

Coltivare il mare

La laguna veneta rappresenta un tesoro per la coltivazione e l'allevamento di molluschi. Ma l'erosione costiera minaccia le società che operano nel comparto ittico. Il punto di Alessandra Siviero, socia fondatrice di Moceniga Pesca

Il profondo rispetto per il territorio è il valore che da sempre orienta l'operato della società agricola Moceniga Pesca che quest'anno festeggia i suoi 26 anni di attività nel settore dell'acquacoltura. L'azienda sorge nel parco del Delta del Po Veneto, con sede a Rosolina, nella provincia di Rovigo, dove semina e alleva molluschi, nei tempi e nei modi dettati dalla natura. In altre parole, coltivando il mare. «È stato un percorso lungo ed esigente in termini di tenacia e spirito d'iniziativa» sottolinea l'amministratrice Alessandra Siviero. Un esempio su tutti è rappresentato dal riconoscimento di società agricola: «L'epilogo di un lungo confronto che abbiamo sostenuto al fine di riconoscere lo stesso status operativo, le stesse funzioni e identica gestione di un'azienda agricola vera e propria. Sin dai primi anni Ottanta abbiamo sempre sostenuto che l'attività di acquacoltura deve essere considerata attività agricola. Anche noi infatti coltiviamo il mare, lo seminiamo e aspettiamo il suo raccolto».

Le vongole di piccola taglia (minuscole) vengono svezate in appositi galleggianti con sistema flottante, i cosiddetti Fl.Up.Sy. (Floating Upwelling System), fino a portarle a una misura non commestibile per i predatori lagunari quali, ad esempio, i granchi e ora sempre con maggiore frequenza anche i granchi blu, e le orate. Moceniga Pesca opera proprio come un'azienda agricola sulla terraferma, però i suoi prodotti sono i frutti di mare come le vongole veraci e le cozze, oltre alle ostriche. «La nostra società è nata attorno all'attività di allevamento di vongole e cozze - racconta Alessandra Siviero -. Successivamente abbiamo investito ed esteso il nostro potenziale sino a trasformarci in una realtà che dalla produzione si dirama nelle fasi successive - depurazione, selezione, lavorazione, vendita all'ingrosso e al dettaglio - arrivando direttamente al consumatore finale. Quest'ultimo ci chiede principalmente un alto livello di qualità, secondo standard che il nostro mondo riesce davvero a garantirgli in ragione del fatto che siamo presenti in tutte le fasi del processo. La nostra attività è stata interamente strutturata aven-



do esclusivamente di mira il consumatore finale, al quale vogliamo offrire il meglio. Siamo partiti in soli quattro soci fino a giungere poi a impiegare oltre venti addetti». Attualmente con Moceniga operano oltre cinquanta dipendenti, tutti imprenditori agro-ittici, come vengono definiti dagli enti ministeriali. «Inoltre, collaborano con noi altri venti addetti in qualità di prestatori d'opera. I soci sono rimasti, tuttavia, quattro, tutti di famiglia».

Nel corso degli anni la società ha progressivamente migliorato la qualità della vita di tutto il personale formandolo sia sui temi ambientali che su quelli della sicurezza sul lavoro in mare e in laguna che ha subito costanti modifiche. «I canali si sono tutti insabbiati e la causa principale va rintracciata nell'erosione delle spiagge - specifica la responsabile aziendale -. I venti e le correnti predominanti da Nord hanno fatto sì che la

Moceniga Pesca ha sede a Rosolina (Ro)
www.moceniga.it

sabbia delle spiagge più settentrionali avanzasse in modo sproporzionato sia nella nostra laguna, ove operiamo, sia nelle altre lagune del Polesine, le quali si trovano oggi in una situazione anche peggiore rispetto alla nostra. Le la-

gune site nel comune di Rosolina (Cala e Marinetta) oggi necessitano infatti di alcuni lavori essenziali per la loro sopravvivenza, opere piccole ma vitali che non andranno a modificare la loro morfologia, contribuendo, al contrario, a salvarla. Purtroppo, sino ad ora, nessuno è riuscito a mettere in campo una soluzione e questo a discapito delle numerose verifiche in loco. L'opzione ideale sarebbe quella di fermare l'avanzamento delle sabbie per mezzo di una serie di dighe che andrebbero dalla costa del giardino botanico fino all'imboccatura del mare. I tavoli di riferimento della consulta regionale Veneto di Pesca e Acquacoltura, che ha preso a cuore la risoluzione di queste gravi problematiche, tuttora, non hanno provveduto ad approntare i progetti necessari e questo a discapito dell'urgenza: il rischio è infatti la chiusura sia della nostra attività che di tutte quelle interconnesse all'ecosistema lagunare. Sono stati stanziati finanziamenti per svariati milioni di euro per l'erosione delle spiagge e degli scavi dei canali sublagunari, purtroppo però chi li deve impiegare dovrebbe ascoltare prima chi nelle lagune vi opera. E chi più degli acquacoltori e pescatori conoscono la morfologia delle lagune?». ■ Luana Costa

ACQUACOLTURA

Moceniga Pesca opera proprio come un'azienda agricola sulla terraferma, però i suoi prodotti sono i frutti di mare come le vongole veraci e le cozze, oltre alle ostriche



Moceniga Pesca- Impianto di svezamento vongole (Fl.up.sy) e galleggiante di prima lavorazione in Laguna di Caleri - Rosolina (Ro) Parco del Delta del Po Veneto -

LE CERTIFICAZIONI

Da oltre quindici anni la società Moceniga Pesca è certificata Iso 14001: 2015 (certificazione ambientale) e 45001: 2018 (sicurezza nei luoghi di lavoro). Inoltre, nel 2006 è stata la prima a certificare volontariamente il prodotto vongole e cozze in qualità e tracciabilità di filiera con la certificazione Uni En Iso 22005 - DT 43 a seguito di un bando della Regione del Veneto cui la Moceniga Pesca associata al Consorzio Al.m.e.ca ha partecipato e portato a termine.