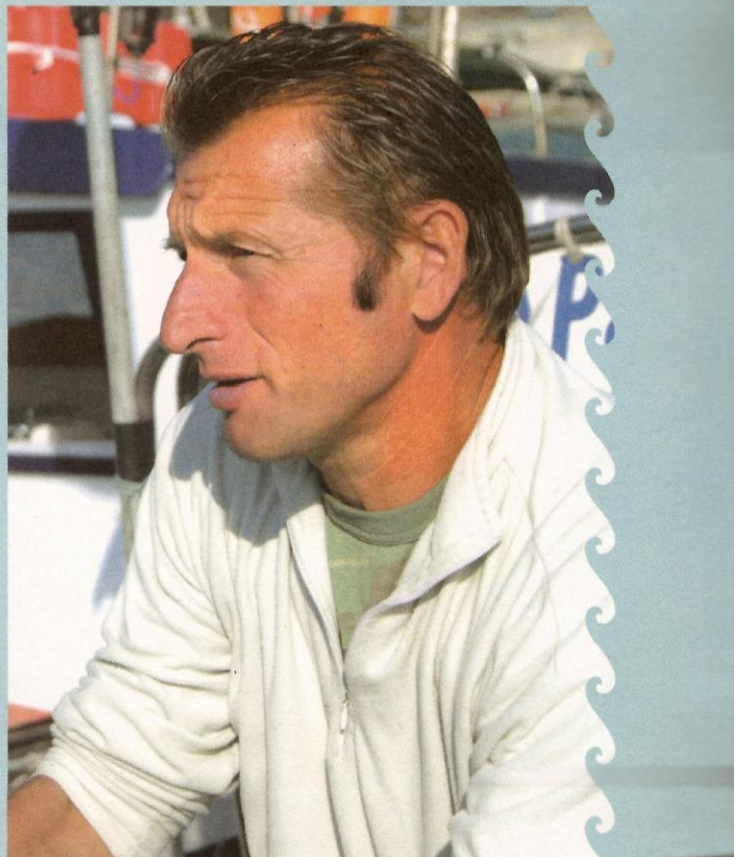
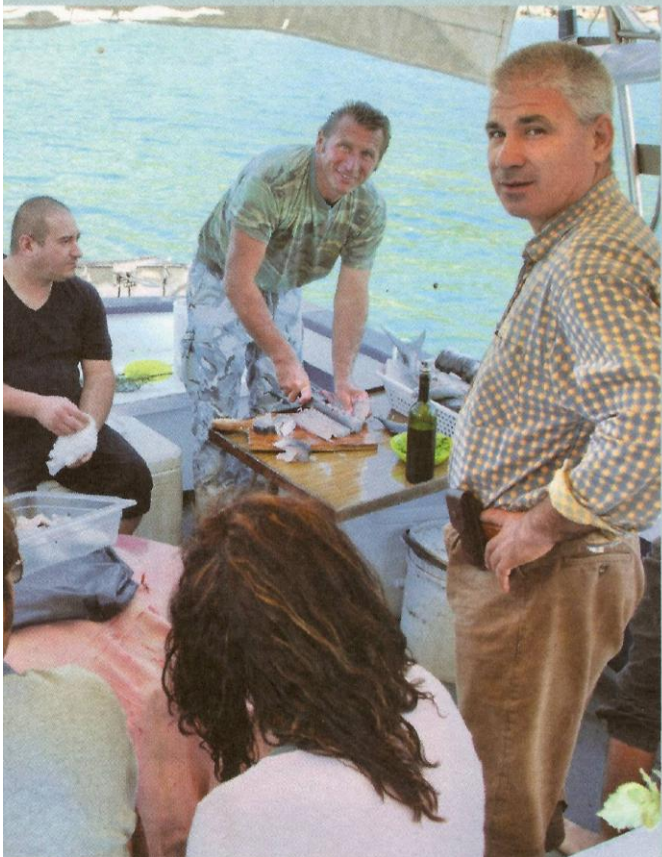
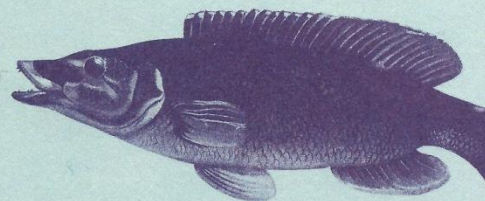






LA MIA MAREMMA: “HOME SWEET, GREEN AND BLUE HOME!”



La mia esistenza degli ultimi otto anni si può descrivere utilizzando il vecchio cliché della “vita con la valigia in mano”. Talmente tante le facce e i luoghi che si affollano nella memoria da farmi venire il dubbio, a volte, di dove sia “casa”. Un dubbio che scompare con la stessa velocità con cui mi investe l’aria di quella parte di Toscana dove sono cresciuta, perché, come ogni buon migratore, torno sempre al nido, anche dopo migliaia di chilometri percorsi tutto d’un fiato. Niente è riuscito a tagliare le radici, nessun colore, nessuna parlata, nessuna esperienza...

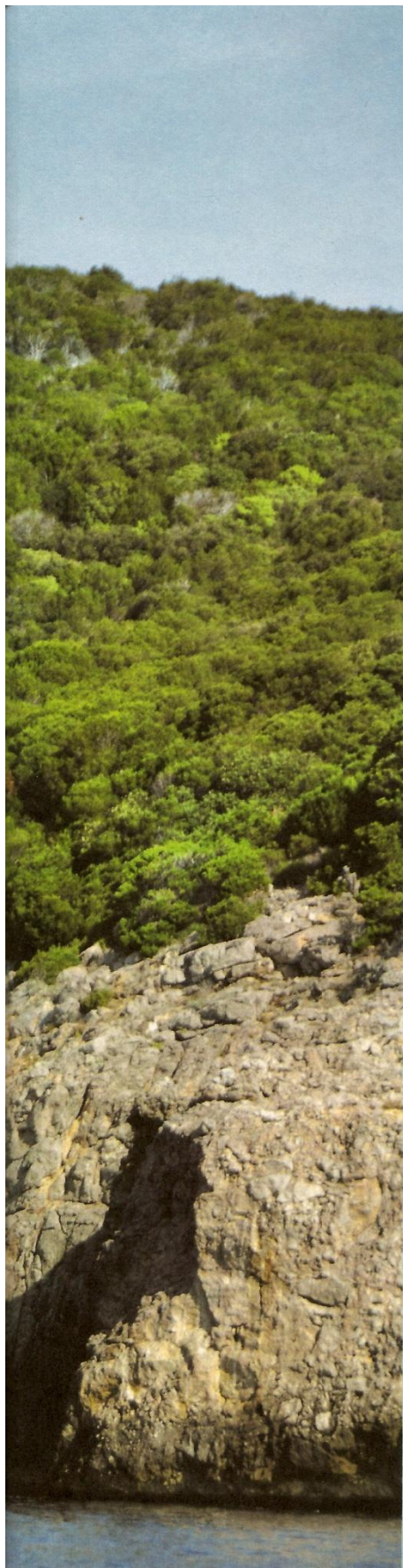
Riconosco immediatamente i profumi e i sapori della mia terra, ancor prima dei luoghi e dei volti: a Proust bastava il sapore di una madeleine intinta nel tè per tornare alle origini, a me basta il Mediterraneo sincero della Maremma. L’estate che investe la selvaggia macchia tirrenica fa esplodere un bouquet di profumi forti e pungenti, perfetto accompagnamento di uno scenario “violento” dove il verde a tratti cupo, a tratti brillante della costa si staglia contro l’azzurro del cielo e del mare. Mettetemi bendata su una barca che costeggia le rive maremmane in agosto e saprò riconoscere i luoghi a occhi chiusi. Ecco, questa è “casa”.

Se si vuole assaporare il meglio di questo Tirreno antico e selvaggio, bisogna fare rotta sulla porta meridionale della Maremma, Talamone, piccola cittadina che sorge all’estremità di Ponente di una lunga e ventosa baia sabbiosa. A nord di Talamone si estende il Parco dell’Uccellina, che comprende una buona fetta di Maremma, circa diecimila ettari di macchia mediterranea in perfetta salute: un posto magico, integro, che racchiude natura, storia, tradizioni e piccoli segreti. Ed è in questo luogo che entra in gioco uno di quei personaggi cui vale la pena di dedicare un posto

d’onore nella sceneggiatura della mia vita. Paolo Fanciulli è un uomo di mare e della macchia, è un uomo di questa terra, un amante sincero della natura toscana, con una vita da pescatore alle spalle e davanti a sé (in foto a sinistra e a pagina 193). Ormai sono tanti anni che lo conosco e tendo a identificarlo con il parco e la Maremma, quasi ne fosse una diretta emanazione, un abitante naturale, parte della flora e della fauna del luogo. È anche un buon esempio Paolo, o almeno dovrebbe esserlo per molti di noi e soprattutto per quanti non riescono a cogliere il valore di un ambiente incontaminato. Cresciuto lungo queste coste, è sempre stato un pescatore. La conoscenza millimetrica di questi fondali lo ha reso formidabile, nel suo mestiere. Tuttavia, per anni, è stato anche un abile bracconiere, corsaro delle acque di un parco che – come spesso accade – è spuntato un po’ all’improvviso, imponendo regole a chi si è sempre sentito libero di raccogliere i frutti del mare e della macchia per diritto di nascita. Poi, d’un tratto, una sorta di folgorazione lo ha spinto nella direzione opposta, e Paolo ha cominciato a farsi amiche le leggi del parco e dell’ecologia, riuscendo a conciliare il proprio antico essere pescatore fin nel midollo con le esigenze moderne della sostenibilità ecologica. E così ha trasformato la sua Sirena da puro strumento per la pesca a barca pescaturistica, diventando uno dei paladini più sinceri e accaniti della natura maremmana. Centinaia di persone, me compresa, hanno scoperto la meravigliosa integrità di queste coste sotto la sua guida esperta. Montare a bordo della Sirena per una giornata significa fare un corso accelerato di biologia marina, di ecologia e di impegno ambientale raccontati con il sorriso sulle labbra,

nel contesto pescaturistico più bello che mi sia capitato di sperimentare. Nel corso della gita pescaturistica con Paolo si viene travolti dal silenzioso fascino di rive costellate di cale tranquille, compresse tra il verde cristallino di un Tirreno in perfetta salute e quello compatto della macchia mediterranea, fino al clou della giornata, ossia la salpata delle reti a cui tutti devono partecipare: a bordo del Sirena il pranzo bisogna guadagnarselo! Mentre si liberano le prede dalle reti, Paolo racconta tutto quanto c'è da sapere sui pesci catturati, come un manuale parlante della fauna del Mediterraneo. Segue il premio finale. Si fa rotta verso una piccola cala che si apre sulla costa quando a nord è già in vista la brillante, lunga e solitaria (spesso anche d'estate) spiaggia di Cala di Forno, con le sue dune sabbiose. Lì, ormai a pochi metri dal luogo di sbarco, si prepara il pranzo: non posso sciorinare il menu in quanto strettamente dipendente da ciò che il mare fornisce durante la battuta di pesca: a volte si diverte a offrire prede insolite, può essere avaro (raramente) o incredibilmente prodigo... insomma, è un fornitore capriccioso... Tuttavia, se la fortuna avesse fatto finire nelle reti un buon pesce serra, consiglio di gustare ogni singola forchettata della pasta che la fidanzata di Paolo sa creare con la polpa di questa magnifica preda. In ogni caso, un'ottima grigliata è il "peggio" che possa capitare. A contorno, cibi rigorosamente "bio", compreso il vino (che non può certo mancare!), di produzione dello stesso Paolo, che in un eccesso di modestia lo ha battezzato "Paolo il Pescatore".





LINGUINE AL PESCE SERRA

REGIONE Toscana

LOCALITÀ Talamone

PESCE pesce serra

PESCE ALTERNATIVO ricciola, branzino

Tagliate finemente le carote, la cipolla e la zucchina e mettetele in padella con lo spicchio d'aglio intero e l'olio. Lasciate cuocere per 5 minuti, poi unite la passata di pomodoro (o i pelati) con un pizzico di sale e lo zucchero. Completate con una sfumata di vino bianco, un po' di peperoncino e attendete ancora per 5 minuti. Aggiungete i filetti di pesce serra, profumate con salvia e rosmarino e lasciate cuocere per circa 10 minuti.

Nel frattempo fate cuocere la pasta, ricordando che le linguine vanno scolate prima del termine cottura previsto perché sono destinate a finire in padella con il sugo, con il quale si devono amalgamare per circa un minuto.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g di linguine
400 g di filetti di pesce serra
400 ml di passata di pomodoro
2 carote
1 cipolla
1 zucchina
1 spicchio di aglio
1 peperoncino secco
1 foglia di salvia
1 rametto di rosmarino
1 cucchiaino di zucchero di canna integrale
1/2 bicchiere di vino bianco
2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
sale (meglio se sale dell'Himalaya)

TEMPO DI REALIZZAZIONE 30 min.

DIFFICOLTÀ bassa

VINO

GEWÜRZTRAMINER CAMPANER

14,5% Vol.

Az. Cantina di Caldaro - Alto Adige

Dalle Alpi alla Maremma: per le linguine al pesce serra, un Gewürztraminer dal colore giallo dorato e luminoso.

Al naso, tenendo fede alla nomea di vino "speziato", offre note di frutta esotica, miele, salvia, cannella, per finire con petali di rosa. Al palato è persistente, rotondo e armonico con un buon finale aromatico tipico del territorio.

Ricetta di grande semplicità ma di "impatto gustativo" assicurato! Mi è stata mostrata (e fatta assaggiare) per la prima volta dalla fidanzata austriaca di Paolo Fanciulli, la guida maremmana che mi ha spalancato le porte di quell'angolo selvaggio di Toscana. Già, perché Ildegard è scesa dalle Alpi fino al mare, innamorata di Paolo e di questa terra, che da subito ha saputo interpretare al meglio. Quando l'ho chiamata per raccogliere la ricetta delle linguine al sugo di pesce serra, nel suo meraviglioso accento tedesco, ha tenuto a specificare che il miglior risultato si ottiene con ingredienti biologici (tra i quali il salutare sale artigianale dell'Himalaya) come quelli che usa lei quando la prepara per i pescaturisti di Paolo. Concordo al 100%! Volete cimentarvi nella preparazione di un piatto "full bio"?



TRINCI DI PESCE SERRA AL FORNO

REGIONE Toscana

LOCALITÀ Talamone

PESCE pesce serra

PESCE ALTERNATIVO dentice, ricciola, orata, leccia, palamita, branzino, pesce spada, tonno

Una semplicissima preparazione al forno che di particolare ha soprattutto il protagonista, ossia il misconosciuto pesce serra, splendido sostituto del branzino che vanta ancora troppo pochi estimatori, rispetto al grande pubblico che si meriterebbe.

Procuratevi 4 grossi tranci di pesce serra, uno per commensale: potete ricavarli voi stessi dal pesce intero, una volta eviscerato e squamato.

Ungete il fondo di una teglia con un paio di cucchiai d'olio; adagiate i tranci e ricopriteli con altri 2 cucchiai d'olio. Accompagnate il pesce serra con il rosmarino sfogliato e tritato e la salvia spezzettata (piccolo, immancabile tocco di Maremma). Salate e cospargete il tutto con il vino bianco per aggiungere un profumo di "civiltà" a questo semplice piatto che sa di "selvaggio". Mettete in forno a 180 °C per 20 minuti, e avrete il vostro pesce serra al meglio delle sue possibilità.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

4 grossi tranci di pesce serra
2 rametti di rosmarino
2 foglie di salvia
1/2 bicchiere di vino bianco
4 cucchiai di olio extravergine di oliva
sale

TEMPO DI REALIZZAZIONE 30 min.

DIFFICOLTÀ bassa

VINO

ETNA BIANCO SUPERIORE
PIETRAMARINA

12,5% Vol.

Az. Benati - Sicilia

Vino dorato, dal colore brillante che all'olfatto risulta ricco di sentori minerali con profumo di fiori di ginestra e di frutta matura. Al gusto spicca una persistente acidità, e gradevole freschezza e sapidità.

Il trancio e il filetto, il filetto e il trancio... Rispetto alla miriade di tagli cui siamo abituati mangiando carne, ci sembra infinitamente meno vario il mondo della cucina di pesce, almeno sotto questo aspetto. Anche se la preparazione del pesce è più complessa (eviscerare, squamare, spellare, spinare, sfilettare... operazioni ben più difficili del battere una bistecca), quello che poi finisce in padella sono di norma animali interi, filetti o tranci. Il trancio in particolare è un taglio cui si prestano soltanto specie di grandi dimensioni e ottima compattezza delle carni, in genere pesci d'alto mare come il tonno e il pesce spada. Gli altri candidati alla tranciatura sono, tipicamente, la ricciola, la palamita, la leccia, la lampuga e, appunto, il serra. Il pesce in tranci in genere viene preparato alla griglia, in padella o in forno. Anche gli anguilliformi come grongo, anguilla e murena, oppure i nastroforni, come lo strepitoso spatola, finiscono sempre in tranci, per ovvie ragioni data la loro lunghezza. Nel caso di questi ultimi però vengono preparati quasi sempre in padella, come frittura o in umido.





26/02/11

LA SCUOLA DI CUCINA DI PAOLO IL PESCATORE: LE SEPPIE



Ecco una bella **seppia maschio**: da dove si riconosce? la vedete nella foto l'aletta rigata di bianco? ecco quindi da dove **si riconoscono** i maschi dalle femmine...

A cosa serve riconoscerle? in questo periodo le seppie si stanno riproducendo, le **femmine quindi hanno le ovaie piene di uova**, le ovaie delle seppie hanno un valore economico immenso, e sono la parte più

prelibata della seppia: conviene quindi riconoscere la femmina per una maggiore attenzione in fase di pulizia.

Per la pulizia della seppia Paolo si è servito del solito paio di forbici: **la prima cosa da fare** è togliere via gli occhi, poi si incide delicatamente per non più di tre centimetri la pelle tra gli occhi e **si sfilava via l'osso centrale**, semplicemente spingendo da dietro e facendolo sfilare via.

A questo punto la seppia **si apre delicatamente** per togliere sacca del nero, (ottimo da usare per pasta o risotto), interiora e eventuali ovaie (da gustare passate in padella, ottime per condire la pasta).

Il corpo della seppia **va inciso per togliere l'intestino** (marrone) e a questo punto la seppia è pronta per la griglia, e allora non va lavata sotto l'acqua dolce, oppure per essere tagliata a tocchetti per altre preparazioni, a questo punto quindi va lavata.

Tutto il procedimento **sembra facile**, ma in realtà la mano inesperta farà incastrare l'osso dentro la seppia, probabilmente rompendo la sacca del nero e creando un disastro in cucina: **l'aiuto del principiante è il freezer**, basta raggiungere un livello di metà congelamento, l'esterno sarà scongelato ma le interiora, la sacca del nero, le ovaie saranno congelate e in cucina non ci sarà nessun disastro!



Hilde ha quindi preparato un ottimo piatto: soffriggere aglio e rosmarino, aggiungere le verdure,

in questo caso porri e carote, ma vanno benissimo anche i finocchi, le zucchine la cipolla ecc...

dopo qualche minuto di cottura aggiungere le seppie tagliate a tocchetti, peperoncino, curcuma e sale dell'himalaia, sfumare con abbondante vino bianco e far cuocere per circa dieci minuti.

La curcuma regala un sapore eccezionale.....



LA SCUOLA DI CUCINA DI PAOLO IL PESCATORE: IL CEFALO

Ecco Paolo intento a pulire il cefalo.....



il cefalo è un pesce comune nei nostri mari, la prima cosa da fare è la desquamazione: Paolo si serviva di un paio di forbici "SPECIALI" in commercio esistono speciali desquamatori.

Alla nostra domanda: **perchè togli le squame?**, Paolo ci ha candidamente risposto chela pelle del pesce è buona da mangiare, non ha senso quindi lasciarvi le squame, nel caso in cui il pesce venga invece fatto alla griglia, la pelle tende a seccarsi e quindi non è più commestibile.

Paolo comunque desquama ugualmente il pesce e lo passa in molto olio d'oliva in modo da non farlo attaccare alla griglia e gustare anche la pelle.

Nella **cottura alla griglia** ci si deve ricordare di cercare una cottura dolce, lontana dalla brace altrimenti il pesce diventa troppo secco.

Il pesce **si apre quindi per il ventre** con le forbici, si tolgono tutte le interiora, ogni rimanenza di sangue e tessuti deve essere tolta, si stacca poi la testa, che in questo caso non è commestibile e si passa sotto l'acqua dolce per il lavaggio.

Nel caso in cui l'esemplare **abbia le uova**, troveremo una sacca lunga piena di palline gelatinose subito sotto il ventre: le uova sono buonissime da mangiare passate in padella con un filo d'olio.



A questo punto **il pesce è pronto** per le successive preparazioni: anche se viene messo alla griglia Paolo ci ha consigliato di aprire il pesce in due e posarlo sulla griglia aperto ma non sfilettato, il sapore ne guadagna.

Nel caso invece in cui siano necessari **filetti**, ci si deve munire di un coltellino bel affilato e con la lama molto flessibile, a quel punto, muniti di guanti robusti, si comincia la sfilettatura: con questo sistema si perde comunque la carne vicino alla spina centrale che è la più saporita del pesce....

Paolo, con l'aiuto di Hilde, ha sfilettato un paio di cefali per **una gustosa e originale ricetta**: in una padella con poco olio ha messo a soffriggere aglio vestito, rosmarino, aggiungendo poi porro e carote, ha sfumato con del vino bianco e ha aggiunto i filetti di cefalo tagliati a tocchetti, ha quindi aggiunto un po' di sale dell'Himalaia, una bella manciata di capperi e proprio alla fine peperoncino, un cucchiaino di panna da cucina biologica e una spruzzata di parmigiano.

Ovviamente il nostro scetticismo circa l'uso della panna e del parmigiano era evidente, ci sono

state anche delle belle critiche da certi puristi del pesce.....in realtà il piatto era



ottimo ed è finito in pochi minuti

Pubblicato da michela a 08:04

Wissen



48

TIER DES JAHRES

Der Regenwurm ist unscheinbar, lichtscheu und weckt Ekelgefühle. Trotzdem oder gerade deswegen wurde er zum «Tier des Jahres 2011» erkoren. Wir zeigen auf, weshalb.

49

ZU VIEL DES GUTEN

Unsere Medizin wird zu Recht gelobt. Unbestritten ist aber auch: Es wird zu viel gemacht – und vom Patienten zu viel verlangt. US-Ärzte haben nun eine Liste mit unnötigen Tests und Therapien erstellt.

50

TOSKANA



Der Traum vieler Touristen ist es, einmal mit einem richtigen Fischer aufs Meer hinauszufliegen. In Talamone in der Toskana lernt man dabei bei Paolo Fanciulli nicht nur alles über die spannende Unterwasserwelt kennen, sondern erfährt auch, warum dieser sich mit Erfolg gegen zerstörerische Fangmethoden zur Wehr gesetzt hat.



Stolz hält der Fischer Paolo Fanciulli ein Schalentier in die Höhe. Seit er sich – erfolgreich – gegen die Überfischung gewehrt hat, haben sich die Bestände an der Küste vor Talamone wieder etwas erholt.

Bilder David Coulin

Toskana: Fischen und Fische schützen

ITALIEN Der Fischer und Tierschützer Paolo Fanciulli ist dem Problem rückläufiger Fischerträge vor der Küste der Toskana sprichwörtlich auf den Grund gegangen – mit Hilfe Hunderter Touristen.

DAVID COULIN
piazza@luremerrelief.org.ch

Eine frische Morgenbrise zieht vom Tyrrhenischen Meer her über den Häfen von Talamone auf halbem Weg zwischen Pisa und Rom und lässt die Masten von Hunderten dort veräußerten Segelschiffen siren. Noch ist es ruhig, nur am Quai mit den wenigen Fischkuttern herrscht Betriebsamkeit. «Wir werden heute nicht viel fangen», sagt Paolo Fanciulli (50) und rückt die leeren Fischboxen zurecht. «Die Meeresströmung ist zu stark, als dass sich die Fische bewegen würden.»

Paolo il Pescatore, wie ihm hier alle sagen, ist es gewohnt, sein Handwerk zu kommentieren. Denn seit bald 20 Jahren nimmt er Touristen mit auf seine «Sirena». An diesem Tag ist es die Familie des Hobbyfischers Renzo aus Norditalien und eine Biobauernfamilie aus Süddeutschland, die sich von der «Sirena» hinausschippeln lassen auf die offene See. Das Meer ist glatt und samtig blau, und die Morgensonne steht noch tief genug, um angenehm zu wärmen. Langsam tuckert die «Sirena» an den mit Macchia-Gestrüpp überzogenen Kalkklippen und kurzen, grob-

kieselten Strandschnitten des Maremma-Naturparks vorbei. Fotografie- ren kann man das kaum, man müsste die Szenerie malen – mit den Seemöwen, die erwartungsvoll über dem Schiff kreisen.

Drachenkopf und Tintenfisch

An einer gelben Boje stoppt Paolo seinen Kutter. Er greift ins Wasser, holt das Ende eines Fischernetzes heraus und führt es über eine elektrische Metallwinde ins Boot. Langsam gleitet das anderthalb Kilometer lange Netz – es ist grobmaschig genug, um zu kleine Fische durchschlüpfen zu lassen – ins Boot. Paolo hat Recht: Ein grosser Fangtag ist heute nicht. Nur hie und da hat sich ein Fisch oder ein Krustentier aus der vielfältigen Mittelmeerfauna im Netz verheddert. Aber jedes einzelne dieser Meerestiere bringt die Gäste zum Staunen. Auch schon mal einen Tintenfisch in den Händen gehalten? Oder eine Fünfkilobrasse? Fast zu jedem Fisch erzählt der Mann mit den stahlblauen Augen im rotgebrannten Gesicht eine Geschichte. «Das ist ein Scorfano, ein Drachenfisch», sagt er, während er mit flinken Fingern an starken Händen sorgfältig ein kleines, stachelbewehrtes Urgetier aus dem Netz herauslöst und ins Meer zurückwirft. «Es ist sehr giftig. Mein Onkel starb an einem Stich von ihm.» Auch das linke Auge von Paolo trânt und elert. «Ein Stück Koralle ist mir vor drei Tagen ins Auge geraten. Das ist mir noch nie passiert.» Langsam füllt sich die Box mit Makrelen, Thunfischen und Fischen mit so fantasievollen Namen wie Leccastella oder Zarago reale.

Meerfisch à discrétion

Hundert Kilogramm Tagesfang bei einem Kilopreis von vielleicht 10 Euro –

das ist kein gutes Geschäft mehr. Früher war das anders. «Vor dreissig Jahren hatten wir in dreissig Metern Netz so viele Fische wie heute in anderthalb Kilometern», sagt Paolo. Viele Fischerbetriebe sind eingegangen, während Paolo bei Ämtern und Politikern um die Zulassung von Touristen auf die Fischerboote kämpfte.

Wenn er heute auch nicht mehr der einzige Fischer ist, der Pescaturismo anbietet – von nächtlichen Angeltouren in Liguren bis zu Thunfischjagden vor Sizilien wird alles angeboten, und auch andere Länder haben das Geschäftsmodell kopiert –, so war er doch der Erste. Nach dem letzten Fang setzt er sich mit seiner leuchtend roten Schürze hin. Renzo gelüstet es nach einer «Raggiola», wie er sie noch nie gesehen hat. Auch die andern Gäste

Kampf gegen die Piratenfischerei

Sicher – mit den Touristen stimmt auch die Wertschöpfung wieder. Aber Paolo ist mehr als ein Geschäftsmann. Vielmehr sieht er sich als Aufklärer und Mahner. Er zeigt auf den weissen Schaum, der am ufernahen Wasser aufliegt – «Seife», sagt er nur.

Er weiss auch genau, warum der Fischbestand so dramatisch zurückgegangen ist. Schuld daran sind die «Pira-

Tipps & Infos

Anfahrt: Von Chiasso über Milano/Parma oder Milano/Genova nach Livorno/Rosignano. Dann über die SS1 «Via Aurelia» bis Talamone. Mit dem Zug über Milano/Firenze/Livorno nach Ponteblanda/Talamone.

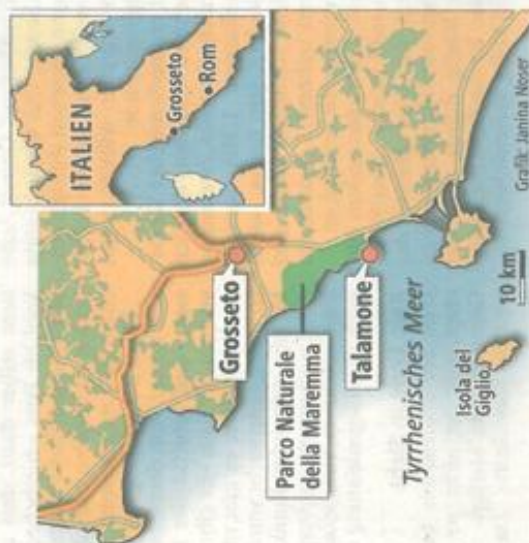
Mit Paolo il pescatore unterwegs: Vormittagsangebot 8 Uhr bis 12 Uhr: Teilnahme am Fischfang, Entdeckungstour mit Schlauchbootausflug in die Meeresgrotten von Cala di Forno. 44 Euro.

Tagesangebot zusätzlich mit Mittagessen, Ausflug in den Parco della Maremma und Möglichkeit zum Baden und Schnorcheln: ca. 100 Euro. Weitere Informationen: www.paolopescatore.it oder Tel. 0039 3357069603.

Unterkunft: In Verbindung mit Familienferien in das Reka-Ferien-dorf Golfo del Sole, Follonica, zu empfehlen. Infos über: www.reka.ch

tenfischer», die ihre feinmaschigen Netze mit tonnenschweren Eisenketten besicherten und sie so über den Meeressgrund schleifen liessen, sagt er. Immer wieder sind sie auch hier in die 3-Meilen-Schutzzone vor der Küste eingedrungen und haben den Grund abgeschabt.

Zurück blieb eine lebensfeindliche Unterwasserwelt. Im Stil eines heroischen Mafijägers nahm Paolo Fanciulli den Kampf gegen die Raubfischerei auf. Aber niemand mochte ihn wirklich unterstützen – nicht die Fischereiverbände, nicht die Politiker,



Grafik: Janina Nöser

ANZEIGE

Wanderferien 2011
einzigartig traumhaft unvergesslich

IMBACH
Gemässen erleben

www.imbach.ch • Tel. 041 418 00 00

nicht einmal die Umweltverbände. «Die Schwarzfischer verstanden keine Scherze. Sie drohten, mich umzulegen», sagt er. Da hatte er die Idee mit den «Fischhäusern». Durchlöcherter Betonklötze sollen am Meeresboden wie der Lebensraum bieten für Kleinfische, Seegras und als Versteck für Fischlaich dienen. Günstiger Nebeneffekt: An den Eisenhaken, die an den Blöcken festgemacht sind, zerreißen Schleppnetzfischer ihre Netze. Jetzt bekam er Hilfe von einer Seite, mit der er nie gerechnet hatte – von seinen Pescatouristen. Viele spendeten für sein Projekt, und die internationale Presse sorgte für den nötigen Druck, um die Bewilligungen zu erzwingen.

Mission erfüllt

Vor fünf Jahren konnte er rund 600 solcher Betonklötze vor der Küste des Naturparks versenken lassen. «Seither erholt sich der Fischbestand wieder, wenn auch nur langsam», sagt Paolo, während er zwischen Steineichen inmitten des Naturparks die Fische grillt. Sein Grillgeheimnis? «Zuerst kommt das Öl, dann der Fisch», sagt er, und: «Man muss die Fische oft wenden.»

Deshalb hat er einen Spezialgrill entwickelt. Je nach Grösse der Fische kann er den Abstand der beiden Grillroste einstellen, zwischen denen die Fische dann locker eingeklemmt werden. In-

zwischen bereitet seine Freundin, die Österreicherin Hilde, weitere Köstlichkeiten zu. So verspeisen die Gäste Sushi vom Thunfisch, Spaghettini mit Tintenfischsugo und gegrillte Seezungen. Dazu gibt es weissen Vermentino und roten Morellino – selbstverständlich aus biologischem Anbau.

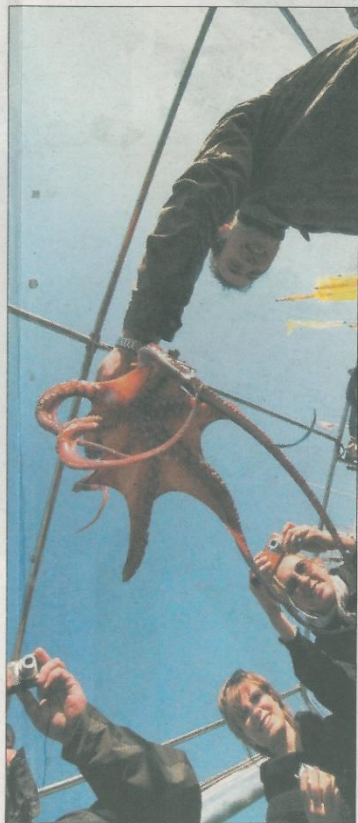
Naturpark

PARCO DELLA MAREMMA Der Naturpark erstreckt sich über 25 Kilometer von Alberese südlich Grosseto bis Talamone. Er besteht aus einer eindrucksvollen pinienbestandenen Tiefebene (sie wurde erst im Zweiten Weltkrieg trockengelegt und dadurch malariafrei) und einem dicht überwachsenen Hügelzug. Sieben bezeichnete Parkwanderwege führen von Alberese oder Talamone aus zu Türmen und Höhen und zeigen die Vielfalt von Flora und Fauna. Zudem gibt es geführte Vogelbeobachtungstouren. In Talamone hat es ein Riesenaquarium.

Weitere Informationen: www.parcoco-maremma.it oder Telefon 0039 564 407098.

Der Park und das Meer

«Noch etwas will ich euch zeigen», sagt Paolo und lässt die Gruppe auf den Pick-up aufsteigen. Nach einer kurzen Safaritour durch den für die Öffentlichkeit gesperrten Parkteil lässt er seine Gäste von einem Adlerhorst nochmals sein ganzes paradiesisches Reich überblicken: den Park und das Meer. Während der Pescatourismus sich weit verbreitet hat, wurden seit seiner Aktion nirgends mehr in Italien Betonklötze im Meer versenkt. «Zu hoch sind die gesetzlichen Hürden, die der Staat inzwischen aufgebaut hat», sagt er. Jetzt versucht Paolo, die EU dazu zu bringen, dass auch küstennahe Meeresgewässer als Naturschutzparks ausgeschrieben werden können. Aber diesmal mag er an einen Erfolg selbst nicht mehr so recht glauben.



Mit etwas Glück kann man einen solch prächtigen Tintenfisch von nahem bestaunen.



Ein Fisch im Netz – freut den Fischer und die Touristen.



Danach gibts feine Fischjappchen zum Apéro.



Der kleine Hafen des Städtchens Talamone.



Auf dem Schiff «Sirena» dürfen Touristen beim Fischfang mit dabei sein.

<http://viaggi.CORRIERE.it>

CANADA Can.\$ 12,00 FRANCIA € 6,50 GERMANIA € 6,50 GRECIA € 6,50 LUSSEMBURGO € 6,50
PORTOGALLO € 6,50 SPAGNA € 6,50 SVIZZERA C.TICINO CHF. 10,50 UNGERIA HUF. 2.000 U.S.A. \$ 12,00

DOVE

VIAGGI CULTURA STILI DI VITA

SPECIALE
20
ANNI

mensile anno 21 n°6 giugno 2011
Dove + Allegato Pecorino Romano Dop € 4,20

DOVETV
SOLO SU
sky
CANALE 412

ESTATE SENZA INQUINAMENTO

Grecia: le isole di cristallo
Croazia: le rocce bianche
Maremma: spiagge di pini

SPECIALE ESTATE: IL PULITO INTEGRALE

riserva maremma

Fatta per pochi

Per il *New York Times* è una delle migliori mete al mondo, perché incontaminata e tranquilla. Come le spiagge "no-auto", da raggiungere a piedi nella macchia protetta, a cavallo, in barca. Luoghi di grande cucina sana. E di ospitalità originale: dalle torri ai rustici nel verde, agli hotel con vere terme

Viaggio consigliato in: 4-7 giorni

MEGLIO
O ANNI
laghi e mare d'Italia





C'è chi sostiene che la Maremma sia uno stile di vita. Non a torto. Perfino il *New York Times* ha da poco indicato questa terra tra le 44 migliori mete al mondo (la prima delle italiane, l'undicesima nella classifica totale) per chi cerca una destinazione turistica incontaminata, tranquilla, ecosostenibile. La Maremma, cuore selvaggio della Toscana, vince la concorrenza puntando sulla tradizione, e anche per questo resta uno degli angoli più verdi e meno inquinati d'Italia. I numeri confermano la tendenza. Negli ultimi

cinque anni il turismo in termini di presenze è aumentato circa del 3,8 per cento (e dell'8,4% rispetto al 2010 secondo le ultime stime dell'amministrazione provinciale). "La nostra filosofia è quella del rispetto e della tutela dell'ambiente", spiega Valter Nunziatini, dell'Azienda Regionale Agricola Alberese. "Si dorme in antichi casali restaurati a regola d'arte, si fanno passeggiate a cavallo con i butteri, soste golose a base delle materie prime del territorio e di buon vino, e lunghe uscite nella natura incontaminata e silenziosa nel Parco Regionale della Maremma". Anche via mare. Ogni mattina, dal **porticciolo di Talamone**, Paolo Fanciulli (cell. 333.28.46.199, www.paoloilpescatore.it), uno dei precursori del pescaturismo in Italia, parte con il peschereccio *Sirena* per costeggiare il **Parco dell'Uccellina**. A bordo, ecoturisti di ogni età. La prima tappa è **Cala di Forno**, insenatura riparata da tutti i venti. Sbarcati sulla



Dimitri Boudier



2



1. **Declivi verdi** a perdita d'occhio.

L'entroterra in Maremma alterna vigneti e uliveti a distese di prati.

2. Il **Sirena**, la barca con cui Paolo Fanciulli, pescatore, guida escursionistica e ambientale, organizza **battute di pesca** nella zona di Talamone.

3. **Polpo** appena catturato dai marinai del **Sirena**.

spiaggia sabbiosa, dominata dai resti di una torre saracena, capita di vedere caprioli, daini e cinghiali mentre si spingono fuori dalla fitta macchia mediterranea che circonda la cala. Poi si riprende il largo per recuperare le reti calate la sera precedente. Una pesca rispettosa dell'ambiente: niente strascico, solo tramaglio, perché nelle reti rimangano solo i pesci più grandi, senza alterare l'ecosistema e compromettere il ripopolamento. Mentre issa le reti, Fanciulli dà spiegazioni sul pescato; poi, tutti insieme, si prepara la grigliata e si assaggiano i prodotti biologici maremmani e il vino, Vermentino o Ansonica. Dopo pranzo ci si avvicina all'insenatura delle **Cannelle** (da Talamone ci si arriva anche a piedi in 3 ore e mezzo, con il sentiero T2), per poi lambire gli scogli a picco sul mare della falesia di Talamone, dove nidificano il falco pellegrino e il corvo imperiale, tra le grotte dedicate a una principessa rapita dai Saraceni. Fanciulli, che

è anche guida ambientale, con meticolosità illustra i segreti della flora e della fauna del parco (in libreria il nuovo vademecum *Maremma in Fiore*, Moroni Editore).

Le stesse spiagge si raggiungono con barche a vela o gommoni a noleggio dal **molo di Talamone (Vela Passion, cell. 347.26.07.983, www.velapassion.it, gommoni dai 5 metri, con o senza patente, da 150 € al giorno esclusi i consumi, o barche a vela da 12 metri dai 400 € al giorno, con patente, oppure **Ultimo Ceconata, cell. 337.70.40.10, gommoni 4,5 metri da 120 €, gozzo 6,5 metri da 150 €, motoscafo 5,40 metri da 120 € al giorno a giugno)**. L'incanto verde continua soggiornando nella suggestiva torre spagnola d'avvistamento (l'unica abitabile di tutto il Parco), nella villa a mare o negli chalet del **Club Le Cannelle**, a cui si arriva percorrendo 6 chilometri di sterrata nel Parco. La torre, su tre livelli, ha: al pianoterra**

寻找幸福 在暖黄色的托斯卡纳

The Pursuit of Happiness: In the Yellow Warmth of Tuscany

方力为 著 钟国华 摄影

广东出版集团
广东人民出版社



Paolo's peripateticism

保罗的逍遥人生

车在山路狂奔，突然间停下来，只见保罗推开车门，下车俯身摘了一根长在路边的植物。他放在手心深深地闻一下，说：这就是大自然的气息！

汽车在一个小港湾附近停下。来自西西里的司机Mario有些发呆，我用英语问他是否在想象。他点了点头，指着眼前的这个小港湾说，自己家的那边也是这个样子的，只是比这里要大——哦，那你的家乡真美。白色的细细的桅杆密密地立着，蓝蓝的天空，蓝蓝的海水，白白的船被水波推着微微晃着。靠近岸边，会听到绳子拉扯的声音，吱嘎吱嘎，还有浮子飘荡的声音，很有节奏，非常让人安心。

保罗的船也是艘不大的船，船舱放上一张长桌子，一些渔网工具之类的，空间也就不多了。舱口挂着个小横幅，是保罗自己做的一个旅游项目的名字。

保罗弯腰低头地穿过小船舱，出来和我们打招呼。他穿着一身军绿色的衣裤，套靴。军绿色的帆布裤带有一小段斜垂在外面。站起身时，颇为高大，脸上的皮肤有点红红的。

踩在一个小小的连接板上，一个人跨进了船舱，保罗都会伸出一只有力的手拉我们一把。到了吃午饭时间，边吃边聊。天气晴好，阳光射进舱内，照在了蓝印花桌布和桌上的一瓶鲜花上，非常透你的暖光。保罗消失了好几次，一会从外面拎回一袋板栗，一会又拎了一瓶当地的葡萄酒过来，递给女朋友处理。上来的菜，有的就是用新鲜的鱼做的，开胃表里面有酸酸味道的鱿鱼，头盘的意粉里面也有细细的鱼肉，第二道也是鱼，是今天早晨出海刚捕回来的，味道都很不错。船轻轻摇晃得人有点晕，但更让人有些眼花的是阳光的炫目。

228 右图：保罗 (Paolo Fanciulli)





我们还没有吃完的时候，保罗就拿出了一本厚厚的资料册和我们聊了起来。他从事海洋环保工作，单枪匹马地阻止非法捕鱼。这种非法捕鱼是指不是按照传统的渔网拉鱼，而是为了捕到更多的鱼，用细网捕，这样就破坏了很多海底的植物，从而影响到海洋生态。他说的時候很激动，快速地翻页找一些图片给我们看。为了抵制这些大的渔船非法捕鱼，他一个人向当地政府提出加强监管的提议，还希望能从一些企业老板那里获得资助，做一些大型的水泥柱子，放在海底，以挡住非法渔船的那种细密的大渔网。保罗滔滔不绝讲着的时候，他的德国女朋友只是很细心地端望着餐桌上的情况，动作熟练地收拾碗碟，从船的控制舱

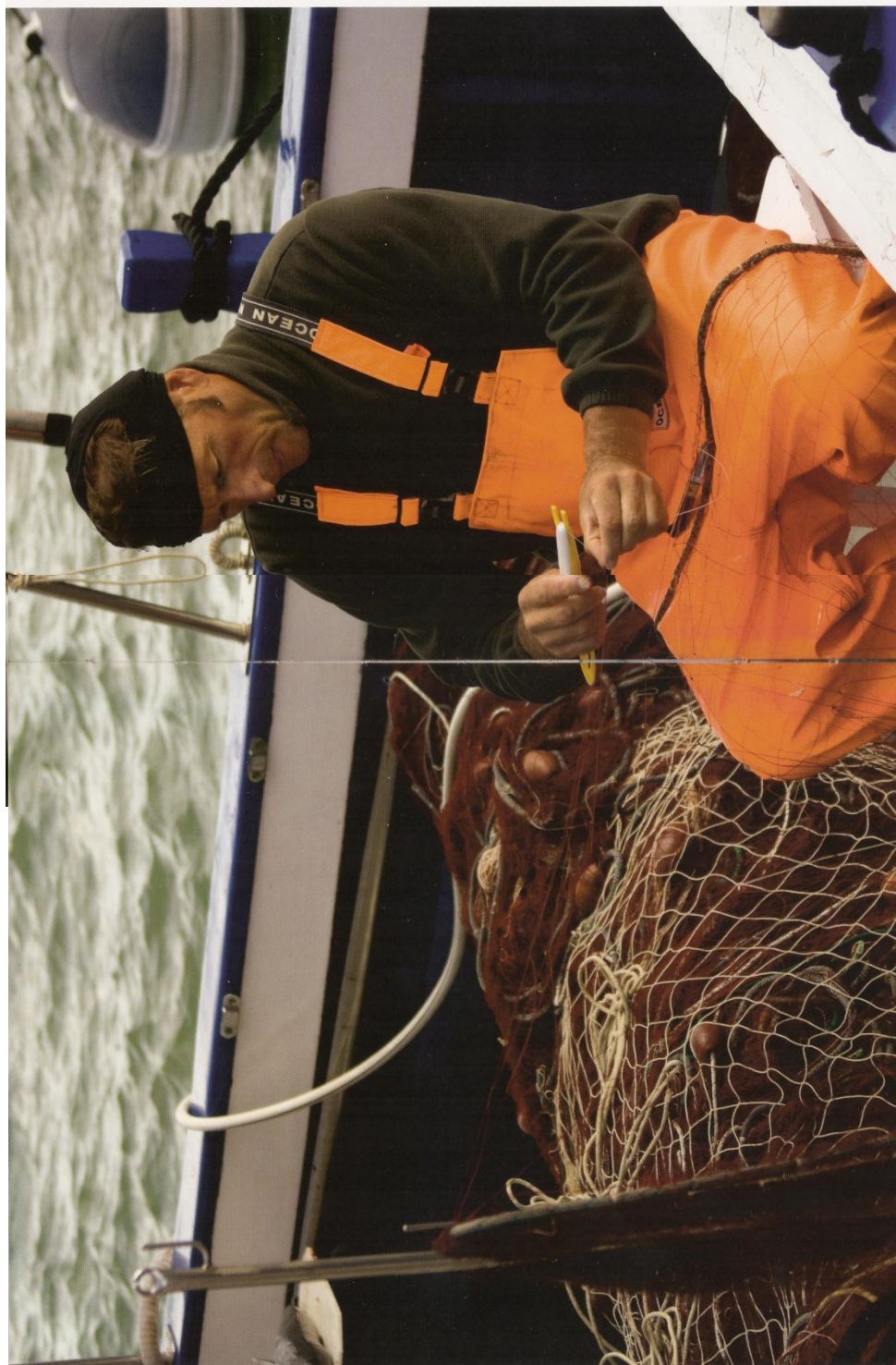
232 上图：一个纯净的海岸，静谧无声。每当我站在这里面朝大海，就怀疑自己到了世界尽头。

小厨房里，神奇地端出一道道菜。

保罗对于海洋环保的执著与行动，在欧洲都是小有名气的，常常有欧洲的大学或者一些环保协会邀请他去讲演。基本描述完了他的整个理念，他才坐下来，解了点面包先吃起来，声音都有些小小的沙哑。我们对望了一下，基本认定这个人，是一个“愤青”一般的角色。因为生于斯，长于斯，从小在海边长大，捕鱼、织网、开船所有的都精熟，对海洋的爱也异常地纯粹。

有水的地方常常有山，有山的地方也经常有水。山水一色是大自然至美的搭

233

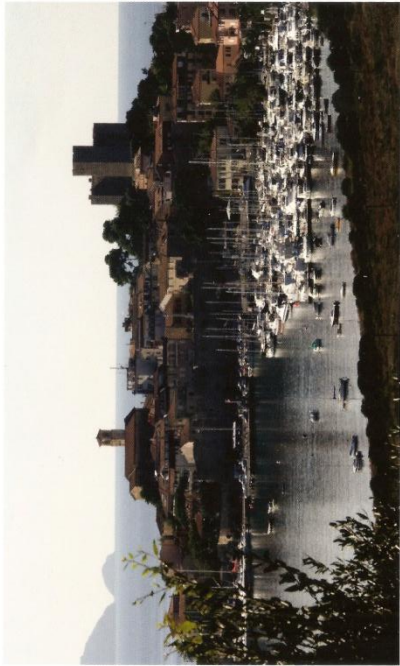
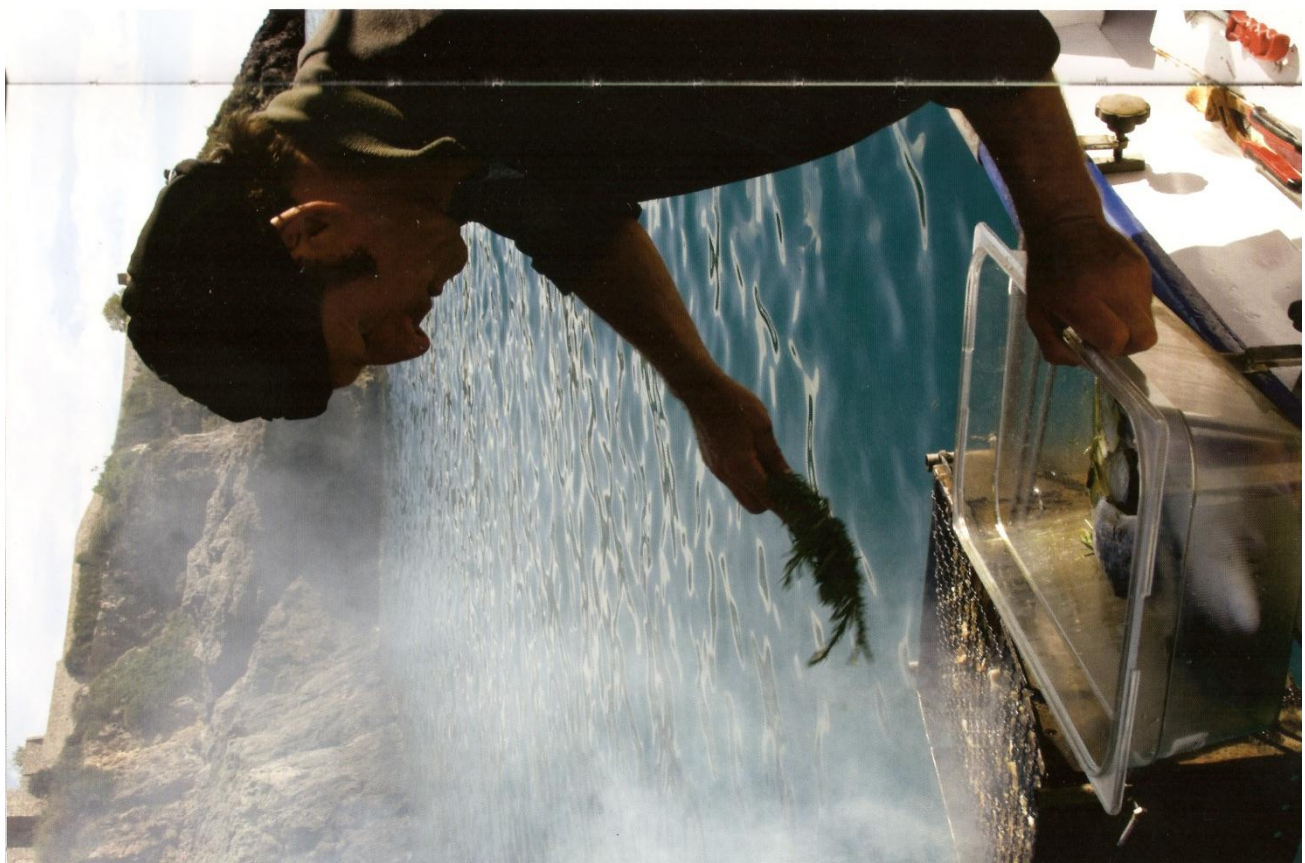


配。一天，保罗开着他的改装版越野吉普车，带着我们在海边的国家森林公园飞驰。车厢里面可以坐四五个人，后面露天可以坐好几个，只是比较危险——当车飞起来的时候，你就要时刻俯身提防被沿路的树枝划到。坐在外面的人是一路惊呼，不论是看着车后面一条被绿树夹着的尘土飞扬的路，还是车颠簸翻越进入的丛林。仿佛第一次，我们离托斯卡纳如此临近的距离，不再是隔着车窗，一路路过，而是清晰地呼吸到了松林的气息，阳光晒过的尘土的气息，听车轮碾过碎石的声音，听耳边呼呼而过的声音，我们终于进入了托斯卡纳的自然。

234 上图：保罗在补网

保罗其实是带我们看海，车最后停达的地方，路的尽头，突然间眼前开阔，面前是一大片海，在阳光下银光闪闪。而往下看则是一条小小的海角，布满礁石，海水下面的石头非常的清晰。这时候是下午两三点，这样的温度，真适合到海里去游上一回。保罗站在最靠近悬崖的那块石头边，大手一挥，指着前面的海域和远处的岛，告诉我们它的名字。我仍坐在高的后座上，看着他那明星般的自如流畅的气质，想必他一定对这里的每一寸都极其熟悉，也深爱至极了。

235



车在山路上狂奔，突然间停下来，只见保罗推开车门，下车俯身摘了一把长在路边的植物。他放在手心深深地闻一下，说：这就是大自然的气息！问是什么，原来就是传说中的迷迭香。保罗说，要把它带在身上，是会带来好运的。于是我真的很认真地把它从托斯卡纳的土地上生长起来的迷迭香，夹在了书中间。林间的有些空地，保罗说是有时候会和朋友们在这里扎帐篷，户外烧烤，在丛林过夜。其实这里的路上会有长着獠牙的野猪和狼经过，所以有些树林才被栅栏围起来保护。

从森林公园的一个高高的塔楼望下去，保罗的一个朋友指给我一条保罗捕鱼的路线。从前到辽阔的水域，远远地有个小岛。左侧则还有山遮着一片海水。他说，这里能看到保罗的船的，他就是从山后面的那里出来，开到右边的那个岛附近去捕鱼。我说：真的能看见么？那是多么小的一个点啊？答道：是很小，但是能够看到，因为这是保罗的线路，只有他每天早上或者晚上走这个线路，从这边过到那边，他知道那里有鱼。地中海的海水在阳光的照射下，闪成一篇银白，天是蓝的，人和小船将是在一片璀璨中梦幻般地移动。

离开Tirreno的时候，保罗带我们出海捕鱼。捕鱼并不是件轻松的事情，尽管船不大，但是撒完网要半个多小时，收网也要大半个小时。拉网的时候，大家耐心地等待着，每上来一条鱼都是全体拍掌欢呼。最后船停泊在一个小小的港湾，礁石上还有一对男女穿着泳装在嬉戏交谈着。保罗在船尾生火，用两大条迷迭香树枝焖烧烤鱼，将刚捕获的鱼开膛清洗，动作娴熟而细致。阳光像个大伞一样照着整条白色的船，有人在甲板上晒太阳，有人坐在露天椅子上，很欢快的说话声，大家充满期待地等着一阵阵香味飘来后的成品。

扎着辫子、肤色油黄健康的保罗的女朋友将一碟碟鱼端了上来，她说自己烤不出保罗做的这种味道，保罗的伙伴也说，保罗烤鱼的手艺是最棒的。蓝色的海洋，纯白色的船，大家脸上洋溢的笑容好似海水所泛起的迷迭银光。保罗说：幸福就是尊重大自然。而这一刻，我们就享用着大自然的幸福馈赠。

左图：保罗不但是渔夫，也是当地的导游，在他的渔船上可以马上享用到新鲜的烤鱼。
上图：从森林公园的深处往下望

TOSCANA & CHIANTI NEWS



AUGUST 2011 // issue 6 - year XX
www.toscanaechiantinews.com



SETTING SAIL FROM TALAMONE WITH PAOLO / DA TALAMONE CON PAOLO

THE GUARDIAN OF THE SEA IL GUARDIANO DEL MARE

TEXT: NADIA FONDIELLI



For a day at the seaside, discovering nature and traditions, if you're in the Maremma area, we recommend a different sort of trip out to find out about Parco dell'Uccellina with its coastline and bays. Talamone is the right port of departure for these trips. Here, on the quay, you'll find Paolo Fanciulli and enjoy the sun with him, setting sail along the park's coastline, discovering the flavour of the sea and retracing the traditions of the world of fishing.

Spend a day dedicated to fishing tourism aboard fishing boats to reveal wonderful parts of the coast, as well as a chance to become expert fishermen. Fishing tourism is a relatively new kind of tourism, which tends to make one understand that it isn't always the fishermen who exploit the sea; on the contrary, they are often the sea's main guardian. You set sail at dawn and head out to where the nets were cast the night before. During the journey, you'll learn the tools of the trade, customs and rules to be followed to protect the marine environment. You can then do some deep-sea fishing with sports gear as well as traditional fishing using deep-sea boulders, trammel nets, creels and "ciancioli" lines. Depending on the trip, you can even go swimming if you want to, but awareness of and respect for the sea and its ecosystem are the aims of the day.

There's something amazing about watching bass, bream and mullet being pulled out before your very eyes and eating them having just been caught and cooked, as well as hearing the countless anecdotes of an ancient trade.

This day dedicated to fishing tourism in Paolo's company in particular, local expert on and in the sea, is an experience that you have to try for yourself. He is a seafarer, the son of seafarers, with sun-burnt skin and a sincere smile, who tells us how fundamental it is to protect the sea.

Per una giornata "tutto mare", alla scoperta della natura e delle tradizioni, se vi trovate in Maremma vi suggeriamo un'escursione da un'angolazione diversa, per scoprire il Parco dell'Uccellina con le sue coste e le sue calette.

Talamone è il porto giusto per queste escursioni. Qui, sul molo troverete Paolo Fanciulli e con lui, facendo rotta lungo le coste del parco, potrete godere del sole scoprendo il sapore del mare e ripercorrendo le tradizioni del mondo della pesca.

Una giornata di "pesca-turismo" a bordo di pescherecci per scoprire angoli splendidi di litorale, ma anche per diventare provetti pescatori. Il pesca-turismo è una "disciplina" turistica relativamente nuova che tende a far capire che il pescatore non sempre è lo sfruttatore del mare, ma spesso è il suo primo guardiano. Si parte all'alba e ci si dirige dove la sera prima sono state calate le reti. Durante il viaggio si scopriranno gli arnesi del mestiere, le abitudini e le regole da seguire per salvaguardare l'ambiente marino. Si potrà poi effettuare la pesca d'altura con l'attrezzatura sportiva, ma anche quella tradizionale con i palangari, i tramagli, le nasse e i ciancioli. A seconda del percorso, per chi lo vorrà, sarà anche possibile fare un bel bagno, ma l'obiettivo della giornata è soprattutto la conoscenza e il rispetto del mare e del suo ecosistema.

Incredibile veder tirare su davanti ai nostri occhi spigole, saraghi, mugini, assaggiarli cucinati appena pescati e infine ascoltare i mille aneddoti di un mestiere antichissimo.

Una giornata di pesca-turismo, che potremmo definire "l'agriturismo del mare", in compagnia soprattutto di Paolo, conoscitore della zona sopra e sotto il mare, è un'esperienza da provare. Lui è un marinaio, figlio di marinai con la pelle bruciata dal sole e il sorriso sincero che racconta di quanto sia fondamentale salvaguardare il mare. «Iniziando



PHOTO: ALBERTO MAURI



"Beginning with Posidonia, which is the forest of the sea bed, without which nature does not grow. Dragnets are merciless killers that destroy it in 5 minutes and, with it, prized fish roe like snapper, lobster and gurnard that can hardly be found any more. On the other hand, small-scale fishing, comprising approximately 80% of Italian fishing boats, use other systems instead which safeguard the sea: deep-sea boulders, trammel nets and creels with the mesh of the nets made ad hoc to select the catch, which is always different depending on the season. In spring and autumn, there's oily fish with palamito tuna, bream, mackerel and oblade making an appearance later on.

Paolo gets excited; after all, he spreads a proper culture. He is a former Greenpeace activist; a true fisherman, a man who never stops fighting for his sea, an environmental guide who – especially out of season – even organises a fishing tourism homecoming (by land) hiking or on horseback or in off-the-road vehicles in Parco dell'Uccellina. ■

dalla poseidonia, che è il bosco del fondale, senza cui non cresce la natura. Le reti a strascico sono killer impietosi che la distruggono in 5 minuti e con essa le uova di pesci pregiati quali dentici, aragoste e capponi che, infatti, non si trovano quasi più. La "piccola pesca" invece, fatta da circa l'80% dei pescherecci italiani, invece, usa sistemi diversi che salvaguardano il mare: tramaglie, nassi e palangari con maglie delle reti fatte ad hoc per selezionare il pescato, sempre diverso a seconda della stagione: in autunno e primavera c'è il pesce azzurro e più tardi appaiono i palamiti, le orate, le sugherelle e le occhiaie.»

Paolo si infiamma, del resto lui divulga una cultura giusta; è un ex attivista di Greenpeace, è un pescatore vero, un uomo che non smette mai di lottare per il suo mare, una guida ambientale che, specie fuori stagione, organizza anche un rientro di pescaturismo, via terra, facendo trekking, oppure a cavallo o in fuoristrada nel Parco dell'Uccellina. ■

For information

Info and reservations: tel. 333 2846199
Web site: www.paoloilpescatore.it

- Chi siamo
- Il magazine
- La redazione
- La rete di vendita

ABBONATI QUI!

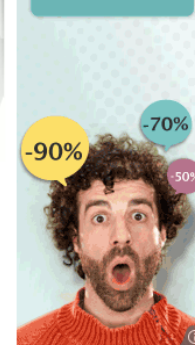
- I corsi di Terre
- I blog di Terre
- La newsletter
- Twitter

RSS

Groupalia
TUTTI I TUOI
DESIDERI
DIVENTERANNO REALTÀ



ISCRIVITI



Ritrovaci su
Facebook

Terre di mezzo Editore

Mi piace

Terre di mezzo Editore
piace a 4,514 persone.



Guido Maria Laura
Plug-in sociale di Facebook

Alternative possibili

Turisti in mare

Nell'Argentario, il pioniere della pescaturismo propone un tour tra i fondali, nel rispetto dell'ambiente.

stampa | invia

"Nessuno può proteggere e raccontare il mare meglio di un pescatore". Parola di Paolo Fanciulli. Seduto sul Sirena, un piccolo peschereccio bianco e azzurro, pulisce lecce e palamite, due specie che difficilmente si trovano tra i banchi del supermercato. È quasi mezzogiorno e la barca sta facendo ritorno a Talamone, porto di origine romana nel comune di Orbetello, cuore dell'Argentario. Mentre eviscera e sfiletta, Paolo ricorda al gruppetto di turisti ospiti sul Sirena le sue battaglie a difesa dell'ambiente e contro le reti a strascico dei grandi pescherecci: "È come se passassero un aratro sul fondale, distruggono tutto -spiega-. Per impedirglielo abbiamo buttato dei blocchi di cemento, se ci provano di nuovo le reti si rompono".

Paolo è uno dei pionieri (ha iniziato nel 1992) della pescaturismo, attività che permette ai pescatori di salvarsi dall'estinzione e, allo stesso tempo, di far conoscere il mare a chi è abituato a stare solo in spiaggia. La giornata inizia alle sette del mattino, con colazione a bordo: torte, brioches e un thermos di caffè. Paolo ripercorre la sua storia, mostra l'attrezzatura e infine indossa una cerata arancio, la sua divisa. Lo aspettano quattro tappe, una per ogni rete da recuperare, e man mano che passa al setaccio le maglie con le mani, i secchi si riempiono di sogliole e seppie. Una volta approdati a Talamone, accompagna i turisti in fuoristrada nel Parco della Maremma. C'è tempo per una passeggiata e poi ci si ritrova per pranzo: antipasto di palamite crude seguito da pasta al ragù di leccia e tantissimo pesce alla griglia (la giornata costa 90 euro a testa). Mentre cucina, Paolo ne approfitta per spiegare ai commensali quali sono le attrezzature giuste per non intaccare l'habitat naturale: il tramaglio, rete che non tocca il fondo, e il palangaro, un lungo filo con tanti ami. "Voglio che tutti vedano come si lavora in mare nel rispetto dell'ambiente -aggiunge-. Dobbiamo essere più consapevoli di come arrivano i pesci sulla nostra tavola". Con un occhio di riguardo nei confronti della biodiversità. "Non esiste pesce ricco o povero, ma soltanto fresco e locale, da conoscere e valorizzare; sapori che cambiano con il passare delle stagioni, ma anche di giorno in giorno, a seconda di che cosa finisce nelle reti", sottolinea. Fare pescaturismo vuol dire anche dare sostenibilità economica alla piccola pesca. Le buone reti e la conoscenza dei fondali, infatti, non bastano più: bisogna diversificare. E così si accompagnano i turisti al largo, come fa Paolo, oppure si trovano nuovi mercati. È il caso del "Gruppo paritetico" formato da piccoli

pescatori dell'Argentario. "I Gas di Milano, e poi di Monza e Roma, hanno cominciato a comprare il nostro pesce nel 2009 -ricorda il capitano della Sirena-. Grazie al loro sostegno, alcuni di noi sono riusciti ad aprire un banco nel porto di Santo Stefano".

Forse sarebbe stato più facile cambiare mestiere. Ma chi è cresciuto in mare non vuole lasciarlo. Anche se spesso sembra di navigare controcorrente. "Quando ho cominciato c'erano vincoli assurdi: non erano ammessi i bambini, né si poteva uscire di notte -ricorda Paolo-. C'è voluto tempo per convincere il ministero delle Politiche agricole che nessuno meglio di noi può portare in mare i turisti". Oggi sono tredici in Italia gli aderenti a Pescatur, associazione che ha dato vita al marchio "Pescaturismo" che garantisce sia la qualità che la serietà dei servizi offerti ai turisti nel rispetto del mare. Gli scogli da superare sono ancora molti: il principale è quello che obbliga i pescatori a dichiarare che almeno il 51 per cento del loro reddito deriva dalle reti. Altrimenti non vengono considerati professionisti e perdono le agevolazioni. "Quando si esce con i turisti però si prende di meno -spiega Giampaolo Buonfiglio, presidente dell'Associazione generale cooperative italiane-. Ma questo dovrebbe essere considerato un valore aggiunto, perché permette di salvare il mare.

Testo: Mara Pace

stampa | invia

Aggiungi a:

OKNOTizie Segnalo Diggita Delicious Twitter Facebook

RICERCA

Google Ricerca personalizzata

Cerca

LOGIN

Eventi

- La musica del deserto [01.09.2011]
- S-confinamenti [04.09.2011]
- Il vento è cambiato [06.09.2011]
- Marta e l'acqua scomparsa a Lector in fabula [08.09.2011]
- Premio Pieve per il Diario [09.09.2011]

Annunci Google

Mare a settembre

Mare

Pesca in mare

Casa sul mare

Rubriche

- L'editoriale
- Le inchieste
- Le storie
- Le interviste
- Le opinioni
- Il fotoreportage
- Altre rubriche
- Le annate
- Tutte le news online

In edicola

A scuola



SUMMER SCHOOL PLEF

Maremma Toscana
16/23 Luglio 2011



1. PRESENTAZIONE DEL PROGETTO

SUMMER SCHOOL PLEF

*“Valorizzazione del territorio e delle sue imprese grazie alla sostenibilità
come leva competitiva”*

Summer School Plef è un progetto della [Fondazione Planet Life Economy Foundation – Onlus](#), che integra il programma di conferenze mensili del Comitato Scientifico terminato a giugno e in calendario nuovamente da Settembre a Novembre, presso la Società Umanitaria.

PLEF è una libera Fondazione senza scopo di lucro che si occupa di dare concretezza ai principi della Sostenibilità al fine di includerli nelle dinamiche gestionali dell'impresa (strategie, competitività, valore aggiunto, finanza, processi produttivi, ecc.) facendo attenzione alle reali aspettative dei cittadini/consumatori (qualità di vita, emozione, piacere, divertimento).

PLEF promuove la realizzazione di un nuovo modello di valore economico e sociale in grado di creare vero “Valore” (economico, sociale, ambientale, umano) superando le tesi contrapposte della “Crescita” e della “Decrescita”.

Summer School Plef è un progetto giovane ma che già nel primo anno di realizzazione è stato accolto con entusiasmo, confermandone le potenzialità.

La settimana dal 16 al 23 Luglio i partecipanti hanno vissuto un'esperienza indimenticabile immersi nella campagna toscana tra opere d'arte, musica, parchi, musei, monumenti, buona cucina e naturalmente...il mare! Un viaggio che ha permesso loro di scoprire

nuove realtà, sperimentare, stupirsi ed imparare.

Nel corso della settimana i partecipanti hanno avuto la possibilità di applicare i principi di PLEF e il metodo del posizionamento competitivo, secondo il paradigma di PLEF per l'economia sostenibile, per valutare in termini descrittivi la potenzialità del territorio esaminandone le caratteristiche e la traslabilità ad altri territori.

A tal fine ci siamo serviti di alcuni strumenti originali di PLEF:

1. la matrice di opzioni di comparto;
2. la scheda riepilogativa del posizionamento strategico;
3. la matrice delle correlazioni sintomatiche.

Pescaturismo, con Paolo il pescatore

Martedì mattina raggiungiamo il porto di Talamone da cui salpiamo a bordo della Sirena, la barca di Paolo Fanciulli, altrimenti detto "Paolo il Pescatore".

PAOLO IL PESCATORE

Paolo cresce in un ambiente dedito al bracconaggio ma è troppo innamorato del mare e della natura per seguire questa strada e così, a metà degli anni '80, inizia la propria attività in favore dell'ambiente e contro la pesca a strascico.

Paolo Fanciulli è stato il primo in Italia, nel 1992, ad aver attivato il pescaturismo, inteso come didattica ambientale e valorizzazione dell'ambiente costiero.

LA PESCA A STRASCICO

La pesca a strascico è una pratica illegale che tuttavia è esercitata correntemente. Questo tipo di pesca è detta "a strascico" perché il lembo inferiore della rete (lima) viene *armato* illegalmente con una catena dal peso di 4-5 tonnellate, *arando* in questo modo il fondale e staccando tutti gli organismi presenti, che vengono raccolti senza alcuna selezione per dimensioni o qualità. Questa tecnica di pesca porta allo scarto di oltre il 40% del pescato. La pesca illegale, inoltre, distrugge sia la fauna che la flora acquatica. La *Posidonia Oceanica* è un genere di pianta d'acqua che offre riparo a molte delle più pregiate specie di pesce e di molluschi. Inoltre, le spiagge circostanti beneficiano della riduzione del moto ondoso operato dalla *Posidonia*.

La pesca illegale rappresenta il fattore primario della progressiva diminuzione degli stock ittici e del pescato che negli ultimi vent'anni ha raggiunto la quota del 50%.

CONTRO LA PESCA A STRASCICO

Per contrastare questo fenomeno la Regione Toscana pubblica, nel 2004, la *Relazione sullo stato dell'ambiente marino e costiero* che segna l'avvio di progetti per la protezione dei litorali e per il ripopolamento ittico.

Tra questi nasce il *Progetto INTERREG IIIA - Moniqua* per l'installazione di dissuasori della pesca illegale, predisposto dall'ARPAT (Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente Toscana) e il progetto della Provincia di Grosseto per la collocazione di barriere di ripopolamenti ittico.

Il dissuasore è formato da tre piramidi di cemento armato posate sul fondo marino e collegate tra loro da una fune che galleggia grazie a delle boe. Alla fune sono attaccati degli uncini che impediscono lo *strascico* delle reti. Le piramidi, inoltre, hanno dei fori dentro i quali si crea un habitat ideale per la tana dei pesci.

L'ARPAT, però, non dispone dei finanziamenti necessari per la realizzazione del progetto e così l'*Associazione dei pescatori artigianali della zona* e i molti turisti decidono di finanziare personalmente il progetto.

IL PESCATURISMO

L'ecosistema del mare della Maremma rappresenta l'ambiente ideale di vita per ogni specie marina, mediterranea pelagica e costiera, nonché un'area privilegiata per la loro produzione e crescita. Il mare della Maremma, fino al parco Naturale della Maremma, corrisponde alla zona più a est del "Santuario dei Cetacei". Il mare della Maremma, grazie alla grande presenza di luce, è ricco di popolazioni vegetali e di specie animali. Anche la costa è ricca di meraviglie. Lungo i suoi 160 km alterna spiagge di sabbia fine e bianchissima a

scogliere a picco sul mare, baie isolate, borghi marini, porti turistici e fondali affascinanti. È proprio questo il tesoro naturale che Paolo e tutti i pescatori che si occupano di pesca turismo desiderano proteggere.

Il pescaturismo è un'attività turistico-ricreativa che si svolge a bordo dei pescherecci, volta alla diffusione della cultura del mare e del patrimonio di conoscenze e saperi legati ai mestieri e alle tradizioni marinare.

LA NOSTRA ESPERIENZA CON PAOLO

La giornata a bordo del peschereccio con Paolo varia a seconda delle condizioni climatiche e della stagione.

Paolo, infatti, ha organizzato la sua attività in modo tale da riuscire a destagionalizzare l'offerta differenziandola a seconda delle condizioni meteo e delle preferenze dei singoli gruppi.

Il giorno del nostro arrivo a Talamone il tempo minaccia pioggia e così Paolo decide di portarci in mare solo la mattina. In barca ci racconta delle lotte che ha affrontato per combattere la pesca a strascico.

Tra le tante, citiamo il blocco di Porto S. Stefano (1990) attuato insieme a Greenpeace, la petizione al Ministro nel 1992, e una serie di innumerevoli denunce alle Autorità.

Col tempo Paolo è riuscito a creare un movimento di opinione locale che ha portato la Regione Toscana ad assumere una posizione sempre più decisa nella direzione della protezione della fascia costiera per prevenire le attività illecite di pesca a strascico entro le 3 miglia dalla costa e nelle zone a batimetria inferiore ai 50 metri.

La mattinata in barca prosegue con la *smagliatura del pescato*, impariamo cioè a togliere il pesce dalle reti e a riconoscerne la specie.

Percorriamo poi le coste per osservare le baie e i nidi degli uccelli.

A pranzo raggiungiamo il Parco Naturale della Maremma, dove Hildegard, la compagna austriaca di Paolo, cuoca di professione, cucina per noi il pescato.

Paolo è stato un uomo coraggioso con un'intuizione importante che gli ha permesso di dimostrare come sia possibile raggiungere un «modello di sostenibilità tra società umana e ambiente. Obiettivo per il quale non servono isolate aree protette, ma solo una diffusa gestione equilibrata delle risorse».

SCHEDA RIEPILOGATIVA DEL POSIZIONAMENTO STRATEGICO DI PAOLO IL PESCATORE

FATTORI COLLEGATI AI PRODOTTI E ALLE IMPRESE CONCORRENTI CHE SODDISFANO GLI STESSI BISOGNI		VARIABILI QUALITATIVE COLLEGATE ALL'ECONOMIA SOSTENIBILE	
TARGET	Agenzia turistiche, turisti e in particolare ambientalisti, appassionati di barca, cavallo, pesca, cucina, snorkeling, birdwatching, trekking. Associazioni ambientaliste.	STAKEHOLDERS	Associazioni ambientaliste, comunità locali, media, scuole
BENEFICI ESSENZIALI INDIVIDUATI	Iniziatore di un'attività turistica collegata alla pesca ad oggi unica come offerta nella Toscana. Una giornata particolare.	MATERIALI ED IMMATERIALI	<i>Materiali:</i> la cucina del pescato, accesso a zone costiere del parco dell'Uccellina <i>Immateriali:</i> esperienza della pesca, governo della barca, testimonianza sulla difesa dell'ambiente marino
CATEGORIA DI PRODOTTO	Turismo sostenibile	BIO IMITAZIONE (CRADLE TO CRADLE)	Utilizzo di metodi di pesca rispettosi dei fondali marini
MODI E MOMENTI DI CONSUMO	Escursioni di una giornata in gruppi formati o casuali. Destagionalizzati e personalizzati.	INDIVIDUALE RELAZIONALE	Parte di programma collegati ad altri enti o presentatori
LIVELLO DI PREZZO	Medio	VALORE RICONOSCIUTO PREZZO GIUSTO	Valore superiore al prezzo

SUGGERIMENTI

Nel rispetto della specificità della proposta oggi disponibile, si ritiene possibile espandere l'opportunità ad una domanda sicuramente maggiore di quella che viene

soddisfatta, attraverso la preparazione in senso più operativo di altri pescatori e barche che operino nell'intero arcipelago toscano con le stesse finalità.

SCHEDA RIEPILOGATIVA DEL POSIZIONAMENTO STRATEGICO DI PAOLO FANCIULLI

Fattori prioritari (SETTORE SERVIZI)	PESCATURISMO
1. Induzione e valorizzazione dei bisogni culturali e governo della risposta	Intercettato grazie al talento personale
2. Evoluzione dei modelli di formazione imprenditoriale	Non intercettato. Richiederebbe la consapevolezza che questo approccio possa essere sviluppato a favore del territorio operando per la costruzione e la valorizzazione di una cooperativa in grado di operare nell'arcipelago toscano.
3. Integrazione delle forze originali del territorio	Intercettato a suo favore come dimostra la domanda continua nel corso dell'anno che si determina pure in assenza di una vera e propria comunicazione e a favore delle imprese coinvolte nel Parco dell'Uccellina.

EUR 7,50 (D) • EUR 8,- (A) • CHF 12,50 • www.forum-csr.net

02/2012

ISSN 1865-4266

Forum

Nachhaltig Wirtschaften

Das Entscheider-Magazin

Business Natur

Sport & Outdoor

Biodiversität

Ozeane & Fische

Special: Mitarbeitergesundheit & -zufriedenheit

Nachhaltige Führung • Yoga am Arbeitsplatz • Anderes Wirtschaftswachstum • Institutionen der Nachhaltigkeit • CO₂-Emissionshandel • Wintertestbericht Elektromobile • Seafood • Artenvielfalt



Der starke Mann und das Meer

Ein italienischer Robin Hood lehrt die Schleppnetzfisher das Fürchten

Von Fritz Lietsch

Es gibt Gesetze, Vorschriften oder Förderungen zum Schutz der Natur – manchmal reicht aber einfach auch ein starker Wille und die Liebe zum Erhalt der Schöpfung, um etwas zu bewegen. Der Held unserer Geschichte hat im wahrsten Sinne des Wortes Berge versetzt, genauer gesagt Betonblöcke, um sein geliebtes Meer vor Schleppnetzfishern zu schützen und sich dabei auch handfeste Morddrohungen eingehandelt.

Herbst 2009: Eine Woche Living Lakes-Konferenz in Italien am bedrohten Lago di Trasimeno. Mehr als 150 engagierte Naturschützer aus der ganzen Welt, die sich für den Erhalt bedrohter Seen einsetzen vom Baikalsee über den Bodensee bis hin zum Titicaca-See. Konferenzen, Reden, Beschlüsse. Was gibt es nach getaner Arbeit Schöneres, als durch die wunderschöne Toskana ans Meer zu fahren? Spontan fiel die Wahl auf Talamone, einen pittoresken Küstenort in der Maremma. Ein Ort wie aus dem Bilderbuch: Die alte Burg, enge Gässchen, Steilküste und ein kleiner Hafen. Dort liegt ein Boot mit einem kleinen Schild „Pescaturismo“.

Paolo, der Öko-Fischer

Meine Interesse ist geweckt – nur leider: Ein freundlicher Mann, der an Bord Netze repariert erklärt mir: Today no tourist trip – an diesem Tag keine Touristenfahrt.

Meine Enttäuschung zeigt Wirkung, denn Lucio, der freundliche Mann, greift zum Handy. Kurz danach erklärt er mir, dass Paolo, il pescatore oder the fisherman, in einer Stunde kommen und mich und meine Söhne einfach mitnehmen wird. Zum Einholen der Netze, die er am Morgen gelegt hatte. Als wir später auslaufen erklärt Paolo, ein Naturbursche wie aus dem Bilderbuch, mit blitzenden Augen, wie er zum Pescaturismo gekommen ist. „Ich möchte den Leuten die Begeisterung für das Meer und seine Schätze nahebringen. Ich will ihnen zeigen, welche Fülle wir noch haben und wie bedroht sie auch ist. Ich breche eine Lanze für den verantwortungsbewussten Umgang mit dem Reichtum der Natur“. Und dann verfinstert sich sein Blick. „Bei uns in Italien zer-

stört die Profitgier alles. Direkt vor der Küste hatten illegale Schleppnetzfisher in den letzten Jahren systematisch die Unterwasserfauna und -flora ruiniert. Da konnte ich doch nicht tatenlos zusehen!“





Als „schlafende Agenten“ lauern die massiven Betonblöcke mit ihren Eisenhaken auf die illegalen Schleppnetzfischer. Die Betonröhren daneben dienen als „Fischhäuser“. Sie bieten einen Platz zum Laichen und als Schutz für die junge Fischbrut.

Schleppnetze machen den Meeresgrund zur Wüste

Und Paolo Fanciulli gerät immer mehr in Rage: „Jede Nacht liefen Schleppnetz-Trawler aus und zogen mit tonnenschweren Gewichten beschwerte Netze über den Meeresgrund. Wahllos wurde damit alles gefangen, was in die Maschen kam und der Meeresgrund blieb als zerstörte Ödnis zurück. Anfangs bin ich jede Nacht mit meinem Boot ausgelaufen und habe versucht, die illegalen Industriefischer mit einem Polizeiblaulicht zu erschrecken und gleichzeitig die Küstenwache alarmiert. Doch bis die aus ihren Betten und über die Bucht zum Einsatzort kam, waren die Verbrecher schon wieder weg. Als ich die Burschen noch mehr durch meine Bootseinsätze störte, begannen die ersten Gewehrkugeln über meinen Kopf zu pfeifen. Das machte mich noch wütender und ich wandte mich an die Regierung, an alle Parteien und an die lokalen Behörden. Doch der Amtsschimmel kam nur schleppend in Gang. Da reifte mein Plan: Ich lege ihnen das Handwerk selbst, mit Beton und Eisen.“

Betonblöcke mit Eisenhaken zerreißen Netze

Lucio steht am Steuer, während Paolo mit mir in seinem Bilderalbum blättert. „Hier siehst Du, wie der erste Sattelschlepper mit den tonnenschweren Netzbrechern ankommt. Mit einem Pontonschiff haben wir sie dann hier heraus gebracht.“ Und seine Hand macht einen Halbkreis direkt

auf das Meer vor uns. „Dort liegen die schweren Burschen jetzt 15 Meter unter der Meeresoberfläche und wenn sich ein Treibnetz in den Stahlhaken der Betonblöcke verfängt, ist Ende mit dem illegalen Treiben“. Und dann wettet der sonnengegerbte Robin Hood weiter: „Es ist schon seltsam mit den Politikern. Weder von den Grünen noch den Sozialisten bekam ich Unterstützung. Und die Schwarzen gaben mir ein Taschengeld, damit ich endlich ruhig bin. Auch die Reichen und Prominenten hier in der Umgebung wollten keinen Euro springen lassen – aber die Teilnehmer meiner Exkursionen spendeten viele kleine Beiträge, um mich in meinem Kampf gegen die Schleppnetzfischer zu unterstützen. Nach den Netzbrechern konnte ich auch noch Betonröhren mit vielen unterschiedlichen Löchern versenken – diese dienen den Fischen und anderen Lebewesen als Brut- und Spielplätze und tragen dazu bei, dass sich in diesem Küstenabschnitt das maritime Leben langsam erholt.“

Auch die Delphine kommen zurück

In der Zwischenzeit sind wir bei den Bojen angekommen, die zeigen, wo Paolo und Lucio heute Morgen die Netze ausgelegt haben. Schnell und hochkonzentriert wird Meter um Meter des Stellnetzes eingeholt. Immer mehr Fische landen auf dem Deck und in der Eisbox. Als eine zweite Box aufgestellt werden muss, grinst Paolo. „Es ist unglaublich, wie sich die Fischbestände seit der Aktion im Jahr 2006 be-

reits erholt haben“, doch dann flucht er und zeigt mir mehrere Löcher im Netz. „Meine Freunde, die Delphine, freuen sich auch über den neuen Fischreichtum und bedienen sich leider ungeniert in meinen Stellnetzen. Um diese Löcher zu flicken, bin ich tagelang beschäftigt. Ich muss einen sanften Weg finden, sie von meinen leichten Netzen fernzuhalten“. Nach zwei Stunden fahren wir zurück zum Hafen, wo mir Paolo beim Aussteigen noch zuruft: „Komm heute Nachmittag mit Deiner Signora und den Bambini mit ins wundervolle Naturschutzgebiet der Maremma. Gemeinsam mit allen Freunden, die mir beim Versenken der Blöcke geholfen haben, feiern wir heute den Erfolg unserer Aktion“.

Ein Unterwassermuseum

Nicht nur diese wundervolle Ausfahrt und die unvergessliche Feier im Naturschutzgebiet haben mich damals dazu animiert, Paolo der Unterstützung bei seinen weiteren Aktionen zu versichern. Und nun ist es so weit. 2012 will Paolo seine Aktionen fortsetzen und die Küstenlinie entlang des unvergleichlichen Nationalparks Parco Naturale della Maremma zu einem Unterwassermuseum ausbauen. Basierend auf seinen Erfahrungen lädt er nationale und internationale Institutionen ein, sich dem Projekt anzuschließen. „Ich bitte um die Unterstützung von Naturschützern, Journalisten, Politikern, Künstlern und Sponsoren, um hier im Küstengebiet des einzigartigen Naturparks der Maremma auch unter Wasser Naturschätze für den Menschen zu bewahren und zugänglich zu machen.“ Wenn es nach Paolo und seinen Mitstreitern geht, dann sollen „Unterwasserwanderwege“ für Schnorchler und Taucher entstehen, die dem Besucher mit Hinweistafeln und neuen künstlichen Riffen die faszinierende Unterwasserwelt erschließen. Eine Welt, in der nicht die Jagd nach Fischen, sondern die Bewunderung für die Schönheit der Biodiversität im Vordergrund steht.



Die Kehrseite der Medaille: Seit sich die Fischbestände wieder erholen kommen auch die Delphine zurück und hinterlassen so manchen Loch in Paolos dünnen Netzen.

Kontakt & Engagement

www.pabloilpescatore.it

Wer sich engagieren möchte, kann sich auch direkt an Fritz Lietsch und die **forum**-Redaktion wenden: redaktion@forum-csr.net

GEO SAISON Extra

TOSKANA

UND UMBRIEN

DIE BESTEN ADRESSEN

2012

GES ICH D E R T O S K A N A T E R

Wie hingetuscht liegt sie im Herzen Italiens, die heitere,
vielgeliebte Seelenlandschaft. Entstanden aber ist sie durch
harte Arbeit vieler Generationen von Bauern, Winzern,
Fischern. Und die Mühen dauern an. Wir haben sechs
Toskaner besucht, die ihrer Heimat Profil verleihen

FOTOS: MONIKA HÖFLER

Paolo Fanciulli

DER FISCHER: Von Jugend an wirft er auf dem Meer die Netze aus. Seine Heimat zu Lande ist das Dorf Talamone, südlich der Monti dell'Uccellina, eines der letzten unversehrten Küstenstreifen Italiens. Aber Paolo Fanciullis Jagdgründe sind von skrupellosen Schleppnetzfishern bedroht. Seit Jahren liegt er mit ihnen im Streit. Seine Verbündeten sind die Touristen. Die schippert er auf seiner „Sirena“ die Küste entlang, um ihnen traditionelle Fangmethoden zu zeigen – und die schöne, gefährdete Natur.



