



IL TURISMO SULLE BARCHE DEI PESCATORI ARTIGIANI

Artisanal fishing in Italy is a traditional activity in growth. Local communities encourage it and also authorities such as FAO consider it of great importance for employment, food security and culture of the coastal communities. Regions such as Tuscany promoted projects and funds in order to support the tourism of fishing, which gives the possibility to spend a day with fishermen, learn the secrets of the activity and eat directly on the boat. The activity is now extended to services of restoration and accommodation (www.ittiturismo.it). Another initiative of the Tuscany region is the building of a boat specifically meant for tourism. Other non-nautical experiences are trekking and mountain-bike. As usual, on the internet further information can be found.

La pesca artigianale, che produce circa la metà del catturato annuale mondiale di prodotto ittico di mare per scopo di alimentazione e che è definita spesso anche piccola pesca in contrapposizione alla pesca industriale, è in Italia una realtà non solo di tradizione ma anche in forte crescita. Ben considerata dalle comunità locali anche per le sue implicazioni di carattere sociale, economico, biologico ed ambientale, la pesca artigianale è considerata dalla FAO di grande importanza per l'occupazione, per la sicurezza alimentare e per la cultura delle comunità litoranee e ciò anche grazie alle attività di pescaturismo e di ittiturismo sempre più organizzate per migliorare e rivitalizzare questo settore.

Per questo motivo alcune Regioni, tra cui la Toscana, hanno promosso progetti e finanziamenti volti proprio a sostenere questa forma di turismo che ha tra i suoi obiettivi quelli di far trascorrere alla gente una giornata su un peschereccio, accanto ai pescatori, conoscere i segreti della pesca tradizionale, vedere paesaggi magnifici da una prospettiva diversa e gustare il pesce direttamente sulla barca.

Dal successo del pescaturismo è ultimamente nato l'ittiturismo che unisce le escursioni in barca come sopra descritte ad attività di ospitalità e ristorazione, con degustazione dei prodotti tipici, organizzata dagli stessi pescatori (www.ittiturismo.it).

Da segnalare un'idea tutta toscana, un progetto per la produzione di una barca specifica per il pescaturismo, costruita in tre diverse dimensioni per accogliere al meglio i pescatori turistici il cui impatto economico dovrebbe essere mitigato da interventi della Regione Toscana e questo anche perché le coste e l'arcipelago toscano sono veri e propri paradisi naturali dove



Foto di Daniele Papi

il visitatore può lasciarsi coinvolgere trovando svariate offerte “marittime” (tra cui anche le immersioni) ma anche sportive di ogni genere come traking e montain-bike. Su internet si possono trovare tutte le informazioni tra ampie scelte.

I PRESIDI DI SLOW FOOD

La Toscana è terra ricca anche di Presidi Slow Food creati a tutela della biodiversità e dei sapori produttivi tradizionali dei territori ma anche con lo scopo di invitare i produttori ad adottare pratiche produttive sostenibili e a sviluppare un approccio etico al mercato. In tutta Italia, negli ultimi dieci anni, questi Presidi hanno contribuito a salvare non solo razze animali e specie vegetali ma anche antichi prodotti alimentari destinati all'oblio o all'estinzione sostenendo il lavoro dei produttori.

Oggi questi prodotti trovano spazio, dopo accurati controlli, sul mercato anche grazie alla riconoscibilità del marchio “Presidi Slow Food”.

In Toscana, attualmente i Presidi sono circa una ventina ma tantissimi altri prodotti tipici sono in attesa di divenirlo. Per il momento non possiamo che segnalare l'Agnello di Zeri, la Bottarga dell'Orbetello, la Cipolla di Certaldo, il Fico secco di Carmignano, la mortadella di Prato, il Pane di Patate della Garfagnana, il Pecorino della Montagna Pistoiese, il Prosciutto del Casentino e il testarolo artigianale pontremolese.

Anche questi Presidi possono diventare una buona o meglio una golosa scusa per intraprendere un viaggio nel territorio toscano (www.slowfoodtoscana.it). Perché allora non organizzare un week-end alla scoperta dei luoghi di questi Presidi, cogliendo l'occasione per visitare una città d'arte o rilassarsi a contatto con la natura? Allora buon viaggio e buon appetito!



Tuscany is also rich of Slow Food Projects, which aim is to develop an ethic approach to the market and to production. In the last ten years, they contributed in saving many traditional products.

They also can be a tasty excuse to travel to Tuscany (www.slowfoodtoscana.it).