



Giunte e Commissioni

RESOCONTO STENOGRAFICO

n. 5

N.B. I resoconti stenografici delle sedute di ciascuna indagine conoscitiva seguono una numerazione indipendente.

13^a COMMISSIONE PERMANENTE (Territorio,
ambiente, beni ambientali)

**INDAGINE CONOSCITIVA SULL'ECOSISTEMA
DEL MEDITERRANEO**

126^a seduta (pomeridiana): mercoledì 21 ottobre 2009

Presidenza del presidente D'ALÌ

I N D I C E**Audizione di rappresentanti dell'U.N.I.COOP
(Unione italiana cooperative Dipartimento nazionale pesca)**

PRESIDENTE	Pag. 3, 6, 9	* DI SAVINO	Pag. 3, 6, 8
DELLA SETA (PD)	6, 8		

**Audizione di rappresentanti dell'Istituto di biologia marina del Consorzio universitario
di Trapani e di rappresentanti della Soprintendenza del mare della Regione Sicilia**

PRESIDENTE	Pag. 9, 13, 14	BUFFA	Pag. 9
		* SANTULLI	11, 14

N.B. L'asterisco accanto al nome riportato nell'indice della seduta indica che gli interventi sono stati rivisti dagli oratori.

Sigle dei Gruppi parlamentari: Italia dei Valori: IdV; Il Popolo della Libertà: PdL; Lega Nord Padania: LNP; Partito Democratico: PD; UDC, SVP e Autonomie: UDC-SVP-Aut; Misto: Misto; Misto-MPA-Movimento per le autonomie-Alleati per il Sud: Misto-MPA-AS.

Intervengono, ai sensi dell'articolo 48 del Regolamento, il dottor Antonio Di Savino, presidente nazionale U.N.I.COOP (Unione italiana cooperative Dipartimento nazionale pesca), il dottor Michele Buffa, direttore Servizio beni naturalistici della Soprintendenza del mare della Regione Sicilia, ed il dottor Andrea Santulli, direttore dell'Istituto di biologia marina del Consorzio universitario di Trapani.

I lavori hanno inizio alle ore 15,20.

PROCEDURE INFORMATIVE

Audizione di rappresentanti dell'U.N.I.COOP (Unione italiana cooperative Dipartimento nazionale pesca)

PRESIDENTE. L'ordine del giorno reca il seguito dell'indagine conoscitiva sull'ecosistema del Mediterraneo, sospesa nella seduta antimeridiana.

Comunico che, ai sensi dell'articolo 33, comma 4, del Regolamento, è stata chiesta l'attivazione dell'impianto audiovisivo e che la Presidenza del Senato ha già preventivamente fatto conoscere il proprio assenso. Se non si fanno osservazioni, tale forma di pubblicità è dunque adottata per il prosieguo dei lavori.

Oggi sono previste alcune audizioni, la prima delle quali è quella di rappresentanti dell'U.N.I.COOP (Unione italiana cooperative Dipartimento nazionale pesca). È presente il dottor Di Savino, presidente nazionale U.N.I.COOP, al quale concedo subito la parola, ringraziandolo per aver accettato l'invito della Commissione a partecipare all'incontro odierno in cui ci si occupa, nell'ambito dell'indagine conoscitiva in oggetto, anche delle problematiche relative alla pesca del tonno rosso.

DI SAVINO. Illustre Presidente, illustri senatori della Commissione, dopo aver acquisito la notizia che il CITES non ha momentaneamente inserito il tonno rosso nelle specie a rischio estinzione, noi dell'U.N.I.COOP riteniamo porre ulteriormente al centro dell'attenzione l'importanza che la pesca di questo pelagico riveste per l'economia italiana, soprattutto per quella del Mezzogiorno.

Abbiamo fortemente apprezzato e condiviso l'intervento del presidente D'Alì sull'inutilità del divieto paventato dal CITES e sulla forte esigenza di recupero delle tonnare fisse, perché parte integrante della tradizione meridionale (in particolar modo siciliana).

In ogni caso la Comunità europea, facendo proprie le raccomandazioni dell'ICCAT, ha già da tempo avviato un piano di riduzione programmata. L'Italia aveva una quota di oltre 19.000 tonnellate, ma scenderà a

poco più di 11.000 tonnellate, con 20 battelli che saranno ulteriormente disarmati.

In questo contesto, dopo aver conosciuto i passi compiuti da questa Commissione e dal suo Presidente, senatore D'Alì, noi riteniamo che tutto quanto viene messo in piedi dai Paesi membri del CITES, nonché i segnali allarmanti provenienti dagli Stati Uniti, che si dichiarano favorevoli ad una sospensione *sine die* delle catture di tonno rosso del Mediterraneo, altro non siano che una giustificazione, sotto il profilo della tutela biologica, di interessi delle *lobby* commerciali e del *trading* internazionale. L'immissione ulteriore di quote di tonno rosso nel mercato mondiale, governato dai *trader* importanti che risiedono in Giappone o in Australia o in America, porterebbe di fatto a disarticolazioni nella politica commerciale e quindi nei prezzi sul mercato mondiale stesso.

Ma c'è di più. Noi riteniamo che prendersela con il tonno rosso in buona sostanza significhi non controllare gli aspetti perversi e negativi della pesca illegale del tonno, tant'è che l'Unione europea, raccogliendo le raccomandazioni ICCAT, fatte proprie dall'Italia e dal Governo italiano, ha già messo in guardia sul fatto che la limitazione della pesca legale o, addirittura, la moratoria *sine die* porterebbero ad un aumento della pesca illegale e quindi delle catture non controllate.

Tra pesca legale ed illegale il potenziale annuale di cattura è di oltre 50.000 tonni. Con un peso medio di 100 chilogrammi arriviamo quindi a 500.000 tonnellate. Ma se per il 2010 si stabilisce la quota italiana in 11.210 tonnellate, capite bene che non si va a normare in termini realistici quella quota che sfugge a tutti i controlli, ivi compreso il nuovo regolamento della pesca, sul quale proprio in queste ore si sta chiudendo la discussione a Bruxelles, anche con le proposte italiane.

Per questi motivi l'Unione italiana cooperative, nella veste del suo dipartimento pesca, ritiene completamente realistiche le proposte del Governo italiano – abbiamo dato piena adesione all'iniziativa del sottosegretario di Stato, onorevole Buonfiglio – a che si porti avanti una linea di moratoria per un anno, oltre la riduzione pilotata delle catture nel Mediterraneo, piuttosto che il blocco totale.

Non sto qui a riprendere, nella parte conclusiva di questo mio intervento, i comprensibilissimi aspetti perversi sull'occupazione nonché le ripercussioni negative sulla flotta italiana. Agli inizi degli anni 2000, sulla base di precise scelte strategiche dell'Unione europea per questo tipo di pesca, abbiamo incentivato le navi tonniere e raggiunto quasi 80 unità di pesca. Oggi scenderemo dalle 47 attive nel 2009 a 23-24. Data la loro capacità e la loro stazza lorda, questi battelli difficilmente potranno essere convertiti alla pesca italiana così come noi la conosciamo, cioè la piccola pesca costiera o lo strascico. Sicuramente ci sarebbero effetti nefasti sull'occupazione e su porti importanti, come Trapani, Porticello, Gioiosa e Roccella, là dove intere comunità già in questa campagna di pesca che si è appena conclusa hanno espresso quello che eufemisticamente potremmo definire il disagio per quel che si va a paventare.

Ma c'è un altro dato importante. Chiudere la pesca del tonno rosso significherebbe di fatto mortificare 150 anni di tradizione mediterranea italiana, in particolare siciliana e sarda. Non vogliamo introdurre in un mondo che guarda ai grandi numeri concetti di piccoli numeri. Vogliamo però salvaguardare quelle tipologie di economie che di fatto costituiscono l'asse portante del colloquio con i Paesi dell'Africa del Nord e quindi dei progetti transfrontalieri anche ai sensi dei programmi ENPI, che saranno il prosieguo del FEP negli anni a venire.

L'economia che esisteva sino a 20-25 anni fa, prima che si immettesse violentemente il sistema a circuizione dei battelli di pesca, che si basava sulle tonnare fisse, sugli allevamenti e sulla riproduzione controllata, va completamente recuperata. Certo non chiediamo alla Commissione ambiente di farsene carico, né tanto meno, *in toto* al Governo italiano. Nelle riunioni specifiche e nelle sedi tecniche competenti abbiamo manifestato tutta la disponibilità delle organizzazioni di categoria, tra cui anche l'U.-N.I.COOP. Io non ero presente all'audizione dei colleghi, probabilmente a causa di un disguido, ma il Presidente e la Commissione sanno che esistono posizioni unitarie molto forti che ci vedono anche estremamente partecipi alla predisposizione di programmi di sviluppo regionali della Sicilia e della Sardegna.

Quindi, poiché in Italia sono operative solamente tre tonnare fisse, l'intento è quello di recuperare un programma che si incentri su questa tipologia di pesca del tonno che, peraltro, garantisce anche il valore aggiunto che il tonno rosso ha rispetto alle altre specie pelagiche presenti negli altri oceani.

Inoltre, il recupero della tradizione delle tonnare, degli impianti fissi e degli allevamenti ci consente di promuovere un aspetto tutto italiano che rimane ancora marginale, data la nostra modestia tipica di gente che sa scoprire le grandi cose, ma forse non sa valorizzarle al punto giusto. Faccio presente, infatti, che nell'ambito di uno *spin-off* universitario l'Ateneo di Bari sta promuovendo in partenariato con alcune imprese, anche siciliane, un progetto per lo sviluppo, e quindi l'allevamento, del tonno in cattività che, se dovesse ottenere risultati positivi, equivarrebbe alla scoperta della pietra filosofale.

Non mi dilungo sugli aspetti tecnici, vorrei però spiegare qual è il maggiore ostacolo che crea difficoltà al progetto: non si riesce a capire, infatti, quali sono le necessità che questa larva, questo pesce micrometrico ha nei suoi primi mesi di vita perché possa svilupparsi. In base agli studi scientifici più recenti si ritiene che abbia bisogno di grandi spazi, grandi vasche in cui nuotare, perché il tonno tende ad una grande navigabilità; in base ad altri studi, invece, si sostiene che necessiti di alcune caratteristiche microambientali, quali il rapporto tra temperatura e salinità delle acque tali da consentirgli di crescere velocemente; altri ancora ritengono che si tratti di un problema di alimentazione.

Sta di fatto, però, che gli esperimenti italiani sono riusciti ad ottenere alcuni esemplari di tonno nato in cattività di quasi 18 centimetri di lunghezza, evento riconosciuto come *record* mondiale, tanto che ricercatori

giapponesi, australiani, neozelandesi e canadesi hanno partecipato a vari *forum e step* di confronto in Italia per capire la metodologia da noi adottata.

Questa è un'altra delle attività condotte dalle nostre associazioni di categoria che ho voluto portare all'attenzione di questa Commissione per ribadire la possibilità di recuperare la riproducibilità del tonno rosso lavorando meglio nel settore della ricerca scientifica, in modo da esaltare i punti di eccellenza della ricerca e delle università italiane.

A dimostrazione che questo mio intervento non suoni come campanilismo, faccio presente che è in progetto un ampliamento delle maglie dello *spin-off* al fine di creare una sufficiente massa critica e di confronto rispetto soprattutto alle tendenze americane, australiane e giapponesi che vorrebbero avere il primato in questo settore.

Vi ringrazio ancora per la possibilità che mi avete concesso di intervenire in questa sede.

PRESIDENTE. Dottor Di Savino, siamo noi che la vogliamo ringraziare per il suo contributo.

DELLA SETA (PD). Anch'io ringrazio il dottor Di Savino per la sua interessante relazione. Vorrei però alcune informazioni in modo da completare il quadro.

Desidererei innanzitutto sapere quale dimensione ha attualmente la pesca del tonno rosso in Italia sotto i profili occupazionali e del fatturato economico.

Nell'ultima parte del suo intervento, inoltre, dottor Di Savino, lei ha fatto riferimento alle sperimentazioni che si stanno conducendo per avviare allevamenti di tonno e fare quindi in modo che si diffonda questa nuova forma di pesca. Lei stesso ha ricordato che finora non si è rivelato facile ottenere risultati positivi, anche perché gli studi scientifici descrivono il tonno come una specie che presenta una serie di abitudini e caratteristiche che non si adattano facilmente alle condizioni presenti nella riproduzione in cattività.

Vorrei sapere allora se, così come per altre specie ittiche già largamente riprodotte in sistemi di acquacoltura, anche per il tonno rosso si pongono problemi di minore qualità ottenuta dalla riproduzione in cattività e, quindi, di minore appetibilità commerciale rispetto al tonno pescato.

Credo, infatti, che nel caso del tonno rosso questo problema sia alquanto rilevante, tanto più che, come lei ricordava, stiamo parlando di una tradizione molto antica la cui persistenza nel tempo è legata anche al fatto che gli animali pescati nel Mediterraneo conservano caratteristiche organolettiche di grande interesse per il mercato. Mi chiedo, pertanto, se il progetto di avviare allevamenti di tonno non sia stato per ora fermato o, comunque, fortemente ostacolato anche da questo aspetto.

DI SAVINO. Parzialmente sembrerò non rispondere alle sue sollecitazioni, senatore Della Seta. Il mercato del tonno, come quello di tutti i beni

di largo consumo – peraltro stiamo parlando di un pesce che nella catena alimentare, nonché nell'alimentazione umana, riveste un ruolo importante – è governato da cinque grandi *lobby* che operano a livello mondiale. Voglio usare questo approccio, magari poco rituale, per spiegare quali sono i motivi che stanno alla base di certi fenomeni. Di queste cinque grandi *lobby* tre hanno sede nel Principato di Monaco. Mi fermo qui. È intuibile tutto, anche come mai il Principato, attraverso il CITES, abbia svolto questa azione di *pressing* molto forte a livello internazionale.

Tre di queste *lobby* captano il 95 per cento del tonno rosso pescato nel Mediterraneo. Ciò significa, signori senatori, l'incapacità di altri operatori economici di affacciarsi direttamente sul mercato attraverso una propria catena di produzione e di distribuzione. Questo è tutto il contrario della filiera corta di cui, per altri prodotti e per altre tipologie di produzioni, si sta discutendo da molto.

Come se ne viene fuori? Lo stesso tonno rosso siciliano è accaparrato sempre da queste tre grandi entità. Se andassimo nelle aziende di Marsala piuttosto che di Trapani e nei porti di sbarco, come Porticello, ci sentiremmo dire che il tonno è già stato preacquistato dai mediatori, così come si fa per altre tipologie di prodotti.

Il prodotto vale oltre 100 milioni di euro l'anno solo per le quote di tonno rosso. Questo è il peso a valore, se vogliamo stimare questo mercato. Di questi 100 milioni, ripeto, il 95 per cento è sotto le iniziative di *dumping* internazionale di accaparramento, come scritto nel mio rapporto alla Commissione, tanto che lo stesso mercato libero di Barcellona non funziona più per il tonno in quanto vige questo sistema.

Se si riuscisse a mantenere la pesca del tonno rosso del Mediterraneo, le relative quote andrebbero a disturbare la suddivisione delle quote di mercato di queste *lobby*.

Dunque le *lobby* si dividono il mercato e le porte d'ingresso, ma se noi sviluppassimo la tipologia di questa produzione o la volessimo mantenere in piedi implorando un valore aggiunto al prodotto – perché tutti riconoscono che il tonno rosso è la migliore specie esistente nel nostro pianeta –, rischieremmo che magari i giapponesi o gli australiani non possano approvvigionarsene a sufficienza, perché in queste *lobby* ci sono queste entità commerciali.

Fatto salvo questo aspetto, avrete capito che io non attribuisco grossa attendibilità ai dati riportati dal CITES, perché si basano su dati ICCAT addirittura stimati attorno al 15 per cento della quota di 2006, cioè se la quota 2006 è stata di 32.000 unità di tonno rosso, attraverso l'ICCAT, per il sistema delle sottodichiarazioni, un po' come avviene nel mondo del latte, abbiamo di fatto monitorato un quota più bassa. Questo è un po' è il famoso discorso della guerra tra poveri. Andiamo dunque a ridurre quantità che non sono reali, quantità che non rispettano la fenomenologia di mercato, tanto che la preoccupazione del Governo italiano e di noi delle associazioni di settore è che si vada a chiudere l'attività legale, ma non a normare e quindi a controllare l'attività illegale.

Vengo alla sua domanda sulla ricerca scientifica e sulla qualità del tonno rosso di allevamento rispetto al tonno rosso chiamiamolo selvatico, di prima pesca. Da un punto di vista commerciale, se noi abbiamo un prodotto che rappresenta valore aggiunto, dobbiamo fare in modo che questo valore aggiunto sia tutelato e difeso. Gran parte di questo compito spetta alle Regioni. Io ho chiesto alla Regione Sicilia e alla Direzione generale della pesca, che vedrò ancora nelle prossime settimane, di farsi carico di un programma di sviluppo, ripeto, degli impianti fissi, che possono rappresentare il futuro. Dall'altro canto dobbiamo chiedere alla UE e all'ICCAT, a novembre, quando si riunirà nell'altra sessione, che ci sia un riequilibrio delle quote a favore dei palangari e delle tonnare fisse.

L'altro aspetto su cui, per fortuna, come italiani abbiamo preso posizione, rischiando però di essere perdenti, riguarda sempre le quote. C'è infatti il rischio che le quote rese disponibili dalle 20 navi che vanno in disarmo della circuizione vadano disperse nel grande mare delle assegnazioni europee. Invece no, devono essere tenute a disposizione degli altri sistemi di pesca, perché questo significherebbe dare ristoro alle minacce di disoccupazione, soprattutto in Sicilia, considerato che Trapani e Porticello sono tra i più importanti porti di sbarco esistenti.

Vengo all'allevamento del tonno. Non esiste una strada precisa. Abbiamo già detto che per ora l'allevamento del tonno, o meglio, l'ingrasso del tonno, viene fatto in gabbie *offshore*. Vengono prelevati giovanili in mare, immessi nelle gabbie e ingrassati artificialmente. Se l'allevatore è una persona poca attenta alla qualità, sicuramente quel fenomeno che dice lei può essere presente nel tonno di allevamento reimmesso sul mercato, ma c'è un'altra tendenza, quella che fa sì che quel tonno di allevamento poi non venga immesso nel mercato regolare – questa è un'altra cosa tutta nostra, tutta italiana – bensì nel cosiddetto mercato illegale non controllato, quindi, di fatto, impediamo anche il monitoraggio qualitativo di quella specie.

Il progetto «Allotuna» prevede che si prelevino uova di tonno da un mare aperto e le si inseminino in riproduttori, naturalmente sotto il controllo non più dell'ingrassatore, ma di operatori scientifici altamente qualificati. Se questi tonni riuscissero a svilupparsi adeguatamente, quindi a superare la soglia dei 15-16 centimetri, avremmo scoperto l'oro. La ricerca scientifica italiana e la stessa normativa italiana sui mangimi, vedi anche le nuove regole sugli allevamenti biologici, danno ragione a questa tendenza. Quindi il futuro potrebbe essere un allevamento in gabbie *offshore* sotto un controllo scientifico adeguato affidato ad enti di ricerca seri, monitorati costantemente dalle istituzioni dello Stato e dalle capitanerie di porto piuttosto che dalle direzioni marittime.

DELLA SETA (PD). E sull'occupazione?

DI SAVINO. Avevo dimenticato. Chiedo scusa.

Il primario direttamente impegnato, intendo coloro che sono a bordo dei battelli di pesca, oggi conta circa 350-400 persone, ma se conside-

riamo tutto l'indotto possiamo ipotizzare di arrivare circa a 1000-1.200 addetti. Sul numero incide il fatto che buona parte del prodotto poi viene lavorato al di fuori dell'Italia. Si pensi per esempio ad alcune aziende tonniere di Marsala, che io ho visitato e che vendono a quelle *lobby* il 100 per cento della loro produzione. Questo prodotto non viene lavorato in Italia e nemmeno standardizzato secondo le regole italiane. Poi ce lo ritroviamo magari come seconda e terza scelta o come creme di tonno che ci provengono dalla Spagna piuttosto che dalla Francia.

PRESIDENTE. Ringrazio ancora a nome della Commissione il dottor Di Savino.

Audizione di rappresentanti dell'Istituto di biologia marina del Consorzio universitario di Trapani e di rappresentanti della Soprintendenza del mare della regione Sicilia

PRESIDENTE. È ora in programma l'audizione di rappresentanti dell'Istituto di biologia marina del Consorzio universitario di Trapani e di rappresentanti della Soprintendenza del mare della regione Sicilia. Sono presenti il dottor Michele Buffa, direttore Servizio beni naturalistici della Soprintendenza del mare della Regione Sicilia, ed il dottor Andrea Santulli, direttore dell'Istituto di biologia marina del Consorzio universitario di Trapani, ai quali cedo subito la parola, ringraziandoli per aver accettato l'invito della Commissione a partecipare all'incontro odierno.

BUFFA. Signor Presidente, sarò molto sintetico.

La competenza della Sovrintendenza del mare della Regione Sicilia, che è l'unica sovrintendenza istituita in Italia con competenze sul mare, riguarda il patrimonio culturale. La specie in sé non è da considerare parte del patrimonio culturale. Diverso è il discorso per il patrimonio di cultura materiale e immateriale legato al tonno in Sicilia, che quindi rientra nel patrimonio culturale soggetto a tutela, ai sensi del codice dei beni culturali e del paesaggio.

Quando abbiamo cominciato ad interrogarci sul tema, della cui complessità e straordinaria delicatezza ci rendiamo conto, ci siamo posti il problema del rischio di estinzione – secondo alcune stime e organismi, anche se in modo non univoco mi pare di capire – di questa specie ittica, perché quell'estinzione avrebbe reciso in maniera definitiva il rapporto culturale che ancora rimane tra il pescato e la cultura legata al pescato. Nello stesso senso va ovviamente qualunque misura che tenda ad interrompere, attraverso altri strumenti, o a recidere questo legame.

È noto che la cattura della specie del tonno rosso in Sicilia è legata non soltanto alle architetture, numerosissime, che noi abbiamo censito con il Piano territoriale paesistico regionale e che costellano tutta la costa settentrionale sicula, a partire dalle isole Egadi, per centinaia di chilometri, seguendo il flusso di missione verso Est, quanto anche all'enorme patrimonio materiale che ancora rimane, dalle barche delle tonnare agli attrezzi, alle reti, della cultura della pesca del tonno e che è ancora custo-

dito, spesso, all'interno delle tonnare storiche. Si tratta di un patrimonio straordinario. Accanto a tutto questo si pone l'eredità immateriale legata alla cultura del tonno e della tonnara in Sicilia.

Questo insieme di valori ci impone di considerare il sistema del tonno nel suo complesso, la sua tradizione, la sua cultura e, ovviamente, a tralasciare – perché non sono di nostra competenza – le questioni relative alla specie in se stessa e al pescato in senso stretto.

Il paesaggio creato dalla cultura del tonno è un vero paesaggio dell'architettura, dello spazio e della percezione, oltre che della memoria e della cultura materiale. Molte di queste strutture, seppure alcune ancora integre sotto il profilo architettonico, si trovano tuttavia in una condizione di marginalizzazione culturale.

Uno dei temi che ci troviamo ad affrontare è quale possa essere un uso compatibile di queste strutture con la loro natura originaria. È di tutta evidenza che non possiamo pensare di fare di tutte le innumerevoli tonnare che ancora oggi esistono in Sicilia dei musei della tonnara o trasferire interamente la cultura del tonno dalla cultura della vita e dell'economia, così importante in molti territori della Sicilia, a quella della catalogazione o classificazione pura di un bene affidato esclusivamente alla memoria e non più alla vita delle comunità. Questo è un aspetto a nostro avviso molto rilevante.

Proprio nelle settimane scorse si è completato il restauro architettonico di uno dei più importanti esempi di tonnara della Sicilia occidentale, la tonnara Florio di Favignana. Il restauro ha comportato uno sforzo molto cospicuo sotto il profilo degli investimenti, ma la tonnara attende ancora una sua collocazione culturale e un suo uso sostenibile che possa renderla anche volano di sviluppo del patrimonio culturale in quel territorio.

Naturalmente, non essendo un tecnico, ho sempre pensato che, dato il conflitto con le multinazionali di enorme potere economico, fosse irrealistico riproporre un uso delle strutture fisse. Le parole del dottor Di Savino però mi portano a non considerare più così impossibili la riattivazione delle strutture fisse delle tonnare, che rappresenterebbe un'opportunità straordinaria da un punto di vista non soltanto economico, e il recupero di una cultura materiale e produttiva legata così profondamente alla tradizione siciliana e sarda.

Pertanto, atteso che dai documenti che abbiamo consultato risulta essere comunque in atto a livello internazionale il tentativo di riscrivere le regole globali della cattura del tonno rosso nel Mediterraneo e anche fuori, ci domandiamo se la strada più efficace da seguire non sia quella della gestione degli *stock* delle risorse piuttosto che pensare ad una misura che noi consideriamo estrema la quale, impedendo del tutto la cattura e la commercializzazione del tonno nei Paesi del Mediterraneo, finirebbe per interrompere questo legame così profondo, rendendo così impossibile un eventuale riuso delle strutture secondo il loro uso tradizionale. Questa è, in estrema sintesi, la posizione della Sovrintendenza.

SANTULLI. Signor Presidente, onorevoli senatori, vi ringrazio per questo invito.

L'Istituto di biologia marina è una piccola struttura di ricerca che ha la fortuna di lavorare in un'area in cui opera una delle principali flotte di tonniere siciliane e dove è localizzato il principale mercato di sbarco del tonno, quello di Marsala.

Lavoriamo con la risorsa tonno dal 1994 e proprio in virtù di questa esperienza vorrei chiarire in premessa alcuni aspetti del mercato del tonno. Questo mercato è influenzato significativamente dalla forte richiesta del ricco mercato giapponese, dove il tonno rosso mediterraneo viene consumato fresco per produrre *sushi* e *sashimi*.

È questa notevole richiesta che ha drogato il mercato mondiale del tonno. In Giappone alcuni esemplari riescono a spuntare prezzi per noi incredibili: si è arrivato anche a vendere all'asta alcuni esemplari di circa 100 chili a 20.000 euro, mentre in Italia il tonno raggiunge al massimo i 15 euro al chilo. Questo fenomeno dà un'idea della differenza dei mercati.

Nella nostra attività di ricerca siamo partiti dall'assunto che per la gestione di una risorsa non basta soltanto imporre delle restrizioni sulle catture, ma si può e si deve intervenire sulla valorizzazione della risorsa con l'obiettivo di aumentare il suo valore economico. In questo modo si può ridurre la quota di pesca e nel contempo garantire ai pescatori un adeguato ritorno di fatturato.

A tal fine ci siamo occupati della qualità del prodotto, cercando di codificare i parametri di qualità per cui il tonno rosso mediterraneo è così gradito al consumatore giapponese che lo preferisce ad altre specie tanto da destabilizzare il mercato. Abbiamo quindi avviato alcuni studi di valutazione della qualità, in collaborazione con i pescatori.

Il tonno rosso del Mediterraneo, in funzione del ciclo riproduttivo, subisce durante l'anno una variazione della qualità, raggiungendo il massimo valore di qualità soltanto nei mesi da aprile a giugno, periodo in cui si procede alla pesca e alla commercializzazione in Giappone.

In collaborazione con i pescatori di Marsala l'Istituto di biologia marina ha messo a punto una tecnica che consente di valutare il valore del tonno direttamente sulla barca, stabilendo così sulla tonniera il destino commerciale di ogni esemplare pescato. Infatti, se il tonno deve essere commercializzato in Giappone bisogna essere sicuri che ogni esemplare spedito via aerea abbia una qualità tale da spuntare un prezzo elevato di mercato, altrimenti il commerciante che lo esporta in Giappone subisce una perdita notevole, essendo assai elevato il costo del trasporto.

Ma una volta ottenuti risultati soddisfacenti con questa tecnica si è sviluppato il fenomeno che ha dato una svolta significativa al mercato: sono state importate nel Mediterraneo, e quindi in Sicilia (nel 2001), le tecniche di stabulazione del tonno.

L'intento di questa stabulazione è quello di pescare i tonni quando non presentano le caratteristiche che consentono di spuntare prezzi elevati sul mercato (quindi al di fuori del periodo migliore), metterli in gabbia e lì

modificarne la qualità alimentandoli con pesce congelato in modo che gli esemplari stabulati raggiungano rapidamente le migliori caratteristiche organolettiche, nell'arco di circa tre-quattro mesi. In tal modo si riesce a destagionalizzare la disponibilità di un prodotto di elevata qualità, portando così sul mercato di Tokio tonno di qualità per tutto l'anno.

Con il proliferare degli impianti di stabulazione in Mediterraneo e con il conseguente aumento di disponibilità, si è determinato un ulteriore sconvolgimento del mercato: fino alla metà degli anni '90 il Giappone importava soltanto tonni selvatici; dalla fine degli anni '90, sono stati immessi sul mercato giapponese tonni allevati, che, però, non presentavano lo stesso valore qualitativo del tonno pescato, cosa di cui il consumatore giapponese si è accorto. La riduzione della richiesta del tonno allevato ha determinato il crollo del prezzo (da circa 60 a meno di 20 euro al chilo).

Per questo motivo il nostro Istituto ha avviato una ricerca in collaborazione con l'impianto presente in provincia di Trapani per studiare quali sono le caratteristiche che determinano le differenze organolettiche tra le i tonni selvatici e quelli allevati e verificare se è possibile intervenire per modificare la qualità del tonno allevato ed elevarla al livello qualitativo del tonno selvatico. Siamo riusciti a individuare alcuni parametri, tra i quali l'elevato contenuto di DHA negli animali allevati. Ci siamo immediatamente resi conto, però che è praticamente impossibile intervenire per modificare queste caratteristiche in quanto per alimentare per 3 mesi una gabbia di tonno ci vogliono tonnellate e tonnellate di pesce selvatico. Bisognerebbe avere un pesce selvatico con una composizione che ci consenta di modificare la qualità della carne del tonno in quantità tale da soddisfare le richieste. Questo è praticamente impossibile.

A proposito di mercato, tutto il tonno di qualità che viene pescato viene commercializzato in Giappone. Questo, per gli operatori del settore, è una fortuna, fortuna perché il pescatore o l'allevatore riesce a spuntare un prezzo maggiore a quel che spunterebbe qui da noi. Lo è meno per la risorsa, che soffre per l'aumento della pressione di pesca.

Durante questi anni ci siamo occupati anche di un altro aspetto, dell'allevamento del tonno, marginale da un punto di vista, ma fondamentale da un altro: l'effetto di questo tipo di allevamento sull'ambiente. L'acquacoltura ha un presunto, severo impatto sull'ambiente. Si ritiene, infatti, che l'acquacoltura è attività altamente impattante. I nostri studi, avviati nel 2001, con la prima campagna di allevamento – fino ad oggi, in questi giorni stiamo facendo dei campionamenti – ci inducono ad affermare che l'acquacoltura di spigola e di tonno ha degli effetti sull'ambiente, come ogni attività umana, ma questi effetti sono localizzati, sia nel tempo che nello spazio. Tuttavia questo rappresenta un aspetto marginale rispetto all'argomento che a noi interessa.

Sempre seguendo la logica di valorizzazione della risorsa è emerso un altro aspetto scientifico interessante, quello relativo all'incremento del valore della risorsa che si può ottenere attraverso l'incremento del valore dei sottoprodotti di lavorazione del tonno. In provincia di Trapani c'è una secolare esperienza di lavorazione delle interiora di tonno, che porta

alla commercializzazione di una notevole varietà di prodotti di tonnara tra i quali possiamo ricordare la bottarga e il polmone. Per i salatori siciliani il tonno, anche se è un pesce, ha il «polmone». I ciechi pilorici all'inizio di questa attività sono stati scambiati, appunto, per polmone, e da allora hanno conservato questo nome.

In collaborazione con la provincia di Trapani stiamo portando avanti un'esperienza di valorizzazione, attraverso la realizzazione di un marchio di qualità, dei prodotti di salatura del tonno siciliani.

Durante questi studi ci siamo posti anche un altro problema. Il tonno, sia allevato che pescato che trasformato, produce una notevole quantità di scarti: circa il 40 per cento di un tonno intero viene buttato via. Si calcola che in Sicilia vengono lavorate circa 50.000 tonnellate di tonno dall'industria di inscatolamento. Questo, all'anno, significa una massa notevolissima di scarti che vengono avviati a discarica con un costo notevole per le aziende e per l'ambiente. Sulla base delle nostre esperienze siamo riusciti a mettere a punto una tecnica che ci consente di estrarre da questi scarti degli oli e poi di arricchirli con omega 3 utilizzabili per prodotti farmaceutici e nutraceutici. Così da uno scarto da avviare a discarica siamo riusciti ad ottenere un prodotto di elevata qualità di notevole valore economico, da 60 a 150 euro al chilo.

Sulla base di questi risultati, in questo ultimo periodo, abbiamo avviato la progettazione di un impianto di produzione di omega 3 da scarti di pesca che dovrebbe essere installato in Sicilia.

Infine un altro degli aspetti che abbiamo recentemente affrontato, proprio sulla scia di quanto è stato detto a proposito dei progetti «Allo-tuna» e «Reprodott», è la riproduzione. Il Consorzio universitario, a cui appartiene l'Istituto di biologia marina, ha stipulato un accordo con l'impianto di allevamento di tonno di Castellammare del Golfo, un impianto tunisino, una avannotteria di Siracusa, per un progetto che ci consenta di trasformare in una attività industriale i risultati di «Reprodott». In questo progetto è importante la collaborazione che stiamo avviando con la dottoressa Marino dell'ISPRA, ex ICRAM, che fornisce le competenze sulla molecolazione.

Per concludere, quindi, il nostro interesse per la risorsa tonno non è la gestione in termini di pesca, ma è la gestione in termini di valorizzazione del prodotto.

Per quanto riguarda l'aspetto della gestione della risorsa, posso portare come contributo l'esperienza personale di contatto diretto con i pescatori di palangaro della marineria di Marsala, che sono parte interessata, capisco, ma la cui esperienza va tenuta in conto. Secondo i pescatori di Marsala questo anno c'è stato un incremento notevole della quantità di tonni in Mediterraneo. Per il momento questa osservazione non è supportata da dati scientifici, ma non credo che ci siano neanche dati scientifici tali da giustificare l'inclusione nella lista CITES di questa specie.

PRESIDENTE. Dottor Santulli, mi pare di comprendere che vi siano quindi delle prospettive anche di rivalutazione del prodotto *post* pesca,

ciò del prodotto di trasformazione. Abbiamo una idea delle aziende che operano nel campo della trasformazione del tonno rosso oltre che dei quantitativi del prodotto, sia fresco sia conservato, avviato al mercato locale?

SANTULLI. La quantità di fresco locale è marginale e non saprei quantificarla non perché non ci siano le statistiche di sbarco, ma perché si dovrebbe considerare anche il pesce che viene immesso di frodo sul mercato, una realtà che esiste ma che non possiamo quantificare.

Invece la quantità di tonno rosso pescato nel Mediterraneo e avviato alla trasformazione credo sia prossima allo zero, perché è tanto alto il valore del fresco che non conviene trasformarlo. In genere vengono trasformate altre specie, come il pinna gialla, oppure il tonno rosso importato dall'estero. Però noi abbiamo purtroppo questo problema delle pubblicità «ingannevoli» (lo vediamo soprattutto a Favignana), dei prodotti salati ottenuti con tonno di tonnara. L'ultima mattanza a Favignana è avvenuta nel 2005, quindi dovrebbe essere conservato da troppo tempo per essere tonno di mattanza.

L'industria di trasformazione siciliana rappresenta il 30 per cento dell'industria di trasformazione nazionale e il tonno costituisce il 60 per cento del valore, in termini quantitativi, del pesce trasformato. L'Italia è il terzo paese al mondo come industria di inscatolamento di tonno. Per l'Italia rappresenta un settore significativo, ma per la Sicilia, come risulta dai dati appena indicati, ancora di più.

Di queste aziende siciliane, il 60 per cento è dislocato nella Sicilia occidentale. In provincia di Trapani e Palermo ci sono le principali aziende di trasformazione del tonno, mentre in provincia di Agrigento ci sono quelle di trasformazione del pesce azzurro. Insieme rappresentano la principale realtà siciliana e quindi nazionale.

PRESIDENTE. Vi ringrazio per la disponibilità e per il contributo fornito ai lavori della Commissione, fermo restando che prima della chiusura della nostra indagine ci potrete far pervenire ulteriore documentazione.

Dichiaro concluse le audizioni e rinvio il seguito dell'indagine conoscitiva ad altra seduta.

I lavori terminano alle ore 16,10.

