tutti i mercati ittici».

— In questo modo potreste organizzare un ciclo continuo del prodotto...

«Non solo questo. Ciò che stiamo cercando di fare è di mutare la metodologia dell'attività della pesca. Bisogna pensare che, mentre negli ultimi decenni sono stati compiuti passi da gigante nel miglioramento tecnologico di tutti i settori, a pescare ci si va ancora con la rete. In altre parole, la tecnologia, in questo caso, è rimasta immutata da migliaia di anni, almeno nelle sue tecniche base. In questo modo, non si riesce a raggiungere una selettività produttiva. La raccolta del pesce è, per così dire, "selvaggia", perciò, oggi, il vero problema è attuare il passaggio da questa fase, a tratti arcaica, ad un sistema di pesca che assicuri l'aderenza alle esigenze del mercato attuale».

— E per raggiungere questo obiettivo?

«Già 11 anni fa, qui nelle Marche, abbiamo fatto un esperimento di maricoltura con la collaborazione di un istituto del Cnr, l'Irpem. Si tratta di calare a mare dei massi di cemento, rozzamente squadrati e forniti di buchi ed aperture di varia misura. Il principio si basa sulla constatazione che le varie specie di molluschi e di pesci riescono a riprodursi con una velocità e quantità superiori alla media qualora possano rifugiarsi in aperture adatte alle loro dimensioni per sfuggire ai predatori più grossi. In pratica si tratta di rifugi scalari nei quali il più piccolo trova scampo dalla voracità del più grosso. In questo modo, dopo il primo anno crescono le alghe, dopo il secondo i mitili e, dal terzo in poi, i pesci.

Ora stiamo impiantando altri centri di coltivazione marittima, tutti finanziati dalla Cee, a S. Benedetto del Tronto, a Fano, a Portonovo, ad Ancona e a Senigallia. A fianco di questo, stiamo sperimentando gli "orti del mare" costituiti da speciali gabbie che vengono calate in mare ciascuna con un tipo di pesce e che in breve tempo diventano veri e propri allevamenti acquatici. Si tratta di procedimenti altamente sofisticati, le cui tecnologie d'avanguardia sono già state sperimentate con successo in Giappone. Con esse si ottiene inoltre una garanzia di difesa nei fondi marini che vengono sempre più depauperati dallo sfregamento delle reti».

— State, dunque, reinventando la pesca?

«No, vogliamo solo integrare adottando tecnologie innovative a salvaguardia della costa e ad elevato livello di produttività. Con questo siamo riusciti a dimostrare che non è necessario essere una grande azienda multinazionale per fruire di sofisticate innovazioni tecnologiche».

m. f.

Per assoluta mancanza di spazio, questa settimana non è possibile pubblicare la pagina settimanale «Spazio Impresa». Ce ne scusiamo con i lettori

Il mare in pericolo Quando i rifiuti minano l'ecosistema

di GIORGIO NEBBIA *

«Ecco il mare, vasto e immenso: in esso guizzano innumerevoli viventi, animali piccoli e grandi». Chi scrisse il Salmo 104, da cui è tratta questa frase, poteva intuire soltanto una piccola parte delle enormi ricchezze contenute nei mari e negli oceani. Eppure soltanto una minima parte di tali ricchezze viene usata dagli esseri umani.

Per avere una idea delle risorse del mare si pensi che ci troviamo di fronte ad una massa di 1,3 milioni di miliardi di metri cubi di acqua in cui sono disciolti circa 50 milioni di tonnellate di sali.

I mari e gli oceani contengono, inoltre, da 50 a 100 mila miliardi di tonnellate di esseri viventi sotto forma di plancton, molluschi, pesci, presenti negli strati superficiali e profondi del mare.

Purtroppo le materie da cui ricavare minerali, alimenti, prodotti chimici, si trovano nel mare in forma molto diluita e, per ricavarne prodotti economici utili, occorre usare processi molto diversi da quelli finora adottati per sfruttare le risorse terrestri.

D'altra parte le abbondanti risorse del mare sono accessibili anche a molti paesi sottosviluppati costieri che sarebbero anzi i primi a trarre vantaggio dall'uso razionale delle risorse marine.

Il mare, «pieno di innumerevoli esseri viventi», è prima di tutto un grande riserva di alimenti.

Nel mare, come sulle terre emerse, il Sole fornisce l'energia per la combinazione fotosintetica di anidride carbonica ed acqua con conseguente formazione di materia vivente.

La materia organica «fabbricata» per fotosintesi nei mari e negli oceani ammonta a circa 50 miliardi di tonnellate all'anno, più o meno la stessa quantità dei vegetali prodotti ogni anno sulle terre emerse.

Invece i prodotti della pesca in tutto il mondo arrivano appena a 70 milioni di tonnellate all'anno: molto poco rispetto ai prodotti alimentari che si traggono, in quantità 50 volte superiori, dalle terre emerse.

Eppure le risorse alimentari del mare, oltre che abbondanti, sono anche ricche come varietà, importanza e valore nutritivo e potrebbero rappresentare una fonte preziosa di proteine animali di alta qualità, richieste in quantità crescenti dalla popolazione mondiale in aumento.

Spesso le zone pescose sono vicine a paesi poveri che trarrebbero per primi immediato beneficio dai prodotti del mare, se fossero pescati razionalmente e conservati con processi moderni e adeguati.

Nei programmi per trarre maggiori alimenti dal mare non bisogna però dimenticare che le risorse biologiche del mare, pur grandissime, fanno parte di delicati ecosistemi nei quali numerose specie e forme sono in equilibrio fra loro, legate da complesse catene alimentari.

La pesca eccessiva in zone ricche di vita, ma di dimensioni limitate (nei mari praticamente chiusi come l'Adriatico o il Mediterraneo, oppure nelle zone pescose del Pacifico lungo le coste sud-americane, eccetera) può turbare localmente tali equilibri e portare al temporaneo impoverimento delle popolazioni di certe specie di pesci.

Impoverimenti che si osservano spesso nel Mediterraneo e che potrebbero portare i nostri pescatori nelle acque territoriali dei paesi vicini, con conseguenti pericoli e danni.

Le risorse biologiche del mare, inoltre, sono esposte ad ulteriori attentati per colpa dell'inquinamento.

Il mare troppo spesso è usato come ricettacolo, come corpo ricevente, dei rifiuti che talvolta sono scaricati direttamente nel mare, talvolta sono immessi nei fiumi o nel terreno e arrivano al mare dopo un lungo cammino.

Nel Mediterraneo finiscono i rifiuti di 300 milioni di esseri umani e delle relative città, fabbriche, campi.

Nel solo Adriatico arrivano, direttamente e indirettamente, gli scarichi di attività industriali, agricole, zootecniche e urbane di molte decine di milioni di persone.

Così, mentre da una parte dal mare si potrebbero trarre alimenti, sostanze nutritive, minerali, ricchezze, dall'altra la mancanza di una politica ecologica, o addirittura una sconsiderata politica anti-ecologica distruggono la possibilità di continuare a ricavare anche quel poco che il mare ha finora fornito.

La salvezza va cercata in una nuova politica delle risorse naturali, un discorso che va ben al di là delle competenze dell'attuale ministro dell'ambiente, va cercata nella diffusione di ricerche sull'ecologia, sulle risorse naturali, sul diritto, sull'economia del mare.

C'è ancora un cammino lunghissimo da percorrere per la diffusione di una cultura del mare nel nostro paese.

Il mare, vasto, immenso, rappresenta ancora oggi una sfida: le sue risorse restano inaccessibili per colpa della miopia, della mancanza di fantasia e della incultura della nostra classe dominante.

* *Docente di Merceologia presso l'Università di Bari*

Il parere del direttore dell'Associazione dei conservieri ittici

La nostra industria? È la terza nel mondo

di COLOMBO MARRICCHI *

L'industria ittica italiana è certamente la più avanzata d'Europa dal punto di vista tecnologico, presenta caratteristiche molto differenziate tra comparto e comparto dovute sia alla disponibilità e no della materia prima interna, nonché ai consumi nazionali delle singole produzioni. Per avere un quadro più rispondente alla reale situazione e necessaria tuttavia una breve analisi dei singoli comparti produttivi.

Conserve di tonno — Questo pesce è fra le specie ittiche, quella più profondamente studiata nel corso dei secoli per l'interesse scientifico suscitato dalle sue abitudini e dalle sue migrazioni. Al crescente consumo interno di tonno, non fa riscontro purtroppo un corrispondente aumento della pesca del tonno nel Mediterraneo che mediamente non supera le 5 000 tonnellate annue. Questo fenomeno ha costretto, purtroppo, le imprese conserviere alla lavorazione di tonno grezzo il cui approvvigionamento origina massicce importazioni.

Tuttavia, nonostante la carenza di materia prima nazionale, l'industria italiana è in costante, graduale innovamento, tanto che la sua impiantistica, all'avanguardia tecnologica, la pone al terzo posto mondiale per la sua capacità di trasformazione dopo gli Usa ed il Giappone. Operano attualmente in Italia 18 moderni stabilimenti in grado di trasformare oltre 130 000 tonnellate di tonno grezzo. Nel 1986 in base ai dati in nostro possesso dovrebbero essere lavorate oltre 100 000 tonnellate di tonno con un incremento rispetto al 1985 del 10% circa. La produzione viene assorbita quasi totalmente dal mercato interno, mentre l'interscambio nel 1985 è stato rispettivamente: import 4 955 tonn., export 2 042 tonn., trattasi di quantitativi molto modesti rispetto al consumo nazionale di conserve di tonno che ha raggiunto circa le 70 000 tonn. annue. Detta quantità è così composta: 90% tonno all'olio d'oliva, 7% tonno al naturale, 3% circa tonno composto con piselli, fagioli, ed altre verdure miste.

Tuttavia molte sono le incognite per il futuro, il recente ingresso della Spagna e del Portogallo nella Comunità avrà certamente riflessi pesanti sull'industria.

Conserve di sardine — Questo è un altro comparto ittico di notevole interesse. Purtroppo nonostante i provvedimenti e le iniziative adottate in sede comunitaria e nazionale a sostegno di questa attività per consentirne una ripresa, il settore non riesce a decollare. L'industria continua ad operare in uno stato d'incertezza da imputarsi principalmente all'insignificante consumo interno ed alla difficoltà di penetrazione sui mercati della Comunità, per la concorrenza esercitata soprattutto dal Marocco e dal Portogallo, paesi che producono a bassi costi e con incisive riduzioni daziarie.

Con riferimento al mercato nazionale di conserve di sardine, oggi non si consuma neppure una scatoletta pro-capite all'anno. Ciò è ancora più grave quando si consideri che esistono a monte presupposti validi: materia prima abbondante nazionale, con catture che superano le 50 000 tonn. annue, 8 fabbriche con strutture moderne e tecnologicamente avanzate, aventi capacità di trasformazione (30-35 000 tonn. di pesce), e che, nonostante la precaria situazione, rappresentano pur sempre il canale di maggiore assorbimento (circa 18mila tonnellate annue). Il perdurare di questa crisi impone una migliore collaborazione tra le autorità di governo e le forze imprenditoriali che consenta di mettere in atto iniziative concrete che scuotano la passività e la reticenza dei consumatori italiani.

Per attivare questa azione la stessa Comunità ha previsto misure di sostegno per la promozione del consumo delle sardine e dei prodotti a base di sardine, i cui progetti sono già in fase di attuazione.

Acciughe — Questo pesce sta gradualmente scomparendo a causa delle catture indiscriminate che vengono fatte con reti a strascico in tutti i litorali italiani. I dati riferiti a questi ultimi anni dimostrano questa realtà: dalle 83.000 tonn. pescate nel 1979 si è passati alle 49 000 tonn. del 1985. Nonostante ciò la produzione dei filetti di acciughe nell'arco dell'ultimo triennio è stata più che raddoppiata passando dalle 3 500 tonn. del 1981 alle 7 000 tonn. del 1986, incremento dovuto certamente all'eccellente qualità del nostro prodotto.

Vongole — L'industria di questo mollusco può considerarsi patrimonio esclusivo dell'Adriatico. Questo animale, infatti, viene pescato prevalentemente lungo la costa da Venezia a Foggia, dove sono installati tutti gli impianti di trasformazione, una quindicina. I dati consuntivi dell'industria delle vongole relativi al movimento verificatosi nel 1985 evidenziano una flessione generale: le catture sono diminuite del 15%, la produzione conserviera ha subito una riduzione del 32%. L'unico elemento positivo è rappresentato dall'esportazione che nel biennio 1984/85 si è triplicata.

* *Direttore Associazione nazionale conservieri ittici e delle tonnare*

Da pescatori a «coltivatori» della laguna

La trasformazione avvenuta a Goro e Gorino con la produzione di cozze e vongole

Nostro servizio

GORO — I pescatori di Goro e Gorino stanno diventando «coltivatori» della laguna, la produzione di cozze e vongole veraci sta sostituendo in buona parte la pesca d'altura e quella sui fondali bassi. I mitili crescono nella «sacca» di Goro tra mare aperto e costa di questa estrema propaggine ferrarese del litorale alto-adriatico, in pieno delta del Po ai confini con il Veneto.

«Dal 1984 abbiamo già avviato ventidue impianti per le cozze — spiega Poldo Branchi, presidente del Consorzio pescatori di Goro — e, più recentemente, la coltivazione di vongole veraci su diecimila metri quadrati di laguna con un programma seguito da un esperto del Consiglio nazionale delle ricerche». Gli investimenti del Consorzio per questa nuova attività sono stati di alcuni miliardi, un miliardo e mezzo il prossimo anno. Una riconversione necessaria per tanti motivi: il mare oggi non rende più come una volta, a causa dei fenomeni di inquinamento che fanno letteralmente sparire branchi di pesce azzurro e di pesce pregiato dai luoghi tradizionali di riproduzione che l'esperienza dei pescatori conosceva a menadito. Di pesce in Adriatico ce n'è sempre meno, come da tante parti viene denunciato.

«Capita spesso che si tira la rete e non viene su nulla — racconta Giuliano Ballerini, comandante di un peschereccio — e basta una "tirata" buona in meno per non far giornata. Per assicurare al mercato ittico nel giro di una giornata il pesce pregiato fresco dobbiamo compiere sforzi enormi e faticosi». Qualche sollievo è venuto dalla diminuzione del prezzo del gasolio, che in parte ha consentito di contenere i costi della pesca soprattutto d'altura. «Ma il governo — dice Branchi — dovrebbe aiutare di più il nostro settore».

Non è una lamentazione di chi pure si sente un po' discriminato anche se oggi la vita del pescatore non è più quella drammatica di un tempo. A Goro si è compreso subito quai era il segreto: avere delle strutture a terra per la lavorazione del pescato.

Dal 1976, anno in cui il Consorzio ha iniziato a funzionare (prima c'erano cooperative di pescatori che si sono fuse tra loro) si sono creati uno stabilimento con una linea del fresco e delle semiconservate ed un'altra per il surgelato, oltre ad uno «stabulario» per i mitili con la capacità di 20-25.000 quintali di vongole e 60.000 quintali di cozze all'anno, da destinare al mercato nazionale e in maggioranza alla Spagna, con cui si è aperto un flusso commerciale di notevole entità. Il tutto per un centinaio di posti di lavoro.

L'integrazione si chiude con la gestione del nuovo mercato ittico, inaugurato nel 1982 e creato con fondi regionali. La Regione Emilia Romagna ha stanziato risorse ingenti anche per il porto, dando sicurezza alla marineria. Inoltre il consorzio pescatori dispone di tutti i servizi per la nautica, dalle reti al gasolio.

È un complesso ottenuto con enormi sacrifici e l'unità di tutti i pescatori di Goro, tra i quali lo spirito mutualistico è altissimo, fa notare il presidente Branchi. «Senza questa unità non sarebbe nato nulla», racconta. Aggiunge il vicepresidente, Francesco Suncini: «Nella produzione dei mitili si impegna gran parte dei pescatori. Molti di loro sono i giovani che hanno imparato in famiglia, che trovano un'occasione di lavoro, anche se talvolta soltanto stagionale. Diversamente sarebbero disoccupati».

Dunque a Goro e a Gorino, due marinerie distinte ma collegate strettamente da accordi produttivi, si realizza il «ciclo continuo» del mare. Viene costantemente assicurato il livello di qualità del pesce — fresco, surgelato, trasformato che sia, pregiato o azzurro — e dei mitili con attrezzature moderne e controlli continui. Il Consorzio aderisce alla Lega Cooperative, conta seicento soci, ha fatturato 30 miliardi nel 1985 e quest'anno fatturerà, si spera, di più. La flotta è di circa 400 natanti, tra grandi e piccoli, fino a sessanta tonnellate di stazza per le imbarcazioni maggiori. Quella di Gorino è di un'ottantina di natanti.

Il presidente Branchi fa presente che questo gran lavoro subisce non poche minacce dall'esterno. L'inquinamento del mare, abbiamo detto, ma anche quello della «sacca» provocato dal Po e dal suo affluente Volano. Negli anni scorsi, dal 1983 al 1985, le acque inquinate dagli scarichi agricoli e industriali del Po fecero morire in laguna migliaia di quintali di cozze e vongole già seminate con un danno di centinaia di milioni per il Consorzio, senza contare quelli di immagine commerciale. Il 1986 è andato un po' meglio: c'è stata una maggiore vigilanza pubblica, danni rilevanti non sono avvenuti, anche se in estate si è rimasti col fiato sospeso.

È una minaccia che deve cessare, dicono al Consorzio pescatori, con l'impegno di tutti soprattutto dei pubblici amministratori. La «sacca» dev'essere protetta e, anzi, messa meglio in comunicazione con il mare per un giusto equilibrio salino. Così come va adeguato il fondale del canale di entrata al porto lungo sette chilometri. L'inquinamento del Po e del mare rimane però il primo nemico da combattere e da vincere definitivamente.

Franco Stefani

eurofuni
funi metalliche per ogni uso srl
CAVI MISTI E CAVI DI ACCIAIO PER LA PESCA
sede legale v le c colombo, 33 - 63039 s benedetto del tronto (italy)
amministrazione e stabilimento 63030 acquaviva picena
via l da vinci 26 (zona industriale) tel 0735/69178-68849