

► Incontro con Massimo Gianella, Presidente del Consorzio Pescatori di Goro

La vongola verace di Goro

a cura di Lisa Viola Rossi



Bianca, grigia, gialla, nera lucente. Una forma ovale, con sottili striature radiali: è la conchiglia della vongola. Un sapore di sale marino, una sensazione di dolcezza mista a un intenso aroma di alga: è il mollusco della vongola di Goro, la specialità adriatica per eccellenza.

La vongola, a cui era dedicata la terza edizione del Piatto Estense, lo scorso anno, quale eccellenza delle delizie del Delta.

La vongola, la novità nella tradizione: da oltre due secoli i "goranti" sono pescatori di pesce. Ma il Sessantotto fu l'anno della rivoluzione sociale - e soprattutto economica - anche per Goro.

Una incredibile scoperta fu fatta da alcuni pescatori, all'interno della Sacca, un banco naturale di vongole veraci, le *Tapes Decussatus*. Nel giro di sei anni,

per la raccolta sregolata e l'aggressione di un parassita, il banco si esaurì e la raccolta fu sospesa.

Nel 1976 la cooperativa dei pescatori fondata trentaquattro anni prima per la gestione del mercato ittico - un'organizzazione che nel secondo dopoguerra si colloca a metà tra un'associazione di categoria e una società di mutuo soccorso - diventa Consorzio Pescatori di Goro (Copego). Al suo interno si associano tre cooperative di Goro e due di Gorino, per gestire l'allevamento di cozze. Le competenze necessarie per questa attività di acquacoltura sono minime e facilmente acquisibili, rispetto alla tradizionale pesca del novellame, di gran lunga più faticosa e che teneva i pescatori lontano da casa anche per più di tre

mesi.

E' proprio per questo che nel 1983 il Copego interpella l'Istituto di Zoologia di Ferrara, che collabora con un ricercatore originario di Goro, il Dott. Paesanti: si effettua così il primo tentativo di allevamento della vongola in Italia, prima nelle lagune di Caleri e poi nella Sacca di Goro.

Nella Sacca di Goro vengono individuate 13 concessioni, e si opta per la specie asiatica *Tapes Semidecussatus Philippinarum*, più resistente e con un tasso di crescita quasi doppio rispetto alla vongola autoctona.

Il Professor Remigio Rossi, dell'Università di Ferrara, definisce la Sacca di Goro la miglior zona al mondo per l'allevamento di vongole, per il mix di sabbia e limo proveniente dal Po, e per l'acqua salmastra ricca di micro-



alge, di cui si cibano le vongole. Il risultato supera la più ottimistica delle aspettative: nel 1985 si raccolgono 10 tonnellate di vongole, nel 1991 sono quasi 10 mila tonnellate, l'80% della produzione nazionale e il 70% di quella europea.

Nonostante il ruolo regolatore del Copego, la crescita è troppo repentina per il sistema gorrese, e la scarsa necessità di competenze specifiche trasforma in pescatori artigiani, agricoltori, dipendenti pubblici e soprattutto tanti giovani. Molti di questi ultimi lasciano la scuola definitivamente. Copego vede raddoppiare i propri soci, che arrivano a 1200, mentre intanto sfugge di mano un progressivo deficit di bilancio, che fa implodere il sistema nel 1992, per una rovinosa crisi anossica dovuta all'impaludamento della laguna e all'incessante apporto di materiali inquinanti da parte del Po. Dalla crisi nascono varie associazioni di categoria e una decina di cooperative. Il Copego è un'unica cooperativa, la più importante, ma perde il suo potere di fissare il prezzo della vongola a livello europeo, che dai produttori è passato ai distributori, rendendo il prezzo dipendente dalla dimensione della domanda, sempre preminente sull'offerta. Ciò è dovuto al minore coordinamento tra i produttori, e alla crescita dei competitori, prima fra tutti Chioggia.

Oggi la Sacca di Goro si suddivide nella cosiddetta *nursery*, presso lo Scannone, dove è seminato il novellame, e in una serie di concessioni per un totale di 1.100 ettari di durata quadriennale, dove i pescatori coltivano la vongola.



In questi ultimi anni, il Copego è divenuto un team di aziende specializzate, dalla raccolta alla commercializzazione, costituendo un complesso sistema di acquacoltura basato sulla cura della qualità e della sicurezza, che ha nella completa tracciabilità del prodotto un grande punto di forza.

“Il modello è quello cooperativo – spiega Massimo Gianella, presidente dal '99 – perché è l'unica forma associativa che fornisce strumenti elementari di reciproco aiuto ed è la miglior risposta per preservare e raccogliere un bene che appartiene a tutti, divenendo punto di riferimento comunitario quale strumento di autogestione”.

Le aziende che fanno capo al Copego sono:

- la storica società cooperativa Copego;
- l'Associazione Produttori Pesca di Goro (nata nel 1975, che è una società cooperativa a responsabilità limitata: ha il compito di tutelare i produttori sotto i vari profili e nelle sedi

istituzionali, intrattiene rapporti con gli altri enti nazionali della pesca, e elabora sistemi che portino al riconoscimento ed alla certificazione delle competenze, e di molto altro);

- la Co.se.mar (costituita nel 1996, è la società cooperativa a responsabilità limitata che ha il compito di erogare tutti i possibili servizi per i soci: cura il profilo previdenziale ed assistenziale, oltre a fornire consulenza contabile, fiscale, tributaria ed assicurativa);
- il Cope SpA (costituita nel 1999, si occupa di parte della commercializzazione delle vongole e delle cozze, e ha attualmente 4 soci: l'Associazione Produttori Pesca di Goro, il Consorzio Pescatori di Goro, la Polesana Pesca srl e la Casa del Pescatore di Cattolica);
- infine vi è Coop Energy (nata in aprile 2008, che si occupa della distribuzione e vendita di carburante).

Il Copego ha un capitale sociale, interamente versato, di 3.800.000 euro e conta 569 soci



pescatori, suddivisi nelle varie categorie di pesca e di mestiere:

- grande e piccola pesca;
- pescatori di vongole venus;
- mitilicoltori;
- allevatori di vongole veraci (la loro attività si svolge su 670 ettari di allevamenti di vongole nella Sacca di Goro e su 1.100 ettari di mitili, presenti sia in Sacca che al largo dello Scanno di Goro, in Concessione Demaniale Marittima).

Ha anche 61 dipendenti a tempo indeterminato e 20 stagionali, per i periodi di Ferragosto e Natale, periodi di maggiore richiesta, e per il periodo estivo, momento di naturale maturazione delle vongole (anche se la stagionalità è praticamente azzerata). La concessione del Copego si suddivide in 8 aree di pesca, usate per l'allevamento, per l'ingresso e per la raccolta, secondo una gestione collettiva ed estensiva. Gli "orti" (come abitualmente vengono chiamate le aree in cui si allevano le vongole) hanno diversa metratura e caratteristiche, e quindi una diversa

produttività. Copego, coadiuvata dal Dipartimento di Biologia dell'Università degli Studi di Ferrara, organizza almeno tre volte all'anno dei sondaggi per la determinazione della consistenza della popolazione di vongole presenti nella concessione, in modo da intraprendere oculate strategie gestionali. L'elevata capacità riproduttiva della vongola ha sempre reso disponibili grandi quantità di seme naturale, anche se non sempre costante negli anni. Per questo, il Copego ha intrapreso un'intensa campagna di semina di vongola che affiancasse il reclutamento naturale già dal 1994. Le operazioni di semina si articolano principalmente in due fasi distinte: semina diretta su terreno, e spostamento di novellame all'interno della concessione, da zone ad elevata densità in vivai ritenuti più idonei all'accrescimento. Ogni pescatore di vongole ha un limite giornaliero di raccolta, che si aggira intorno a una media di 40-50 kg di vongole (si pensi che un kilo corrisponde a

circa 80-90 esemplari), stabilito per ogni giorno, e che dipende dalla quantità naturalmente pescabile e normalmente vendibile, per garantire prezzi adeguati e una riproduzione costante. Le imbarcazioni utilizzate per la raccolta delle vongole, rispetto ai normali motopescherecci utilizzati per la pesca tradizionale, sono generalmente più spaziose (per consentire una buona capacità di carico) e veloci (per poter raggiungere nel minor tempo possibile le zone di allevamento) e la pesca è svolta tradizionalmente con le "rasche", attrezzi simili a grandi rastrelli, e recentemente con draghe idrauliche, chiamate "turbosoffianti". Il segreto di un buon pescatore di vongole? Il Presidente Gianella risponde: "L'essere non solo pescatore, ma anche un po' biologo e agricoltore, grazie alle conoscenze che si tramandano di padre in figlio". Dal 1976 il Copego possiede uno dei più grandi stabulari d'Europa, a cui sono stati assegnati i numeri di riconoscimento CE: I/5/CDM e I/5/CSM dal Ministero della Salute. Esso ha una capacità depurativa di 400 quintali al giorno, secondo un sistema che consente ai molluschi di trovare un habitat ideale per riprendere a filtrare in modo da liberarsi rapidamente della sabbia, scorie e microorganismi trattenuti nella conchiglia e nello stomaco della vongola, nel giro di 12 ore. È utilizzata l'acqua di mare depurata per riempire vasche dalla capacità complessiva di 500 metri cubi. Oltre a garantire l'idoneità al consumo umano di molluschi, lo Stabulario deve mantenere gli animali nelle migliori condizioni possibili,

affinché durino vivi sul mercato fino a 5 giorni. Da un punto di vista tecnologico, l'impianto è nato a ciclo aperto in quanto l'acqua impiegata transita da una presa a mare situata nella Sacca di Goro a circa 500 metri dalla costa. Il trattamento di disinfezione dell'acqua viene effettuato con l'utilizzo del biossido di cloro, che distrugge il codice dna dei batteri e degli altri microorganismi, rendendoli inoffensivi. E' attivo un impianto di ossigenazione dell'acqua di mare, costituito da un serbatoio dalla capacità di 5000 litri di ossigeno liquido, da un vaporizzatore e da una serie di tubature e diffusori posizionati sui collettori delle pompe in uscita dalla vasca d'accumulo dell'acqua di mare. Dal luglio 2003, l'impianto a circuito aperto ha subito cambiamenti relativi alla possibilità di modificare importanti parametri dell'acqua come la temperatura e la salinità, facendo sì che fosse possibile farlo funzionare a circuito aperto o a circuito semi chiuso in base alle necessità. Dopo il riempimento delle vasche con acqua marina



filtrata e depurata, l'impianto a circuito aperto viene chiuso, mentre le condotte dell'impianto a circuito chiuso vengono aperte, e l'acqua fluisce attraverso un sistema di refrigerazione costituito principalmente da uno scambiatore di calore. Dopo il raffreddamento, nuovo ossigeno viene iniettato nell'acqua che viene rinvia alle vasche. I contenitori utilizzati sono sovrapponibili, hanno fondo e fianchi aperti e banda ribassata, permettendo un ottimo afflusso dell'acqua e consentendo lo stoccaggio di circa 10 Kg di molluschi ciascuno. I contenitori vengono collocati in cestoni di acciaio inox che sono poi immersi all'interno delle vasche e mantenuti sollevati dal fondo mediante appositi scalini per garantire l'ottima circolazione dell'acqua.

"Punto di forza della vongola di Goro è la filiera molto corta rispetto a quella del pesce - ci spiega Massimo Gianella - che garantisce una qualità e una sicurezza della produzione, lega-

ta a un controllo sistematico, da parte del laboratorio microbiologico, interno allo stabilimento di Copego". Il laboratorio presidia in maniera continuativa la qualità delle materie prime, sia prima che dopo la depurazione per l'esecuzione dei controlli analitici relativi alle procedure di autocontrollo previste dal D.Lgs 530/92, il decreto che fissa le norme sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato dei molluschi bivalvi vivi destinati al consumo umano diretto o la trasformazione prima del consumo. Allo scopo di meglio identificare i punti di rischio nell'ambito dei processi produttivi ai fini della prevenzione di rischi per la salute del consumatore, è stato adottato il sistema HACCP. Ciò è valso al Copego le certificazioni di qualità: come la certificazione di confezionamento ISO 9001 e 14000. Inoltre il Consorzio aderisce ai disciplinari del Parco del Delta e del PCAA della Regione Emilia-Romagna. Qualità che sta tra l'altro per essere riconosciuta dall'Unione

Massimo Gianella, Presidente del Consorzio Pescatori di Goro



Europea con la certificazione “Indicazione Geografica Protetta”. Il Copego riesce infatti ad avviare il proprio prodotto sul mercato in un tempo che varia fra le 24 e le 48 ore. E a riprova della qualità e della serietà delle operazioni di pesca fino all’autocontrollo sanitario, Copego ha ricevuto il Premio Europeo “Giovanni Marcora”, conferito dalla Comunità Europea nel 1990, grazie al quale è divenuta, insieme all’Associazione Produttori Pesca di Goro, interlocutore privilegiato del Ministero per le Politiche Agricole e Forestali per la programmazione nazionale della pesca dei molluschi.

Una volta terminata la fase relativa alla depurazione in vasca, i molluschi sono pronti per essere confezionati. Lo stabulario ha due reparti specifici, differenziati per il tipo di package utilizzato: box di legno da una parte, confezioni singole in rete e sacchi dall’altra.

Oltre alla vendita di prodotto depurato, il Consorzio Pescatori di Goro si dedica anche alla vendita di molluschi non depurati (generalmente sfusi in sacco) che vengono acquistati direttamente da altre aziende (munite di un proprio impianto di depurazione), le quali si occupano del riconfezionamento e della successiva immissione del prodotto sul mercato. Il mercato ittico di Goro è un tipico mercato alla produzione inaugurato nel 1983 e di proprietà del Comune di Goro, mentre la gestione è affidata completamente a Copego. Nel 1993 il mercato ha ottenuto il riconoscimento CE definitivo (it 347 CE). Nelle operazioni di vendita del pesce si utilizza il



cosiddetto metodo della contrattazione “ad orecchio” o “a sussurro”: gli acquirenti annunciano sommessamente il prezzo d’acquisto all’astatore il quale, al termine delle contrattazioni, cede la merce al miglior offerente. I principali acquirenti sono dettaglianti, grossisti, ristoratori, ambulanti e peschiere.

Nel 2006, Copego ha raggiunto un fatturato di 52 milioni di euro, mentre nel 2007 è ammontato a 43 milioni di euro, a causa di una pesca di vongole in diminuzione di 17 mila quintali, una flessione che si è verificata anche nei primi mesi del 2008, durante i quali sono stati seminati 90 mila quintali di novellame. E’ evidente come la diminuzione della raccolta di vongole sia stata effetto di una scelta di riproduzione dei molluschi e di manutenzione dell’impianto. Se nel 2006 sono stati raccolti 93 mila quintali di vongole, nel 2007 erano circa 77 mila i quintali pescati, mentre nei

primi cinque mesi del 2008 i quintali di vongole raccolti ammontano a 15 mila. Il Presidente Massimo Gianella rivela: “Il segreto del successo del Copego è la sua storia, caratterizzata da una cooperazione forte e consolidata tra i soci, che sono tutti piccoli imprenditori”.

A livello nazionale, attualmente Goro produce il 20-30% del prodotto vongola, di cui il 70% è distribuito in Italia, il 20% in Spagna, il 5% in Germania e il restante 5% nel resto d’Europa. Fino a Brussels, dove sul menu di uno dei tanti ristoranti italiani, accade che la vongola diventa temibilmente... “vorace”.

Il Presidente Massimo Gianella ci informa infine sulle prospettive future per la vongola d’allevamento da parte del Consorzio Pescatori di Goro. Si sta lavorando a una grande sfida: tentare di seminare ed allevare la vongola autoctona, la *Tapes Decussatus*, meno resistente della *Tapes Philippinarum*, ma attualmente molto rara. ■