

LE ZONE UMIDE SARDE TRA PESCA TRADIZIONALE E ITTITURISMO

Come è noto, le zone umide costiere mediterranee sono aree terracquee di notevole importanza sotto il profilo idrogeologico, chimico-fisico, biologico ed ecologico. Le zone umide insulari risultano, inoltre, cruciali per l'avifauna, essendo situate lungo le rotte migratorie transmediterranee.

Oltre a ciò, le lagune e gli stagni costieri della Sardegna sono pure la base per attività produttive antiche, come l'estrazione del sale, o per pratiche moderne come l'ecoturismo.

La "pesca di stagno", in particolare, si configura (non senza una certa problematicità) come una possibile cerniera tra saperi tradizionali, conservazione ambientale e direttrici di sviluppo locale connesse a forme rispettose di turismo. In tal senso, saranno qui sinteticamente esposte le caratteristiche, le problematiche e le prospettive dell'attività alieutica nelle zone umide costiere della Sardegna, con particolare riguardo agli sviluppi del cosiddetto "ittiturismo".

1. Contadini d'acqua dolce

"Le coste della Sardegna sono state interessate da lungo tempo a due forme di attività peschereccia: la pesca in mare e quella nelle acque salmastre degli stagni costieri. I pescatori di mare sono quasi sempre di origine forestiera; i pescatori di stagno sono sardi e si sono tramandati tecniche e attrezzi di notevole arcaicità" (Delitala, 1983, p. 223).

I pescatori sardi, "contadini d'acqua dolce" (Mattone, 1984, p. 29), hanno tradizionalmente privilegiato la stagnosticoltura estensiva, mantenendo in vita un patrimonio culturale e ambientale che oggi, cogliendo le opportunità offerte dalla mutata sensibilità verso le zone umide, può rivelarsi anche risorsa turistica.

La tradizione alieutica negli stagni sardi assume caratteri differenti a seconda dei contesti locali. Le modalità più significative riguardano soprattutto l'oristanese. Gli stagni di Santa Giusta e Cabras, ad esempio, sono legati ai *fassonis*, imbarcazioni realizzate in "fascioni" di giunco palustre. Natanti adatti al lavoro di peschiera e alla pesca vagantiva, che appaiono come l'esito emblematico di un armonico utilizzo delle risorse stagnali.

In questi stagni, di proprietà privata, vigevano rapporti di produzione e forme di divisione del lavoro molto rigide e complesse, connesse a un regime di conduzione semif feudale

* Università degli Studi Ca' Foscari di Venezia.

infranto solo in tempi recenti. Se oggi i “servi dello stagno” non esistono più e la gestione è appannaggio di cooperative di pescatori, la tradizionale pesca di stagno ha conosciuto, tuttavia, un processo di decadimento: soppiantata da altre attività, compromessa dalle diatribe sullo sfruttamento delle zone umide, deprivata dal mutamento degli habitat connesso ai reflui (minerari, civili, agricoli), minacciata dalla pesca industriale. Ciò nonostante, esistono delle opportunità di rilancio per questo settore: esse risiedono nelle pratiche alieutiche (o di stagnosticoltura) sostenibili e di qualità, ma anche nella valorizzazione turistica di un patrimonio di saperi e di “archeologia ittica” che si iscrive in un pregevole contesto ambientale.

2. La pratica dell'ittiturismo lagunare

L'ittiturismo (o ittioturismo), attività integrativa alla pesca artigianale, viene definito dal legislatore come “attività di ospitalità, ricreative, didattiche, culturali e di servizi, finalizzate alla corretta fruizione degli ecosistemi acquatici e vallivi, delle risorse della pesca e dell'acquacoltura, e alla valorizzazione degli aspetti socio-culturali delle imprese ittiche e di acquicoltura (...)” (D.D.L. n. 154 del 26 maggio 2004). Come tale, può comportare il recupero di antiche dimore, il risanamento e il riuso turistico di edifici dismessi, che, pur in una nuova accezione, rimangono “luoghi della pesca”. L'accoglienza e la ristorazione basata sul pescato fresco possono essere integrate da laboratori conservieri, rivendite di prodotti locali, piccoli musei della pesca.

L'ittiturismo (e il pescaturismo¹) offrono la possibilità di entrare in contatto con la realtà socioambientale degli spazi costieri e lagunari e possono costituire una risposta all'esigenza di diversificazione delle attività alieutiche, creando opportunità occupazionali radicate nelle vocazioni del territorio. Inoltre, sono conciliabili con uno sfruttamento sostenibile delle risorse ittiche, secondo i principi del *Codice di condotta per una pesca responsabile* (FAO, 1995)². Per tali ragioni si tratta di attività che, in certa misura, possono essere esercitate anche in aree protette quali le zone umide incluse nella Convenzione di Ramsar.

Se il pescaturismo risulta più praticato in mare aperto, l'ittiturismo (soprattutto per quanto concerne il comparto della ristorazione) pare, invece, più adatto a coronare la filiera produttiva degli stagni, specie ove questa sia ancora realizzata con sistemi tradizionali. A livello insulare, tanto gli enti pubblici quanto le associazioni di categoria manifestano interesse per le prospettive connesse a questo settore³. Appare, inoltre, efficace il passaggio diretto di esperienze, soprattutto nelle fasi iniziali dell'attività: alcuni operatori pionieri divengono, così, centri di diffusione regionale di pratiche ittituristiche innovative.

¹ Il pescaturismo consiste, invece, nell'ospitare a bordo delle imbarcazioni utenti cui si indirizzano proposte che coniugano la componente turistico-ricreativa dell'escursione con l'osservazione delle pratiche alieutiche.

² Per “pesca sostenibile” si intende un'attività alieutica capace di assicurare la conservazione delle risorse basandosi su criteri di selettività, salvaguardia della biodiversità e pianificazione del prelievo in funzione della portata biologica dell'ambiente.

³ Ad esempio, *Lega Pesca* ha promosso il *Consorzio PEI – Turismo con i Pescatori* che include cooperative sarde. Tra le iniziative per la formazione professionale, il corso di “Pre-qualificazione all'attività di ittioturismo” dell'*Istituto di Formazione di Confindustria Sardegna*.

L'ittiturismo sardo si trova attualmente in una fase sperimentale caratterizzata, tra l'altro, da una certa prudenza da parte degli operatori. L'offerta vede una netta predominanza delle proposte di ristorazione basate sui prodotti della pesca. Le possibilità di sviluppo della ricettività, invece, appaiono limitate dalla natura degli spazi connessi alla pratica alieutica, caratterizzati da scarsa disponibilità di vani passibili di trasformazione in strutture d'accoglienza. Inoltre, la tradizionale pesca di stagno sarda tendeva a non originare strutture insediative permanenti. Esistono, è pur vero, specie nell'oristanese, alcuni nuclei nati come base operativa per la pesca, gradualmente convertiti a utilizzo turistico dalla popolazione locale: si tratta spesso di insediamenti perilagunari imbruttiti dalle consuete prassi di abusivismo edilizio e dall'utilizzo di materiali e forme disarmoniche rispetto al peculiare contesto anfibio. Nel Sinis si conservano, tuttavia, alcuni capanni in legno con copertura in erbe palustri (falasco): un tempo utilizzati come ricovero temporaneo e deposito per gli attrezzi da pesca, sono stati riconvertiti, a partire dagli anni Sessanta, in dimore stagionali. Accanto a questi pochi esempi superstiti, si delineano nuovi utilizzi per questa forma di architettura vernacolare, esemplificati dai capanni per l'osservazione dell'avifauna nello stagno di Pauli 'e Sali.

3. Cultura della pesca, archeologia ittica, attività ricreative

Per quanto concerne le attività ricreative, didattiche e culturali, finalizzate alla fruizione degli ecosistemi stagnali e alla valorizzazione degli aspetti socio-culturali delle imprese ittiche, si segnala soprattutto la possibilità di visite turistiche alle peschiere o agli stagni.

Grazie a finanziamenti regionali, il complesso dell'antica peschiera Pontis è stato restaurato e aperto al pubblico: si tratta di un esempio di "archeologia ittica" che conserva gli edifici storicamente associati alle funzioni produttive e alle diverse categorie (dalle baracche dei servi di peschiera alla torre padronale) e dove si utilizzano ancora lavorieri realizzati in legno e canne. Peschiera e stagno sono interessati da un progetto di valorizzazione ittituristica che prevede strutture per la ristorazione, un laboratorio per l'essiccazione della bottarga, percorsi pedonali e ciclabili, escursioni in barca.

Per citare un altro esempio, il Consorzio Cooperativo della Pesca di Marceddì effettua escursioni in laguna. Una modalità di visita in genere poco diffusa, anche per via della morfologia delle zone umide (bassi fondali, canneti ecc.) e delle modeste dimensioni delle imbarcazioni per la pesca di stagno, ma che presenta potenzialità confermate da iniziative pilota come quella denominata "A pelo d'acqua" (agosto 2005): escursioni con i *chiattini* nello stagno di Pauli Majori (Palmas Arborea), accompagnate da pescatori e guide naturalistiche.

4. Prodotti locali, prodotti di stagno

Insieme a spigole, orate e anguille, uno dei prodotti tipici della pesca lagunare è il cefalo o muggine, apprezzato soprattutto per la bottarga che se ne ricava. Ampi settori del mercato, tuttavia, ignorano che la bottarga di muggine sia un prodotto di stagno: una mirata azione di informazione potrebbe agire da veicolo promozionale per gli ambienti da cui essa trae

origine e, più, in generale per i contenuti naturali e culturali connessi alle zone umide costiere⁴.

I paesaggi anfibio antropizzati sono il frutto di una sapiente manutenzione: il visitatore deve essere guidato a comprendere la connessione tra paesaggio, territorio, cibo e saperi internalizzati nei prodotti alimentari. Un valore aggiunto che necessita di alcuni strumenti di decodifica. In questo senso, le micro-azioni a livello locale (visite agli stagni, percorsi tematici attrezzati, piccoli musei ecc.) potrebbero trovare impulso in formule di *marketing* integrato che associno territorio e prodotto.

Tra le iniziative itturistiche operative nell'ambito della ristorazione, si segnala il caso della Cooperativa Pescatori Tortoli che offre, all'interno della peschiera di San Giovanni, un servizio di ristorazione con i prodotti della pesca lagunare e della molluschicoltura. L'accesso al ristorante consente una visione privilegiata del funzionamento della peschiera. L'ittiturismo ha qui consentito la creazione di reddito e occupazione, pur riducendo di fatto le giornate di lavoro e il prelievo di risorse ittiche: infatti, la redditività derivante dalla preparazione di prodotti ittici di qualità, cui si somma il valore aggiunto costituito dalla consumazione *in loco*, può favorire, se ottimizzata, una pesca competitiva e sostenibile.

5. Un parziale bilancio

Nel complesso, il comparto itturistico lagunare sardo punta, più che sulla ricettività, sulla ristorazione e sulle visite (alle peschiere e agli stagni): una combinazione tra divulgazione della cultura della pesca, approccio agli ecosistemi stagnali, aspetti ludico-ricreativi e, non da ultimo, gastronomia.

Per quanto la fase pionieristica consenta di rilevare, le attività itturistiche presentano buone potenzialità, pur denunciando alcune carenze. La scarsa diffusione di materiali informativi, ad esempio, rende difficile la visibilità al di fuori dell'ambito locale. Tra gli ostacoli a intraprendere le attività pesca-itturistiche si annoverano quelli relativi all'accesso ai finanziamenti, alla complessità delle procedure burocratiche e quelli inerenti ai vincoli normativi.

Gli operatori della pesca e dell'acquacoltura lagunare in Sardegna si dimostrano, nel complesso, sensibili alle problematiche delle zone umide, nonché consci del loro valore, anche economico. Le potenzialità connesse allo sfruttamento itturistico delle zone umide sono tenute, via via, in maggior considerazione.

Non vanno, tuttavia, sottovalutate una certa diffidenza e una resistenza ad abbandonare pratiche di pesca tendenzialmente non sostenibili, combinate con la propensione a percepire i vincoli, ma non le opportunità, connessi alla tutela delle zone umide. Del resto, le citate sinergie positive non escludono l'esplicitarsi, talvolta, di una conflittualità tra uso alieutico e fruizione turistica delle zone umide.

⁴ Non va taciuto, peraltro, il fenomeno (in crescita esponenziale) dell'importazione di uova di muggine (dall'Asia o dall'America Latina), che in Sardegna subiscono solo i processi finali di lavorazione e confezionamento.

Bibliografia

- CANNAS A., CATAUDELLA S., ROSSI R., *Gli stagni della Sardegna*, Cagliari, C.I.R.S.P.E., 1998.
- COMUNE DI CABRAS, AREA MARINA PROTETTA PENISOLA DEL SINIS ISOLA MAL DI VENTRE, *Piano Strategico per interventi di valorizzazione delle risorse ambientali con finalità turistico-ricreative negli ambienti terraquei di Cabras*, s.d.
- DELITALA E., “Tecniche di pesca originali e apprese”, in ASOLE A. (a cura di), *Sardegna: l'uomo e le coste*, Sassari, Banco di Sardegna, 1983, pp. 223-234.
- GRILLOTTI M.G., “Spazi dell’acquacoltura tradizionale estensiva”, in *Atlante dei tipi geografici*, Roma, Istituto Geografico Militare, 2004, tav. 90.
- MANCA COSSU M., *I pescatori di Cabras*, Oristano, Editrice s’Alvure, 1990.
- MASSOLI NOVELLI R., MOCCI DEMARTIS A., *Le zone umide della Sardegna. Stagni, Lagune, Laghi, Paludi*, Firenze, Editoriale Olimpia, 1989.
- MATTONE A., “L’uomo e l’ambiente”, in AA.VV., *Sardegna*, Guide d’Italia, Milano, Touring Club Italiano, 1984, pp. 22-37.