

I PESCATORI DI ORBETELLO (1945)

Credo sia opportuno fare un breve cenno a quelle che sono le attività principali che I PESCATORI DI ORBETELLO offrono come garanzia di serietà, professionalità ed attaccamento alla cultura del lavoro e delle tradizioni.

***I Pescatori di Orbetello** esercitano la pesca tradizionale nella laguna omonima fino dal 1945, ma la storia racconta che già precedentemente gli abitanti della cittadina lagunare pescavano nelle stesse acque salmastre. Il lavoro dei Pescatori dalla storia si tramanda principalmente da padre in figlio.*

***Nel 1960** viene firmata la prima convenzione con il Comune di Orbetello, costituendo la Cooperativa La Peschereccia che da allora opera quotidianamente con 48 soci lavoratori e vanta complessivamente 38 dipendenti a tempo indeterminato. A questi si aggiungono gli stagionali. Quindi è chiara l'importanza di questa realtà sul tessuto sociale e locale.*

***Nel 1989** viene costituita la Orbetello Pesca Lagunare Società per Azioni, con la partecipazione della Cooperativa La Peschereccia e l'Amministrazione Comunale Lagunare. Esperimento che purtroppo dura pochi anni in considerazione di una serie di eventi anche amministrativi.*

***Nel 1993** a seguito del fallimento della Orbetello Pesca Lagunare la Cooperativa La Peschereccia rileva il 99% delle quote della stessa società assumendosi l'onere mentre una quota viene acquisita dall'attuale amministratore architetto Lindo Bondoni che va a sostituire il vecchio Comitato di Gestione Peschiere.*

***Nel 1999** viene firmata l'ultima convenzione con il Comune di Orbetello in scadenza nel 2019 ad oggi alla valutazione per il rinnovo con l'amministrazione comunale nei brevi tempi.*

***Nel 2005** a seguito della norma Europea che abbassa i valori di tolleranza nelle carni dei pesci di Metil Mercurio, essendo comunque la Laguna di Orbetello sita in zone minerarie la Orbetello Pesca Lagunare si autodisciplina con un sistema di autocontrollo con analisi settimanali delle carni di pesce effettuate dallo studio PH di Tavarnelle. Il controllo da allora avviene in modo strutturato, con la presenza quotidiana oltre alle forme messe nello stesso piano, dei veterinari dell'ASL che garantiscono la validità dei processi.*

L'azienda non la si può considerare solo basata sulla produttività, infatti nel tempo si è sicuramente dimostrata all'avanguardia sulla sperimentazione:

- Siamo i **primi in Italia** ad aver portato dallo Sviluppo larvale a crescita fino alla fase finale della vendita della sogliola *Solea Solea*, dopo anni ed anni di studio.
- Abbiamo lavorato e lo stiamo facendo anche adesso sullo **Svezamento** in allevamento delle ceche (larve delle anguille) a ragani (giovani di anguilla) per poi ripopolare la laguna e una parte liberarle in mare per come previsto dalla normativa ed applicata con un piano regionale di applicazione .

*Abbiamo lavorato in una fase sperimentale per l'**Allevamento ostriche** in laguna gigas-gigas è stato uno degli esperimenti meglio riusciti che la nostra azienda aveva sviluppato, purtroppo sospeso a causa di un a serie di piccoli problemi strutturali legati all'instabilità estiva.*

- **Pesca del cuore** e gli amici famosi è una dei molti eventi che si legano alla comunicazione del progetto laguna di Orbetello, guidati da Carlo Conti, un gruppo di grandi amici assicura una costante presenza nella comunicazione importante con amici sempre comunque disposti a mettere la propria immagine a nostra disposizione, basti verificare sulla pagine web della Pesca del Cuore coloro che hanno e che stanno mettendosi a disposizione per noi, non ultimo il noto fumettista Sergio Staino che ha disegnato esclusivamente e gratis due magliette di cui abbiamo vendute almeno 2500 copie. Le testate più importanti Sorrisi e Canzoni, la Gazzetta dello Sport, Sky, La Nazione, il Tirreno, La Repubblica,
- **"I cavalieri della laguna"** il film di Walter Bencini il lungometraggio pluripremiato che ha portato la storia dei Pescatori di Orbetello nel mondo, pluripremiato (Berlino, Mosca, Città del Messico, Los Angeles, Amsterdam, Torino..) nei festival del cinema ambientale e enogastronomico. Un fiore all'occhiello nel nostro sistema comunicativo che ci sta portando nel mondo
- Il nostro **centro di degustazione dei prodotti tipici**, vanta una media di 45.000 coperti l'anno ma abbiamo in alcune stagione superato i 50.000. Questo settore è in assoluto il nostro più importante test, perché abbiamo pensato di proporre ormai da qualche anno i prodotti (anche i sughi chiaramente e le creme) che produciamo allo stabilimento. Il ristorante è un

www.ipescatoriorbetello.it

punto di ritrovo legato all' Ittiturismo di cui siamo insigniti come primo in Italia da una giuria di esperti. Alla ristorazione abbiamo legato anche l'attività del battello Remus che contiene 38 persone a bordo dove serviamo pranzi o cene esclusive o aperitivi in laguna al tramonto. Nel locale del centro di degustazione abbiamo inserito un piccolo punto vendita del trasformato dove in effetti vendiamo con grande facilità a coloro che dopo il pasto si trovavano a portare via un gadget gastronomico. Presso il centro di degustazione si organizzano eventi culturali di dimensioni nazionali ed oltre, abbiamo visite costanti della Rai,

- *Convenzione con l'istituto Alberghiero da Verrazzano, ospite presso i nostri locali nella fase didattica dal lunedì al giovedì e con loro collaboriamo nell'organizzazione di eventi sia beneficenza che di promozione del territorio che per attività ludico didattiche.*
- *Pesca sportiva oltre alla pesca dalla sponda abbiamo inserito nel nostro percorso turistico la pesca a spinnig con accompagnatore per un servizio esclusivo, solo un barca a giorno minimo due pescatori massimo quattro con accompagnatore. Stiamo in questo momento lavorando sulla formulazione di pacchetti settimanali per un turismo estero. Organizziamo gare di Pesca a livello mondiale, il Sea Bass Master Marine è un torneo con tre tipi pesca da terra, da kayak e bally boat sono ad oggi dei format molto ricercati nella consapevolezza della rispetto dell'ambiente, è un tipo di pesca no kill, in pratica il pesce viene catturato e slamato quindi non trattenuto.*

I NOSTRI PRESIDI

- 1) *Presidio della Bottarga è storico, ormai uno dei Presidi più vecchi ma sicuramente tra quelli che hanno riscosso maggior successo. La bottarga di mugil chepalus o mazzone (così viene denominata in gergo questa qualità di cefalo) è di fatto la più prestigiosa al mondo, primo alimento nel 2012 della Toscana nel Mondo.*
- 2) *Presidio della Palamita dell'Arcipelago Toscano nasce per dare una idea di tracciabilità di un prodotto che viene dalla famiglia dei tonni ma con proprietà organolettiche importanti e qualità olfattive e visive importanti. Oggi uno dei prodotti più richiesti tra il trancio sott'olio e le creme.*

3) Presidio della Pesca Tradizionale nella Laguna di Orbetello a testimonianza che dalla storia del lavoro alla tracciabilità di un percorso ben stabilito, nasce una necessità che è quella di comunicare come, dove e quando si pesca il pesce nella laguna di Orbetello.

Ma il legame con Slow Food viene rafforzato da una serie di iniziative sia sul territorio nazionale che internazionale dove i nostri prodotti vengono particolarmente apprezzati, oltre alla bottarga, regina della nostra produzione, sia gli affumicati che sui sughi e le creme che come sopra spiegato fanno parte di un progetto legato alla comunicazione che passa attraverso il ristorante.

I Pescatori di Orbetello rappresentano nel mondo il concetto della tracciabilità ed è per questo che le maggiori testate nazionali ed internazionali che portano attraverso la nostro nome il brand Orbetello nel mondo.

Piro Pier Luigi