

## **Disciplinare di produzione della "Pesca Tradizionale nella Laguna di Orbetello" Presidio Slow Food**

### **Art.1 Denominazione**

La Denominazione "Pesca Tradizionale nella Laguna di Orbetello" è riservata al prodotto ittico pescato o trasformato che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

### **Art.2 Descrizione del prodotto**

Si definisce " Pesca Tradizionale nella Laguna di Orbetello " il prodotto ittico pescato e trasformato proveniente dalle attività appunto tradizionali e selettive svolte nello specchio acqueo della Laguna di Orbetello. La definizione di Pesca Tradizionale è riferita alla dizione espressa nella Concessione del Diritto esclusivo di pesca rilasciata dal Comune di Orbetello successivamente riportata e dettagliata.

Le specie ittiche oggetto del Presidio sono le seguenti:

Pesce Fresco:

- CEFALO (*Mugil cephalus*, *Chelon labrosus*, *Liza aurata*, *Liza saliens*, *Liza ramada*)
- ANGUILLA (*Anguilla anguilla*)
- ORATA (*Sparus aurata*)
- SARAGO (*Diplodus* .....
- SPIGOLA (*Dicentrarchus labrax*)
- CALCINELLI (*Atherina boyeri*)
- FEMMINELLE (*Carcinus aestuarii*)
- MAZZANCOLLE (*Penaeus kerathurus*)

Prodotto trasformato:

- FILETTO DI CEFALO
- FILETTO DI CEFALO AFFUMICATO
- ANGUILLA SFUMATA
- SCAVECCIO (ANGUILLA MARINATA)
- FILETTO DI ORATA
- FILETTO DI SPIGOLA
- SUGO DI ORATA (\*)
- SUGO DI CEFALO (\*)
- SUGO DI SPIGOLA (\*)

Il prodotto ammesso a tutela con la denominazione "Pesca Tradizionale nella Laguna di Orbetello" è riservato esclusivamente ai prodotti sopra elencati provenienti dalla sola pesca e per i sughi e le conserve (\*) solo quelle che hanno la percentuale di polpa superiore al 60%.

L'inserimento di eventuali altri prodotti necessita di variazione del presente disciplinare.

### **Art.3 Delimitazione dell'area di produzione**

La zona di produzione della "Pesca Tradizionale nella Laguna di Orbetello" è solamente quella dello specchio lagunare definito Laguna di Orbetello.

### **Art. 4 Riferimenti storici**

Numerosi sono i riferimenti storici che attestano l'importanza storica e culturale e la valenza economica della pesca ad Orbetello e sulla Laguna secondo le tecniche definite come "tradizionali".

Sin dal 1414 si tracciano documenti e contratti che mettono in risalto il rilievo economico dell'attività di sfruttamento ittico della Laguna. Negli statuti emanati dalla Repubblica di Siena si rilevano norme che regolamentano la gestione della laguna (*Della electione de' Pescatori, Di non cava pescie di rete, Di non pescar nel stagno, Del modo di vender pesce, La bandita del stagno, Della bandita di Fibbia, De chi togliesse scafa remi, o trigante*) e modifiche successive a partire dal 23 luglio 1489 (*Scafa non si pigli senza licentia pena soldi XL, Bestie non possà passare per le fosse dele peschiere, Le peschiere sieno in bando e si peschi co' tipi fatti, Non si apssi per le peschiere, Pescie si porti in piazza*), nel 1493 (*Anguille non si salino prese di notte*) e negli anni a seguire, fino al 14 maggio 1549 quando terminò il dominio su Orbetello della Repubblica di Siena a favore del Regno di Spagna (lo Stato dei Presidi), che il 30 gennaio nel 1573 con atto dedicato si riprendono in 28 punti gli statuti ed i regolamenti esistenti in materia di gestione della Laguna. Fra queste norme si segnala quella relativa al divieto della pesca di pesce di taglia inferiore a "mezza libbra" e agli attrezzi (detti "ordigni") da pesca vietati: gichi, cecarelle, reti tramagliate aventi magli più piccole di quelle regolamentari (esisteva nella Segreteria della Comunità il deposito delle maglie in ferro delle dimensioni sotto la quale era vietato l'uso).

Il dominio su Orbetello (quindi sulla laguna e sulla pesca) passò dagli Spagnoli ai Francesi nel 1800 e nel 1801 venne incorporato nel Regno di Toscana.

La gestione della pesca in tutti questi anni si era mantenuta regolamentata per legge secondo il criterio delle Bandite (aree di laguna prospicenti le Peschiere di Nassa e di Fibbia a ponente dove la libera pesca era interdetta) che venivano date in appalto a bando e la restante parte di lago di ponente e l'intero specchio di levante dove era possibile la esercitare la libera pesca e dove pescavano quindi i Pescatori di Orbetello. La gran parte dei regolamenti e dei documenti recuperabili aveva per oggetto infrazioni di furto di pesce nelle aree Bandite sottoposte a contratto e questo è stato in verità l'oggetto della contesa fra i cittadini e chi governava la laguna fino alla fine del XIX° secolo, quando alla fine di un estenuante dibattito scaturito in seno al Consiglio Comunale dalla impossibilità ad appaltare la pesca a seguito di ripetuti episodi di morie, viene dato il via ad un'opera di escavazione che bonificò la laguna e dette inizio alla prima esperienza di gestione diretta del Comune dell'Attività di pesca. Era il 1899 e da qui fino al 1907 proseguì questa esperienza, poi si tornò all'appalto, ma ne frattempo si era regolamentata la presenza dei pescatori con il metodo del sorteggio: fra quelli che pescavano liberamente (ma in regola) nella laguna di Levante, sei barche e 3 pescatori isolati venivano sorteggiati per poter pescare anche nella laguna di Ponente. Inizialmente annuale, il sorteggio poi divenne quadriennale. Aveva così inizio la "Pesca vagantiva", ovvero per i pescatori che "vagavano" da Levante a Ponente.

Questo sistema si mantenne valido per alcuni decenni, ma negli anni '30, quando si iniziò a delineare una criticità fra i pescatori, evidenziando fra loro quelli con difficoltà di sussistenza; tale situazione suscitò l'intervento del Podestà che fece deliberare per sé la possibilità di autorizzare i pescatori più bisognosi a pescare a Ponente. Dopo la II° Guerra Mondiale, la prima Amministrazione decide di assumere direttamente la gestione dell'attività di pesca, riprendendo tutti i regolamenti e le norme storicamente emanate.

Nel 1960 viene sottoscritto dal Comune e dalla Cooperativa "La Peschereccia" la prima Convenzione per l'esercizio della pesca nella laguna e sue pertinenze e all'art.2 che "Le operazioni della Pesca vagantiva e quella delle Peschiere verranno disciplinate da apposito regolamento e condotte nel comune interesse dei contraenti." Successivamente vengono inserite le altre attività connesse alla pesca.

La dizione "Pesca Tradizionale" appare nell'atto di affidamento del diritto esclusivo di pesca da parte del Comune di Orbetello dagli anni 80' e successivamente riportato su tutti gli atti Convenzionali sino a quello ancora in vigore, sottoscritto il 21 dicembre 1999.

In ogni stesura degli atti sono riportate in premessa le seguenti note prescrittive:

- che il Comune di Orbetello è titolare del diritto di pesca, giusto regio decreto del Prefetto di Grosseto del 08.04.1882;

- che sulla Laguna di Orbetello insiste, ai sensi dell'art.2 del provvedimento RT n.3346 del 24.04.1992, Uso Civico di pesca regolamentato da apposito atto di Decreto Dirigenziale del 14.07.1998;
- che in virtù di tale Decreto, all'articolo 2, il Comune di Orbetello provvede all'esercizio della pesca tradizionale nella Laguna mediante concessione a società di capitali o cooperativa composta prevalentemente da Soci residenti nel Comune;
- che la convenzione consiste nel affidamento dell'esercizio della pesca tradizionale, nonché la gestione e lo sviluppo delle attività collegate quali, avannotteria, l'acquacoltura, la trasformazione e commercializzazione del prodotto, lo studio e la ricerca per l'incremento ittico e per l'aggiornamento dei sistemi di pesca;

e nell'oggetto della Concessione si affida

- a) "l'esercizio dell'attività di pesca tradizionale, nei limi e nel rispetto delle norme stabilite nel regolamento adottato con delibera consiliare del 29.02.96 come modificato e integrato a seguito delle osservazioni regionali, ed approvato con Decreto Dirigenziale n. 4019/98.
- b) La gestione e lo sviluppo delle attività collegate alla pesca tradizionale, quali:
  - a. L'avannotteria
  - b. L'acquacoltura
  - c. La trasformazione e commercializzazione del prodotto
  - d. Lo studio e la ricerca per l'incremento ittico e per l'aggiornamento dei sistemi di pesca

Addirittura al momento della costituzione della società di gestione pubblico privata ORBETELLO PESCA LAGUNARE SPA (poi trasformatasi in Srl nel 1993 e successivamente in Società Agricola a r.l. tuttora in vita e produttore titolare giuridicamente del diritto esclusivo di pesca), nell'atto costitutivo all'articolo 3 si riporta: "La Società ha per oggetto l'esercizio della pesca tradizionale.."

## **Art.5 Origine del prodotto**

La pesca tradizionale quindi è la vera espressione dell'attività di pesca sulla laguna di Orbetello che regola al contempo anche la gestione ambientale ordinaria, con la gestione delle Peschiere, dei lavorieri e degli inganni da pesca.

Gli inganni da pesca sono: il lavoriero, il martavello (bertovello), il tramaglio, il calo, il traino, il filaccione. Questi sono attrezzi in uso ad Orbetello sin dall'origine dell'attività e si sono mantenuti in essere proprio in funzione della particolarità della loro attitudine agli scopi, ovvero allo svolgimento di una pesca di sbarramento, selettiva e sostenibile.

Le dimensioni delle maglie, dei selezionatori dei lavorieri, dei martavelli e dei vagli sono tali da far pescare solo esemplari di taglia adulta, commerciabile per una pesca di tipo stagionale, diversa per tipologia e per specie stagione da stagione.

Le specie ittiche elencate all'rt.2 vengono pescate con le tecniche di pesca menzionate, mediante l'utilizzo di postazioni fisse o di lavorieri che sfruttano l'alternarsi delle maree.

Per la parte relativa ai prodotti trasformati, si rammenta che ad Orbetello l'introduzione dell'arte di lavorare il pesce risale al XVI°-XVII°, con lo stato dei presidi, fortificazione spagnola a difesa dei possedimenti strategici nel centro Italia. Gli orbetellani, avevano tratto insegnamento dagli spagnoli, abili navigatori, che avevano messo a punto le migliori tecniche di conservazione del pesce al fine di assicurarsi il cibo durante i lunghi viaggi per mare.

Le più utilizzate erano l'affumicatura, la marinatura e la salagione. Da queste tecniche derivano la sfumatura, cioè condire con una salsa a base di peperone (pimento) e la "scavecciatura", ovvero condire con una salsa calda a base di aceto, rosmarino, aglio e peperone (escabece).

Bozzi Avv. Bozzo in *Nota sul lago o stagno di Orbetello – Estratto dal catalogo Generale della Sezione italiana all'Esposizione Internazionale della Pesca in Berlino nell'anno 1880*, descrive il cefalo tra i pesci che prosperano nel lago e ne sottolinea le tecniche di trasformazione e cottura: "... E' abbondantissimo, più delicato di quello pescato nel mare e

*ricercatissimo nei mercati di Roma e Napoli. Localmente è conosciuto col nome di Mazzone o Cefalo. Non prolifica nel lago e viene spontaneamente poco dopo esser uscito dall'uovo, dall'Albegna, ove le uova vengono, dai pesci adulti, depositate....”.*

Tranne che per un breve periodo, la lavorazione del pesce pescato nella laguna di Orbetello era strettamente familiare e strettamente legato all'autoconsumo.

Dal 1996 i Pescatori di Orbetello hanno ripreso l'arte di trasformare il pescato e la produzione di prodotti di eccellenza della filiera della pesca lagunare, estendendo anche a preparazioni di gastronomia quali sughi e salse.

## **Art. 6 Metodo ottenimento del prodotto**

### **5.1. Modalità di pesca**

La pesca nella Laguna viene esercitata durante tutto l'anno a seconda della stagionalità e della tipologia di cattura da effettuare.

E' di tipo selettivo, quindi non consente la cattura di esemplari giovanili e fuori stagione. Si evidenziano le principali stagionalità di pesca:

- **ANGUILLE** : la pesca si svolge tutto l'anno, con modalità diverse fra la pesca invernale con "Tesi" di sbarramento fissi per tutta la stagione da ottobre a gennaio; l'ultimo sbarramento fisso è costituito dal lavoriero che raccoglie gli ultimi esemplari che si incamminano per la migrazione verso il mare. In questa stagione si pesca specificatamente l'anguilla "*Maretica*" o *Dritta*"; La pesca estiva invece, da febbraio a settembre, consiste con l'utilizzo di sbarramenti più piccoli, detti "*Crocioni*", che danno la possibilità al pescatore di spostamento anche quotidiano. Con il mestiere estivo si pescano l'anguilla "*Pantanina* o *Torta*";
- **CEFALI** : anche per il cefalo la pesca si svolge tutto l'anno, con gli strumenti del lavoriero e del tramaglio. Prevalentemente si adotta la pesca al lavorieri che permette di pescare le diverse specie stagionali: quelle commercialmente più rilevanti sono CODAROSSA ..... MUGGINE..... CELETA..... La pesca specifica per la produzione della "Bottarga di Orbetello" , del MAZZONE quindi (*Mugil cephalus*) si effettua nel periodo che va da agosto a ottobre ed è principalmente svolta presso le peschiere (ai lavorieri), situate nei canali che mettono in comunicazione il mare e la laguna.
- **ORATE**: per questa specie la pesca si distingue in vagantiva con le reti da tramaglio (estiva) e al lavorieri (invernale); in quest'ultima si pescano le quantità più importanti, in quanto in questo periodo insistono maggiori escursioni mareali che richiamano il pesce alle Peschiere.
- **SPIGOLE**: per questa specie la pesca si distingue in vagantiva con le reti da tramaglio (estiva) e al lavorieri (invernale); in quest'ultima si pescano le quantità più importanti, in quanto in questo periodo insistono maggiori escursioni mareali che richiamano il pesce alle Peschiere.
- **CALCINELLI**: questa specie si pesca solo in inverno, quando fa molto freddo, in ragione del fatto che i pesciolini (piccoli per dimensione ma non per età in quanto già adulti) si "appallano" e vengono pescati con il "traino", rete a maglia fitta, con "voli" specifici di piccole porzioni di acqua.
- **FEMMINELLE**: il prodotto è la femmina del granchio con le uova, per questo molto ambita e rinomata. Mentre il granchio si potrebbe pescare tutto l'anno, la Femminella viene pescata solo in inverno, appena matura le uova. La tecnica di pesca è sia il martavello che il lavoriero;
- **MAZZANCOLLE**: queste vengono pescate in inverno e primavera con i martavelli, in contemporanea con la pesca delle anguille. In particolari anni pescosi possono essere pescate anche al lavoriero.

Per la pesca al lavoriero in particolare viene sfruttata la naturale migrazione del pesce dal mare alla laguna viceversa. Il pesce viene intrappolato nelle camere di cattura tipiche di questi inganni da pesca lagunari e vallivi.

## **5.2. Trasformazione**

Per i prodotti trasformati, il processo di lavorazione che viene adottato è il più possibile quello della tradizione storica, con l'adattamento delle tecniche e delle ricette classiche ad un processo moderno per una struttura che opera nei dettami della normativa Comunitaria EU per la trasformazione dei prodotti ittici per il mercato al l'ingrosso ed al dettaglio (Riconoscimento UE ai sensi del Reg. Cee 853 del 2004). Il processo di lavorazione prevede la selezione degli esemplari da immettere nei diversi cicli produttivi direttamente sui posti di pesca, dove il personale qualificato provvede a svolgere questa delicata fase durante lo svolgimento delle normali operazioni di pesca.

Successivamente i pesci vengono sottoposti al controllo sanitario presso la Sala Asta Aziendale (UE IT255CE) e quindi trasferiti nello stabilimento di trasformazione di Albinia (UE IT N076U CE) dove avvengono tutte le fasi di lavorazione.

## **5.3. Conservazione e confezionamento del prodotto.**

In tutte le produzioni realizzate presso questa struttura, quindi sia quelle della filiera della "Pesca tradizionale" che per le altre produzioni, la manualità degli operatori e lo stretto legame con il procedimento tradizionale rappresenta l'essenza stessa della produzione: si utilizzano ingredienti il più possibile locali e non si aggiungono additivi e conservanti di nessun tipo.

Anche per le tecniche di conservazione si utilizzano il sottovuoto, la pastorizzazione e la sterilizzazione.

### **Art. 6**

#### **Legame con l'ambiente**

Il prodotto ittico della Pesca Tradizionale, sia fresco che lavorato, deve il suo stato di "tradizionalità" sia all'ambiente nel quale cresce, al tipo di alimentazione che ogni specie riesce a trovare (meglio che in mare aperto) nella laguna di Orbetello, ma soprattutto al fatto che per la cattura si tende a rispettare ogni condizione ambientale applicando storicamente la tecnica selettiva più opportuna e meno impattante sullo stock ittico.

La laguna di Orbetello, infatti, rappresenta un ecosistema unico, in cui gli animali trovano condizioni particolari di vita. La loro cattura viene effettuata seguendo i ritmi dettati dalle stagioni e dalle condizioni climatiche che la laguna presenta, utilizzando attrezzi ed inganni tradizionali che permettono una pesca mai troppo pressante sulle diverse specie e sempre nel momento di massima qualità organolettica, approfittando della morfologia della laguna e dei naturali movimenti migratori tipici di ognuna delle specie presenti.

La pesca nei lavorieri, la più importante per numero di catture, garantisce la pesca solo nel momento ottimale per ogni specie

### **Art. 7**

#### **Caratteristiche - confezionamento del prodotto**

Il prodotto del Presidio della Pesca Tradizionale nella Laguna di Orbetello viene immesso sul mercato secondo le seguenti modalità:

- Pesce fresco :
  - All'ingrosso – in cassette di polistirolo con apposita etichettatura per ogni cassa indicante, oltre a quanto previsto per legge, la dicitura **PRODOTTO DELLA PESCA TRADIZIONALE NELLA LAGUNA DI ORBETELLO - PRESIDIO SLOW FOOD**, con apposizione sulla stesa della formula di comunicazione del contrassegno depositato;

- Al dettaglio – in spazi di vendita, banchi pescheria o self service che evidenzino oltre all'origine come per legge, l'aggiunta di etichetta grafica **PRODOTTO DELLA PESCA TRADIZIONALE NELLA LAGUNA DI ORBETELLO - PRESIDIO SLOW FOOD**, con apposizione sulla stesa della formula di comunicazione del contrassegno depositato;
- Per il prodotto trasformato:
  - il prodotto deve essere posto in vendita secondo le prescrizioni di legge previste per ogni singola tipologia di prodotto, arrecante oltre alla dicitura prevista per legge, la dicitura **PRODOTTO DELLA PESCA TRADIZIONALE NELLA LAGUNA DI ORBETELLO - PRESIDIO SLOW FOOD**, con apposizione sulla stesa della formula di comunicazione del contrassegno depositato;

È vietata l'aggiunta di ogni altra qualificazione o dicitura non prevista dal presente dal presente disciplinare.

Ogni ulteriore variazione deve essere concordata con l'Ufficio Presidi di Slow Food Italia o sue estensioni

Orbetello, lì 20 settembre 2015