



PESCATORI POLESINE E' l'insieme delle 14 cooperative di Porto Tolle Consorzio, progetti ambiziosi

Investimento da 1,8 milioni di euro per inscatolare sottovuoto cozze e vongole

Luca Crepaldi

SCARDOVARI - Commerciano 150mila quintali di mitili all'anno, in prevalenza vongole e cozze. E anche quest'anno il fatturato del Consorzio cooperative pescatori del Polesine è vicino ai 60 milioni di euro. Una realtà fondamentale per la frazione di Scardovari, ma in generale per tutta Porto Tolle, e in special modo per i 1.500 pescatori che fanno parte delle 14 cooperative consorziate insieme.

A parlarci del Consorzio il presidente Vladimiro Mancin (presidente della cooperativa Santa Ciulla), il vice Emanuele Finotti (presidente della cooperativa Maistra), il direttore commerciale Gabriele Siviero e il biologo Emanuele Rossetti.

C'è fermento in Consorzio, fermento di idee e progetti per proiettarlo in un futuro dove possano aumentare ancora produzione, fatturato e posti di lavoro. "Dal punto di vista commerciale ormai qui nella nostra sede siamo stretti - spiega il direttore commerciale Siviero - i volumi che facciamo aumentano, anche per la vendita di prodotti importati: tartufi, ostriche, cozze dalla Spagna, cannolicchi dall'Olanda. Il nostro prodotto viene commer-

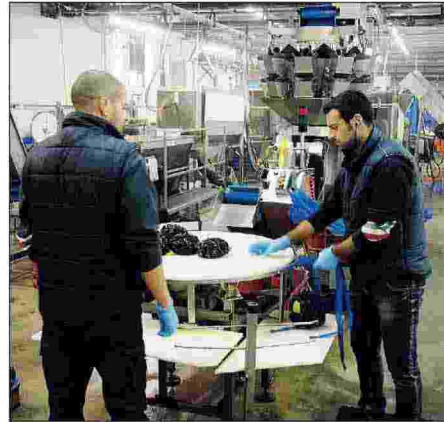


Consorzio pescatori del Polesine. Una foto con i vertici del consorzio: dal presidente Mancin al vice Finotti, con l'assessore Gibin

cializzato in tutta Europa, l'anno scorso siamo sbarcati con la Cozza Dop anche a Londra. Ma abbiamo bisogno di nuovi spazi".

E per farlo è pronto un investimento da 1,8 milioni di euro per acquisire 55mila metri quadrati di area agroindustriale sulla quale insiste un'azienda che verrà recuperata per creare un laboratorio inscatolamento sottovuoto del prodotto. "Abbiamo bisogno di creare nuovi marchi di qualità - riprende il direttore Siviero - ce lo chiede il mercato. E con il sottovuoto, potremo esportare il prodotto fresco, che di solito dura tre

giorni al massimo, per una settimana, oppure in atmosfera modificata fino a un mese. E sarà quindi possibile commerciare anche fuori dall'Europa". Nell'immediato, intanto, tra le esigenze del Consorzio per la Sacca, dove vengono raccolti circa 30mila quintali di cozze, il 30-40% delle quali Dop, è che ci sia una vivificazione delle acque. Un maggior ricambio, anche per garantire una temperatura più bassa e, quindi, un periodo più lungo di raccolta. Per sei mesi, infatti, si possono raccogliere le cozze, tre nella Sacca e altrettanti in mare. Il resto arrivano dalla Spagna,



dove il direttore Siviero col presidente Mancin sono andati per stringere accordi commerciali. Tra le no-

vità di questi anni, infine, la produzione con un sistema a energia pulita dell'ostrica rosa, la Tar-

bouriech, supportata dal Consorzio e grazie alla carpietà di Alessio Greguoldo. Una sperimentazione di grande qualità. Alla base di tutto, però, la grande opera del reparto sanitario e gli investimenti nella ricerca del Consorzio. "Sono tre i controlli al prodotto - spiega il biologo Rossetti - il primo dell'Ulss direttamente con le imbarcazioni messe a disposizione dal Consorzio, quindi uno interno nostro, infine quello prima della distribuzione. Collaboriamo poi con l'Istituto Zooprofilattico di Padova per un sistema di controllo in mare delle biotossine, in modo da prevenire eventuali attacchi ai nostri molluschi. E per poter creare una rete nazionale, progetto finanziato dal Feamp, consultabile online a disposizione dell'Ulss. Grazie al Distretto Ittico e all'Università di Padova cerchiamo di migliorare la depurazione dei molluschi. Infine con Unipd e Cac un sistema sperimentale di svezamento per il seme delle vongole, utilizzando gli impianti delle cozze in disuso. Per 80mila quintali di raccolta servono un miliardo di vongoline, e i vivi sono sempre più in crisi".

© RIPRODUZIONE RISERVATA