

## LA SORGENTE DEL MARE

### *Percorso nelle realtà marinare spezzine*

*“Come un gabbiano vorrei spiccare il volo, sciogliere bianche ali al vento e tuffarmi nell’azzurro del cielo e del mare nel Golfo dei Poeti”*. Nascono facili questi pensieri, innanzi all’incantevole visione della Spezia, del suo Golfo e del suo mare.

La Spezia e il mare: un binomio inscindibile, rapporto antico di secoli e millenni.

La storia della terra spezzina e della sua gente si lega a questa realtà. Ben lo sentiamo noi, d’una certa età, che già da bimbi abbiamo familiarizzato con il mare come occasione di festa. Il ricordo ci porta alle vacanze estive quando le spiagge, che allora s’aprivano a ridosso della città, s’animavano festosamente. Naturalmente, alcuni appuntamenti in calendario erano (e lo sono tuttora) un momento per riaffermare l’antico legame. Basta citarne qualcuno: la festività di San Giuseppe, con l’immane visita all’Arsenale Militare; la “Festa del mare” nella prima domenica d’agosto, con la disfida remiera delle borgate e, a sera, il suggestivo spettacolo pirotecnico; il mistico pellegrinaggio all’isola del Tino il 13 settembre.

Il mare e il lavoro: ecco un binomio che ha fatto crescere e diventare Spezia una vera città; un binomio che dovrà ancora coniugarsi con rinnovato impegno. Come spezzino che ama la propria città me lo auguro ardentemente, soprattutto per le nuove generazioni alla ricerca d’un lavoro. Fortunato chi ha un lavoro che dà speranza al suo futuro, chi non deve lasciare Spezia, andare lontano, pellegrino come profugo in cerca di fortuna. Sì, il mare è stato ed è sorgente di lavoro. Molteplici sono le realtà lavorative che da esso possono prendere vita. Forse, anche noi spezzini, non sempre ce ne rendiamo pienamente conto; non sempre conosciamo da vicino questo mondo. Io stesso ne ho “scoperto” un aspetto seguendo il percorso degli studenti di un Istituto superiore in visita a due di queste realtà: l’allevamento del Pezzino e lo Stabulatore di Santa Teresa. Due realtà che ci ricordano come il mare è, da sempre, anche una preziosa risorsa alimentare ed economica. La pesca, infatti, ha costituito spesso, per popolazioni isolate o rivierasche, una fonte importante di reddito. E, accanto alla pesca, si sono via via imposte in tempi più recenti forme d’allevamento ittico. Ebbene, ora, vorrei accompagnare io il lettore in visita a queste due realtà, partendo da quella più “giovane”: l’allevamento gestito dalla società “Spezzina Itticoltura”. Essa sorge nei pressi di punta Pezzino, nello specchio acqueo che si apre all’insenatura delle Grazie, l’antico ridente borgo marinaro, famoso per il suo Santuario Mariano. Nel vivaio del Pezzino si allevano principalmente due specie di pesci: le orate (circa il 70% della produzione) e i branzini (30%); anche se di recente si sta sperimentando l’allevamento delle ombrine. L’allevamento avviene in grosse gabbie quadrate (di 8 metri o 12) ed anche in nuove gabbie circolari dal diametro di 16 metri. Qui i pesci sono alimentati tramite un automatizzato circuito di tubi a pressione pneumatica, con sostanze nutritive (farina di pesce ed altri mangimi naturali) assolutamente prive di materie derivanti da organismi geneticamente modificati. La società, che rifornisce un bacino abbastanza esteso nell’Italia settentrionale, ha ottenuto il riconoscimento dell’Unione Europea, un requisito molto importante per la commercializzazione del prodotto nei paesi comunitari: un vero attestato di garanzia per il consumatore. Essenziali sono le tutele ambientali ed igieniche: l’allevamento -con estensione di circa due ettari- è situato in una zona d’acque molto pulite, in ambiente totalmente naturale. Vediamo in breve come si articola il ciclo di “produzione” e commercializzazione. S’incomincia con la “semina” che avviene nelle gabbie più piccole. Di mano in mano che i pesci si ingrossano, sono “travasati” in quelle più ampie. Qui, al momento opportuno, stringendo le reti, sono facilmente pescati ed immessi in particolari recipienti con acqua di mare e ghiaccio. I recipienti sono quindi trasportati da una barca -in meno di cinque minuti- in banchina, dove li attendono gli automezzi aziendali, per portarli allo stabilimento di lavorazione (nel retroterra delle Grazie), ove il prodotto – dopo i previsti controlli sanitari- è marchiato con il logo della società (un pesciolino azzurro contrassegnato col numero dello stabilimento). Sistemato in cassette con ghiaccio, il pesce è ora pronto per essere spedito. E così, in poche ore, esso raggiungerà il banco di vendita delle più lontane località.

L’altra realtà produttiva marina visitata è stata il complesso di stabulazione di S. Teresa della

"Cooperativa fra Mitilicoltori - La Proletaria".

L'allevamento dei mitili nacque nel Golfo della Spezia nel 1887 e qui ha trovato ottime condizioni ambientali. Il mitile, caratteristico mollusco bivalve appartenente all'ordine degli Anisomīari, conosciuto anche come cozza o muscolo ("moule" in Francia, "mussel" in Inghilterra, "miesniuschel" in Germania) è racchiuso in una conchiglia cuneiforme che può raggiungere la dimensione di dodici centimetri per sei. La coltura dei mitili è effettuata con particolari tecniche in apposite aree: i vivai, costituiti da pali sistemati a circa 5 metri di distanza l'uno dall'altro, piantati nel fondo e sporgenti un metro e mezzo dall'acqua. Tra palo e palo sono annodati reticoli di funi di nailon, cui si appendono le "reste", reti di plastica a calza tubolare con maglie di dimensione variabili, a seconda del muscolo che s'intende introdurre. La "resta" è lunga circa un metro con un diametro di 15 centimetri e nel suo interno sono collocati grappoli di semi che, crescendo, si attaccano alle maglie formando il mitile maturo. Il vivaio richiede periodicamente una serie d'operazioni per mantenerne il massimo dell'efficienza. Il periodo estivo è più adatto alla raccolta, alla sgranatura, alla scelta; quello invernale alla manutenzione vera e propria: sostituzione pali, risistemazione dei reticoli, ecc.

La produzione dei mitili nel Golfo della Spezia ebbe nel dopoguerra un costante sensibile aumento fino a raggiungere nel 1965 i 50.000 quintali. Successivamente, per le note vicende dell'infezione di colera verificatosi a Napoli, tutto il settore nazionale ebbe un drastico ridimensionamento. Fu allora che intervenne il Ministero della Sanità fissando precise regole che garantissero perfettamente, sotto l'aspetto igienico, la produzione e la commercializzazione del prodotto. Oggi, grazie all'attuazione di queste norme che trovano nella stabulazione un punto qualificante, la produzione ha ripreso a crescere. Ma che cos'è la "stabulazione"? E' un procedimento mediante il quale si depura il frutto marino in apposite vasche con acqua trattata. Diversi sono i tipi di stabulazione. Qui alla Spezia, nel complesso di Santa Teresa, si attua la stabulazione ad ozono: il mitile raccolto nei vivai è sistemato in ceste e immerso nelle vasche di depurazione, contenenti la soluzione d'acqua di mare ed ozono, ove rimane 24 ore. Per avere un'idea di tale procedimento, potremmo seguire il percorso che fa l'acqua marina all'interno dell'impianto. Essa è aspirata da tre grosse pompe e immessa in una vasca di decantazione, quindi alla vasca di pescaggio ove altre pompe la spingono, attraverso grossi filtri a letto di granuli di quarzo, al miscelatore d'ozono. L'acqua così trattata è spinta -da altre potenti pompe- in una grande vasca di accumulo di 500 m<sup>3</sup>, che sorge sul fianco della collina, per essere ossigenata ed, infine, per caduta precipita nelle vasche contenenti i mitili attuando il processo di depurazione. I mitili completamente purificati, passano attraverso un impianto molto automatizzato dove sono spazzolati, pesati, confezionati. Naturalmente il prodotto, prima d'essere messo in commercio, è sottoposto ai previsti controlli sanitari: una garanzia importante per il consumatore.

"Conoscere per amare": è la massima coniata da una grande associazione turistica; massima valida anche nel campo alimentare.

I miei primi pensieri di questo racconto sono nati qui, sul Parodi. *"Da questa serena altezza, lo sguardo si dischiude e dal monte giù dilaga tra il verde dei pini, dei lecci, degli olivi, tra palme, pitosfori, eucalipti, incontro alla città, alle antiche borgate, al mare ricamato, nell'incantato Golfo dei Poeti"*.

Paolo Bassani