

FORMAZIONE PORTO TOLLE

Continua la formazione all'Ipsia di Porto Tolle: si parla di molluschi

Un incontro virtuale tra le classi 2D e 3D il dottor Giuseppe Arcangeli dell'istituto Zooprofilattico delle Venezie con sede a Legnaro di Padova



PORTO TOLLE (Rovigo) - “La filiera produttiva dei molluschi bivalvi nel Delta del Po” è il tema scelto per l’incontro con gli studenti delle classi 2D e 3D del corso “Pesca Commerciale e Produzione Ittica” **dell’Istituto Professionale “C.Colombo” di Porto Tolle, incontro svolto lo scorso 31 marzo.**

Il relatore, dott. **Arcangeli Giuseppe**, è un profondo conoscitore della realtà produttiva ittica del Polesine, perché da oltre venti anni la accompagna come veterinario dell’Istituto Zooprofilattico delle Venezie (sede di Legnaro

Dott. Arcangeli, nella sua veste di responsabile del Centro di Riferenza Nazionale per le malattie dei pesci e dei molluschi (con sede presso il già citato Istituto Zooprofilattico), conosce bene la situazione sanitaria e le problematiche connesse allo sviluppo e alla lavorazione dei prodotti dell'acquacoltura e della pesca.

L'intervento, realizzato online per via della nota situazione pandemica, è stato particolarmente interessante e apprezzato dagli studenti, in particolare per due tematiche: la prima, riguardante **la panoramica offerta delle attività produttive tipiche del Delta, inserite nella più ampia produzione a livello del Veneto e dell'Italia;** la seconda riguardante le prospettive di crescita e di sviluppo del settore, che ha visto sottolineare anche proposte imprenditoriali ben precise.

A questo proposito, ad esempio, per fare fronte alla preoccupante carenza di seme e novellame di vongole veraci, nonché per iniziare programmi di selezione genetica, è sempre più auspicabile la creazione di ulteriori impianti come gli schiudatoi, ed il potenziamento delle strutture di pre-ingrasso, con l'obiettivo finale di "svincolare" sempre di più la produzione dalle variabili dettate dai cambiamenti climatici e passare ad una vera e propria "coltivazione" degli areali del Delta.

Il Dott. Arcangeli ha anche messo in luce la specificità dei prodotti del Delta del Po, che, grazie ad un ambiente particolare per salinità e temperature, acquisiscono un sapore e una consistenza molto apprezzati, anche all'estero. Per tutelare la specificità di uno dei nostri prodotti tipici più noti, nel 2013 è stato depositato il marchio "Cozza di Scardovari D.O.P."

Le domande e i contributi di vari studenti hanno permesso di cogliere quanto gli argomenti proposti dal relatore siano sentiti nel tessuto sociale degli auditori: ragazzi e ragazze spesso appartenenti a famiglie inserite nella filiera produttiva dei molluschi del Delta. Con la speranza di poter ancora usufruire della competenza e della disponibilità del Dott. **Arcangeli, l'IPSIA "C. Colombo" di Porto Tolle** ringrazia della collaborazione la dirigenza dell'Istituto Zooprofilattico delle Venezie, nella persona del Direttore Generale, Dott.ssa Antonia Ricci e il prof.re Michele Bonso che si è impegnato per l'organizzazione dell'incontro.

Articolo di Mercoledì 7 Aprile 2021

 Accedi

 Non sei registrato?

[Crea un profilo personale e accedi a una serie di servizi esclusivi su RovigoOggi.it](#)