

ITINERARI

Il mensile tascabile di viaggi e avventura

e luoghi

■ SARDEGNA
Il Parco dell'Asinara

■ FRANCIA
Magiche Calanques

TOSCANA ■
Mar di Maremma

TUNISIA ■
Verso il deserto

MODENESE ■
Ferrari, ciliegie e Lambrusco

PORTO ■
Barocco&football

Numero 133 - Marzo 2004 - Sped. abb. post. 45% - art. 2 comma 20/b - legge 662/96 - MI - € 2,50

Mensile - Anno 13



FIORATTI EDITORE





Mar di Maremma

testo di Marco Fioratti - foto di Alberto Mauri

Il pescaturismo è un modo inusuale e divertente per conoscere una delle aree più integre d'Italia, conquistando dal mare i monti dell'Uccellina lungo una costa piena di sorprese.



L'efficienza della marina germanica deve aver perso qualche punto dai tempi in cui la corazzata Bismarck seminava terrore sugli oceani o così almeno si è portati a pensare vedendo lo sloop di diportisti bavaresi incagliato in una secca a due passi dalla rada di Talamone. "Maremma spettinata, 'sti tedeschi c'hanno le carte nautiche della mutua...". Fortuna che ci ha pensato il *Sirena* a trainarli fuori dall'impasse e peccato che non possano cogliere appieno le evoluzioni lessicali di commento che accompagnano l'operazione. D'altronde non tutti possono conoscere palmo a palmo questi fondali come chi, da queste parti, del mare ha fatto una ragione di vita. Paolo Fanciulli, al timone del *Sirena* per tradizione e per vocazione, è stato in grado di far fronte ai drammatici cambiamenti che ha subito l'attività della pesca in quest'angolo d'Italia, trasformando un mestiere agli sgoccioli della sua parabola economica, com'era quello del pescatore tradizionale, in un lavoro ecocompatibile e redditizio.

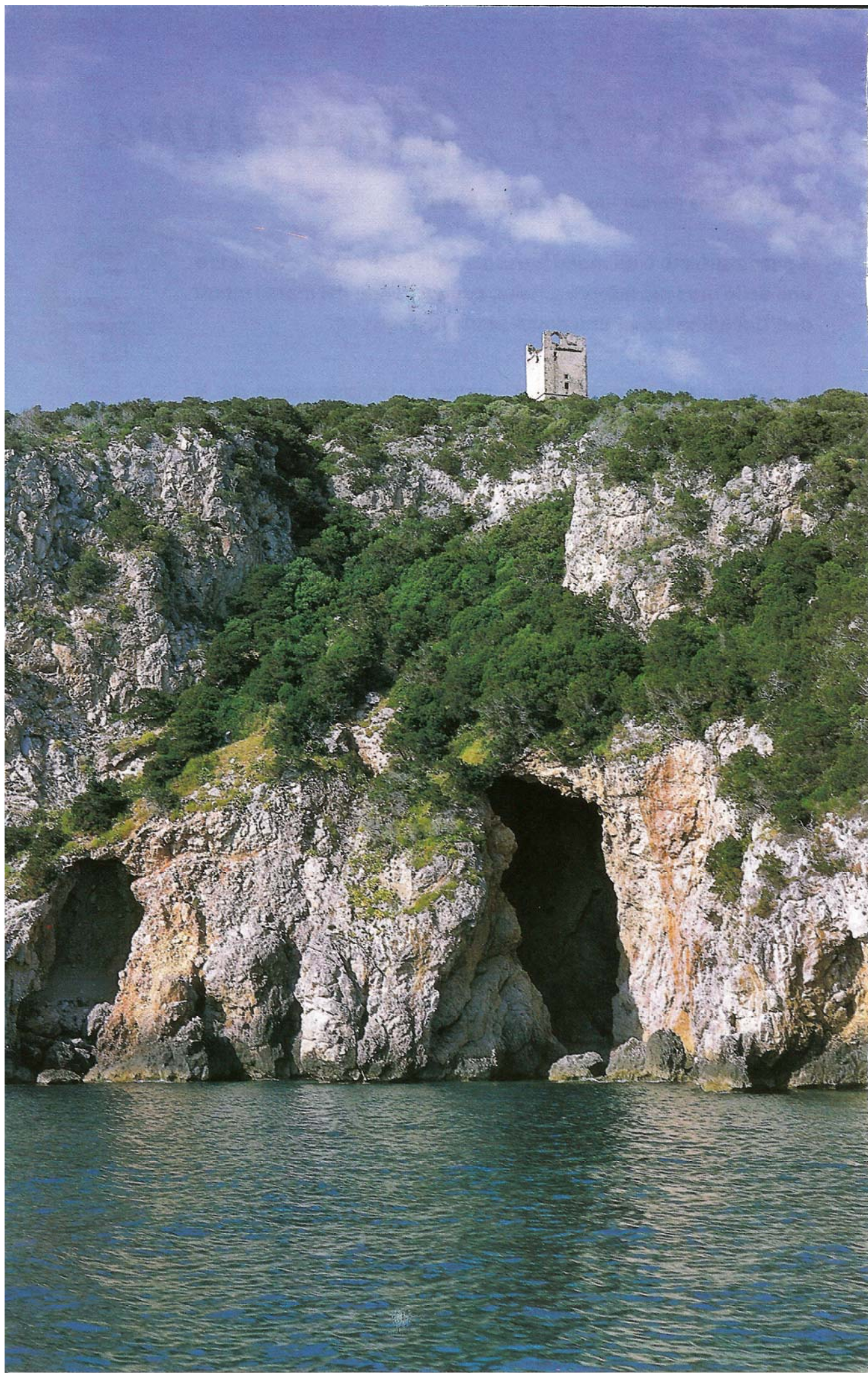
La tragicità dei traumi inferti al mare sta nel fatto che passano troppo facilmente inosservati, covati come sono nella sua apparentemente immutabile grandiosità. Ma sotto il pelo dell'acqua si perpetra da anni uno scempio troppo a lungo ignorato. La pesca a strascico, praticata al di fuori dei limiti già generosi imposti dalla legge, ha violentato l'essenza ultima dell'ecosistema marino, aprendo ferite che nessun tempo che l'uomo è in grado di concepire potrà rimarginare. Quando cinquanta quintali di metallo dragano chilometri di fondali cancellando, insieme ai posidonieti, le fondamenta dell'ecosistema

costiero, è un'utopia credere che le conseguenze rimangano confinate a ciò che sta al di sotto della superficie. Le comunità che praticavano la pesca tradizionale sono state ovviamente le vittime designate di questi sviluppi. Forse non è facile rendersene conto durante un luculliano pasto sul *Sirena*, a base di carpaccio di palamita o delicate ricciole alla griglia, appena sfilate dalle reti, ma i tramagli ricolmi che si recuperavano prima dell'avvento della pesca industriale, ora non si rinnovano che nei ricordi. Così Paolo Fanciulli, pioniere del pescaturismo, che allo spirito d'iniziativa di un imprenditore unisce la capacità persuasiva e la dialettica di un consumato sindacalista, ha trasformato un'attività morente in una fonte di ricchezza per l'intera comunità, senza rinunciare a condurre una campagna per salvare quanto, ed è molto, da queste parti non è ancora compromesso. Già, perché al di là dell'impoverimento della fauna ittica, la Maremma ha ancora da offrire uno dei tratti di costa più selvaggi e meno antropizzati dell'intera penisola.

IL MESTIERE DI VIVERE Il frutto della giornata di pesca.

Nella pagina a fianco, si recuperano le reti calate la sera prima. Paolo Fanciulli, al timone del *Sirena* per tradizione e per vocazione, è uno dei pionieri del pescaturismo. Paolo è stato in grado di far fronte ai drammatici cambiamenti che ha subito l'attività della pesca in quest'angolo d'Italia, trasformando un mestiere agli sgoccioli della sua parabola economica, com'era quello del pescatore tradizionale, in un lavoro ecocompatibile e redditizio.





Il lungo tratto che va da Talamone fino alle foci dell'Ombrone ed oltre, offre vedute di ampio respiro su di un litorale mediterraneo in larghissima parte intatto. Dalle scogliere a picco dove fra cespi di palme nane ed eufobia arborea ancora nidifica il falco pellegrino, al panorama grandioso sulla Serrata dei Cavalleggeri e la Pineta Granducale che si gode dallo sperone di Castelmartino, fino ai sentieri che s'inerpicano in una macchia mediterranea prorompente di profumi e colori ormai dimenticati, è facile contemplare spaccati di una bellezza antica. D'altra parte, per rendersi conto che questo non è un luogo come tanti, basta prendere il caso di Martino. Martino tutte le sere di settembre fa chilometri nella macchia pur di non rinunciare all'abitudine di far visita ai due coniugi austriaci che in quel mese fanno di Cala di Forno la loro

casa. Arriva giusto in tempo per l'aperitivo, ma a dir la verità mostra di apprezzare molto di più le bruschette che i padroni di casa gli offrono. La mole e l'andatura marziale fanno subito capire che si tratta di un oriundo della mitteleuropa. Quando ti fissa vacuo negli occhi, eretto coi gomiti sulla staccionata a sgranocchiare con aria indifferente un pezzo di pane, incute un certo timore. E a dire la verità si dimostrerebbe un ospite più piacevole ed educato se interagisse con qualcosa di più elaborato di una serie di poco signorili gorgoglii gastrici e grugniti gutturali di languida soddisfazione. Ma d'altronde Martino non è che un imponente cinghiale, come quello che campeggia fiero sul logo del "suo" parco, e chiederli di diventare un elegante conversatore sarebbe troppo anche per un luogo così straordinario.



**ORCHIDEE
A BIZZEFFE**
L'*Orchis lactea*, una fra le numerose specie di orchidee presenti nel Parco della Maremma, fiorisce tra aprile e maggio; sotto, veduta sull'imponente rocca fortificata cinquecentesca che domina Talamone.

Nella pagina a fianco, Torre Cala di Forno annuncia da sud la cala omonima.

Talamone: dagli Etruschi ai Mille

L'etrusca Tlamu, poi diventata Telamon sotto la dominazione romana, si trovava sull'attuale poggio di Talamonaccio, di fronte all'attuale centro. Fra le poche vestigia etrusche riportate alla luce c'è un frontone, poi trasportato ad Orbetello, che ornava un tempio del III secolo a.C. Nell'87 a.C. il paese venne distrutto per volere di Silla per l'aiuto fornito dalla cittadinanza a Caio Mario durante la guerra civile. La decadenza dell'impero porta al progressivo abbandono di Talamone, il cui territorio diventa paludoso e inabitabile. Solo nel tardo Medioevo la località riacquista importanza strategica nelle lotte tra famiglie rivali e iniziano le opere di fortificazione. Nel XVI secolo a Talamone, entrata ormai nell'orbita di Siena, viene costruita l'imponente rocca quadrilatera che ancora oggi domina la cittadella. Riacquista notorietà nel periodo napoleonico, per diventare un porto di discreta importanza, in cui nel 1860 farà scalo Garibaldi alla guida dei Mille. Oltre alla rocca e al borgo immediatamente circostante, merita una visita anche l'acquario, che offre una panoramica dell'ittiofauna tirrenica.



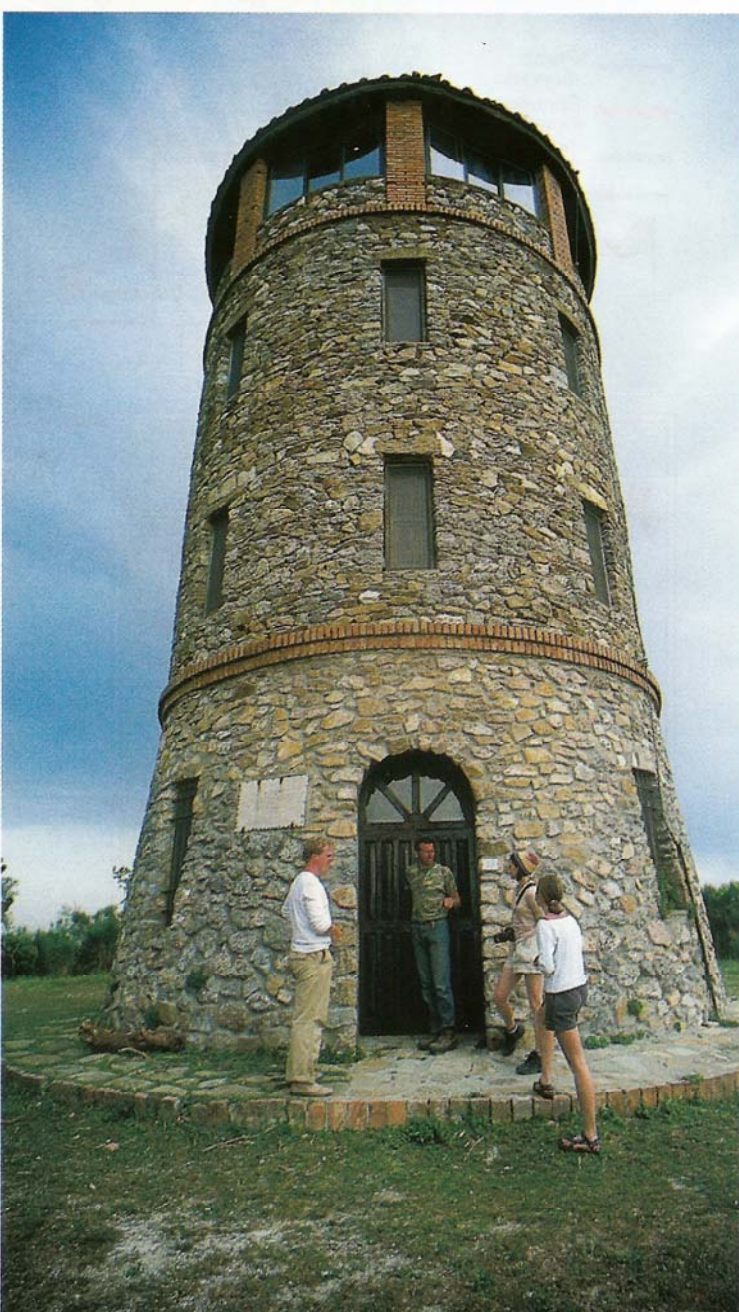
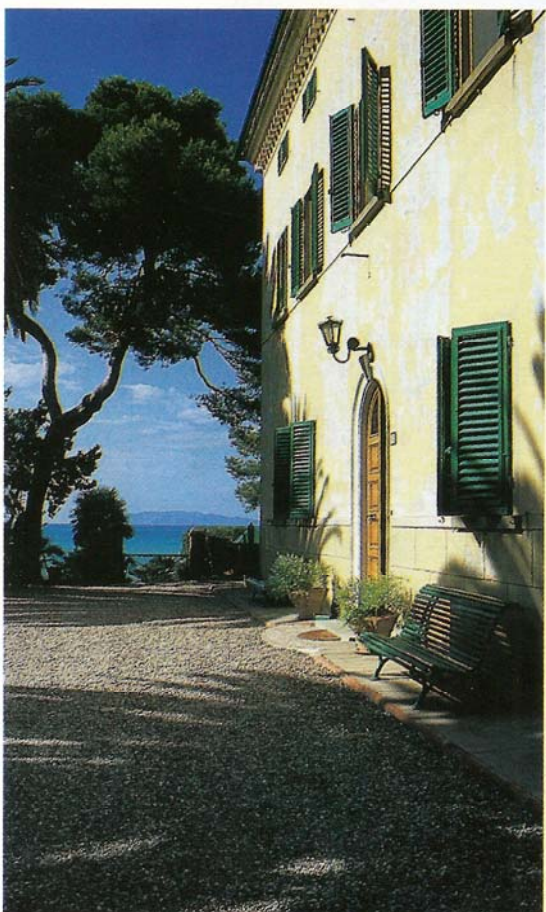


MAREMMANE IN LIBERTÀ

Dall'alto in basso:
**vacche brade
maremmane
lungo il canale
Scoglietto-
Collelungo; i daini
sono un incontro
frequente
sulla strada
per Castelmarino;
si pranza a bordo
del Sirena
col pesce appena
estratto
dai tramagli.**

Nella pagina a fianco:
**la Torre
di Castelmarino
corrisponde
probabilmente
all'antica *Castrum
Marinum juxta mare*
documentata
fin dal 1265;
la Torre
di Poggio Raso;
un pesce civetta;
Villa Bengodi
a Fonteblanda.**







Gli itinerari

Gli itinerari proposti si svolgono nel **Parco Naturale della Maremma**. Il Parco, istituito nel 1975, si estende per **10mila ettari** in provincia di Grosseto. Dal punto di vista paesaggistico è dominato dai **Monti dell'Uccellina**, che culminano nei 417 metri di Poggio Lecci, e dal bacino del **fiume Ombrone**, che sfocia nella parte settentrionale dell'area protetta, dando origine all'area paludosa della **Trappola**. Dal punto di vista delle rarità faunistico-vegetazionali che è possibile incontrare, si possono citare specie come l'istrice, il cuculo dal ciuffo e la ghiandaia marina, oltre ad una stupefacente varietà di orchidee selvatiche.



Primo itinerario: la costa

Punto di partenza e arrivo: Talamone

Lunghezza: 13 miglia marine circa

Durata: variabile

Si parte di buon'ora dal porto di **Talamone** a bordo del *Sirena*. Ci si dirige quindi verso nord lungo il litorale, incontrando subito la **torre di Capo d'Uomo**, elevata sul crinale che scende da **Punta del Corvo**. Giunti in vista della torre delle Cannelle si attraversa una zona di scogliere a picco dove crescono l'euforbia arborea e la palma nana, specie tipicamente nordafricane, e in cui nidifica il falco pellegrino. Si supera quindi il promontorio dominato dalla **torre di Cala di Forno** per entrare nella meravigliosa baia omonima. Continuando verso nord si arriva all'area umida detta del **Paduletto**, oltre la quale si trova la lunghissima spiaggia di **Collelungo**, che si estende fin quasi alla foce dell'Ombrone, dove è possibile sbarcare per effettuare un itinerario di scoperta dell'entroterra, che corrisponde grossomodo a quello descritto di seguito, che potrà subire delle esclusioni a seconda del tempo a disposizione. Una volta reimbarcati si recuperano le reti calate la sera precedente e si possono visitare, sulla via del ritorno, le **grotte marine** nei pressi di Cala di Forno, dove si avvistano specie di uccelli inconsuete per questi ambienti, come il tuffetto o il martin pescatore.



Secondo itinerario: le torri e le grotte

Punto di partenza e arrivo: spiaggia di Collelungo

Lunghezza: 7 km circa

Dislivello: 150 metri

Durata: 3-4 ore

Sbarcati sulla spiaggia di **Collelungo** si sale verso la torre omonima, a picco sul mare. Questa venne fatta edificare da Cosimo de' Medici fra il 1560 e il 1565, come parte del sistema d'avvistamento dei **Monti dell'Uccellina**. Ridiscesi dalla parte opposta si guadagna la strada asfaltata per Pratini e la si segue in lieve salita per circa 1 km, fino a raggiungere la deviazione per Castelmario sulla sinistra. Imboccato il sentiero che conduce all'omonima torre, dopo pochi metri una piccola deviazione sulla sinistra permette di godere di un ottimo scorcio sulla **Piana dei Cavalleggeri** e sulla **pineta granducale**. Fra i ciuffi di sparto pungente che la costellano è facile scorgere daini e cinghiali, e fra le mura della torre si può avvistare il passero solitario. Si continua sul medesimo sentiero che si fa ripido e raggiunge la **torre di Castelmario**. Questa, molto più antica di quella di Collelungo, che venne edificata per sostituirla dopo che Castelmario cadde in rovina, corrisponde probabilmente al *Castrum Marianum juxta mare*, documentato fin dal 1275. Dalla sommità dello sperone su cui è posta è possibile godere della vista sulla

SIRENA IN RADA

Il *Sirena* a Cala di Forno, splendida baia dominata dalla torre omonima. Nei pressi delle grotte marine che s'affacciano sulla cala si possono avvistare specie di uccelli inconsuete per questi ambienti, come il tuffetto o il martin pescatore. Sotto, l'*Ophrys bertolonii* è un'orchidea spontanea tipica della gariga.





del mare aperto, dalla parte opposta. Rientrati sul sentiero si continua per pochi metri, s'ignora la deviazione sulla sinistra che riporta alle Caprarecce e si continua a seguire la traccia del T2 che, prima in ripida discesa, poi in falsopiano e poi ancora in discesa, porta fino alla spiaggia delle **Cannelle**. Questa parte di percorso procede parallelamente alla costa e, dove la macchia non è troppo alta, concede altri scorci panoramici. Dalla spiaggia delle Cannelle si ritorna sui propri passi risalendo per 800 metri circa la traccia, per piegare poi a sinistra su un sentiero che riguadagna ripido il crinale e conduce in poco più di mezzo km alla località dell'**Apparita**, dove fra i boschi cedui si apre una grande radura. Da qui si continua a seguire la traccia del T2 verso sudest, e in

mezzo km di piano ci si ricongiunge con T1 alla sommità della **Buca della Volpe**. Si ripercorre quindi il tratto verso Punta del Corvo e, oltrepassato il punto panoramico, si può scegliere se scendere direttamente alle Caprarecce prendendo la prima deviazione a sinistra, oppure, dopo poche decine di metri, in corrispondenza della curva verso est del T2, deviare invece sulla sinistra. Scegliendo questa seconda opzione si scende verso il centro di **Talamone**, che si guadagna da via Cala di Forno, attraverso una macchia ricca di corbezzoli. Bisogna però mettere in conto che da Talamone è necessario tornare nuovamente al punto di partenza delle **Caprarecce** seguendo prima la litoranea verso nord, e poi deviando verso sinistra dove segnalato.



TRACCE ALLE CAPRARECCE
Segnalazioni per le tracce T1 e T2 in partenza dalle Caprarecce; a sinistra, la volpe, carnivoro decisamente "adattabile", è presente nel Parco della Maremma con una popolazione numerosa e abbastanza confidente; in alto, il sentiero nel tratto della variante che da Punta del Corvo scende verso Talamone.



Durata 4-5 giorni
Quando da settembre a giugno

Come arrivare

In auto: Talamone dista rispettivamente 448 e 151 km da Milano e da Roma. Sia Talamone che Alberese sono raggiungibili da nord e da sud tramite la Strada Statale 1 Aurelia, uscite di Alberese e Fonteblanda-Talamone. **In treno:** la stazione di Alberese è collegata più volte al giorno a Grosseto; Talamone anche a Firenze e Roma Termini.

Periodo

Tutto l'anno. La primavera è notevole per le fioriture, in particolare per le orchidee selvatiche, e per le nidificazioni. L'autunno, spesso molto mite, è ottimo per i passi dei migratori, l'inverno per le grandi concentrazioni di uccelli svernanti, soprattutto nei pressi della foce dell'Ombrone. L'estate può essere fastidiosamente affollata.

Dove dormire



Talamone: *Fattoria La Valentina*, di Biozzi, tel. 0564.885355, agriturismo circondato da un'azienda agricola di oltre 300 ettari. Diverse sistemazioni in appartamenti o in camere doppie ad un prezzo di

30-40 € a persona; *Hotel Capo d'Uomo**** tel. 0564.887077, fax 0564.887298, via Cala di Forno 7, doppia 117 €, vista magnifica. **Fonteblanda:** *Villa Bengodi*, tel/fax 0564.885515, www.villabengodi.it, sistemazione d'interesse storico con splendida terrazza e giardino affacciati sul mare, 6 camere doppie, da 90 a 140 €. **Le Cannelle:** *Torre delle Cannelle* (sopra), torre medicea restaurata, in una cornice particolarmente suggestiva, da cui sono state ricavate sistemazioni per 10 persone. Il prezzo per l'affitto settimanale della torre va da 2200 a 4600 €. Per informazioni e prenotazioni contattare Paolo Rindi (paorindi@tin.it); *Torre di Poggio Raso*, per tariffe ed informazioni tel. 0564.887020, info@clubcannelle.com.

Campeggi

Talamone: *Camping Talamone*, via Talamonese, tel. 0564.887036.

Dove mangiare



Pescaturismo: molti degli itinerari di Paolo Fanciulli prevedono il **pranzo in barca, con il pesce appena pescato**; a partire da quest'anno presso il porto di Talamone sarà possibile cenare col pescato di giornata sul *Sirena* di Paolo Fanciulli (vedi voce Pescaturismo). **Alberese:** *Mancini e Caoduro*, via del Fante 24, tel. 0564.407137, pizzeria-ristorante, buon rapporto qualità/prezzo, 15 € circa. **La Marta-Fonteblanda:** *da Dono il Bracconiere*, tel. 0564.885523, cucina dell'entroterra, notevole il vino, 25 € circa. **Rispeccia:** *da Remo*, Stazione 5/6, tel. 0564.405014, ottima cucina, soprattutto di pesce, 35 € circa. **Talamone:** *Flavia* (sopra), piazza IV Novembre 1, tel. 0564.887091, specialità crostacei, 50 €.

Cosa mangiare e bere

Pesce, freschissimo e appena uscito dal tramaglio. In alternativa è ottima anche la cucina dell'entroterra a base di carni. Ad accompagnare, l'ottimo **Morellino di Scansano**.



Cosa comprare

Prodotti alimentari della Maremma da *I Sapori del Parco*, via Aurelia Vecchia 18, Fonteblanda, tel. 320.0885941. **Prodotti da agricoltura biologica** presso *La Selva* (San Donato, tel. 0564.885799, www.bioselva.it) e *Fattoria la Parrina* (Albinia, tel. 0564.862636).

Visita del Parco

Per effettuare autonomamente gli itinerari previsti con **partenza da Pratini o da Talamone**, è necessario munirsi di un **biglietto d'ingresso** al Parco (reperibile presso i **centri visita**) che ha **validità giornaliera** e un prezzo che varia dai 6 agli 8 € in funzione dell'itinerario scelto. Per raggiungere Pratini è necessario fare uso del servizio di collegamento col **centro visita di Alberese**, con corse la cui frequenza varia in funzione della stagione. www.parks.it/parcomaremma/ è il sito ufficiale del Parco, con informazioni di carattere storico e naturalistico; su www.parco-maremma.it informazioni pratiche concernenti la visita.



Attività sportive

I **cavalieri esperti** hanno la possibilità di vivere una giornata di lavoro coi butteri maremmani. Per informazioni e prenotazioni, rivolgersi all'**Azienda Agricola Regionale** in località Spergolaia (sulla strada verso Marina di Alberese), tel. 0564.407180. Anche per **principianti** sono invece le escursioni organizzate dal **Centro Equestre il Rialto**, tel. 0564.407102, 347.5171694, a poche centinaia di metri da Alberese. Il centro offre anche la possibilità di noleggiare **canoe** per risalire il corso dell'Ombrone e **mountain-bike**, con le quali si può seguire la rete di strade secondarie e ciclabili che collegano Alberese con Marina di Alberese e la foce dell'Ombrone.

Bibliografia

Guida al Parco Regionale della Maremma (con itinerari), I Frutti dell'Albatro, 10 €, disponibile presso la sede del Parco, è completa di descrizione degli itinerari di Talamone e Alberese; A. Mauri, *Mal di Maremma*, Faenza Group, viaggio fotografico attraverso il Parco; A. Cavoli, *I maremmani*, Scipioni Editore, una ricerca etnografica che ricostruisce le sorprendenti stratificazioni di popolazioni insediatesi nella zona.

Cartografia

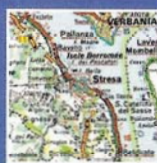
Kompass, Maremma, Argentario, Isola del Giglio, 1:50.000; Parco dell'Uccellina, Monte Argentario, 1:25.000. Carte ottime, ma non presentano gli itinerari di Talamone, così come recentemente modificati dall'amministrazione del Parco. Per la descrizione esatta, vedere la voce Bibliografia.

Indirizzi utili

Agenzia per il turismo, viale Monte Rosa 206, Grosseto, tel. 0564.462611, www.lamaremmafabene.it; **Centri visita Parco: Alberese**, via del Bersagliere 7/9, tel. 0564.407098, fax 0564.407278; **Talamone**, loc. **Caprarecce**, aperto solo durante la stagione estiva.

Pescaturismo

Paolo Fanciulli, guida ambientale, effettua un gran numero di escursioni **in barca sul Sirena o a piedi nell'entroterra**, fra cui quelle che abbiamo presentato come 1° e 2° itinerario, con prezzi che vanno dai 20 ai 70 € a seconda della durata e dei servizi offerti. La maggior parte prevede il **recupero delle reti** (sotto) gettate la sera prima e **pranzo in barca** col pescato. Per informazioni e prenotazioni, tel. 333.2846199, tel/fax 0564.884921, pescaturismo@tiscalinet.it.



Mappe e itinerari on-line per organizzare i tuoi viaggi.

ViaMichelin



La Maremma ti entra nel sangue, nel profumo della pelle e quando la conosci e la vivi per qualche tempo difficilmente riuscirai a separarti dal ricordo dei suoi colori, odori e spazi. È quello che si prova scoprendo questo territorio pieno di contrasti, grandi fattorie, alberghi lussuosi, case antiche, mare invitante, piatti forti, vini entusiasmanti e persone eccezionali.

La natura in Maremma sembra essersi sviluppata senza risparmio di mezzi. E così, perdersi tra i boschi incontaminati del **Parco dell'Uccellina** non è che una risposta al suo richiamo. Daini, volpi, istrici, cinghiali, vacche guardano con curiosità l'ennesimo turista e, con la saggezza che li accompagna, sanno che a una certa ora lascerà il territorio e gli odori della natura ritorneranno puri. Non si sentono minacciati e forse non sono neanche più incuriositi. La presenza umana li infastidisce, oppure, al contrario, si avvicinano per chiedere cibo... dipende.

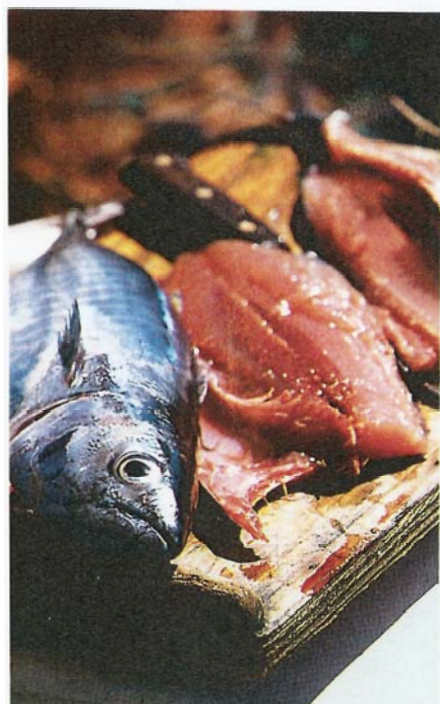
Scorgo tracce di cinghiali e poco dopo un bellissimo cucciolo sbuca seguito dalla madre, ricoperto di macchie che lo fanno quasi sparire nel sottobosco. Non trasmette nient'altro che forte simpatia! Alla fine della passeggiata, dopo essermi imbattuta in una mandria di vacche Maremmane, belle, grandi, corna a lira lunghissime, occhi curiosi, e passata poco distante da loro con un vago senso

di apprensione – più che altro per le dimensioni del maschio del gruppo – arrivo al mare. E che mare: una placida baia, dove i daini pascolano tranquillamente e sembrano incuranti del mondo intorno. Non ci sono bar, né ristoranti. Solo pace, sabbia e una saggia natura che sembra accogliere unicamente chi la rispetta. L'acqua accarezza la sabbia, i colori si fanno morbidi. È ora di rientrare: il parco la notte chiude per lasciare il territorio agli animali che ne diventano gli incontrastati padroni. La natura reclama i suoi diritti.

LA COSTA DEL PARCO. Il Parco naturale della Maremma significa anche scoprirne il litorale dal mare. Al porto di **Talamone**, **Paolo Fanciulli**, pescatore da sempre, nel '92 ha trasformato la sua attività in pescaturismo e il suo peschereccio *Sirena*, anziché ospitare soltanto reti e pesce, è diventato un comodo e divertente modo di conoscere terra e mare. Il suo lavoro è un misto di missione e piacere e, tra un sorriso e l'altro, Paolo, dal timone del suo peschereccio, parla di "didattica ambientale". Niente di difficile, né complesso: pesci, mare, uccelli lungo la costa, ed equilibrio. Sulla sua barca si sale al mattino presto e si fa il "pescatore" per qualche ora: si tirano le reti, poi i pangali (una lunga serie di ami legati tra di loro). Alle 11 la raccolta è finita: pesce serra, scorfani, piccoli



A sinistra, mucche autoctone maremmane. Sopra, la campagna in estate. A fianco e sotto, due immagini di pescaturismo.



maremma

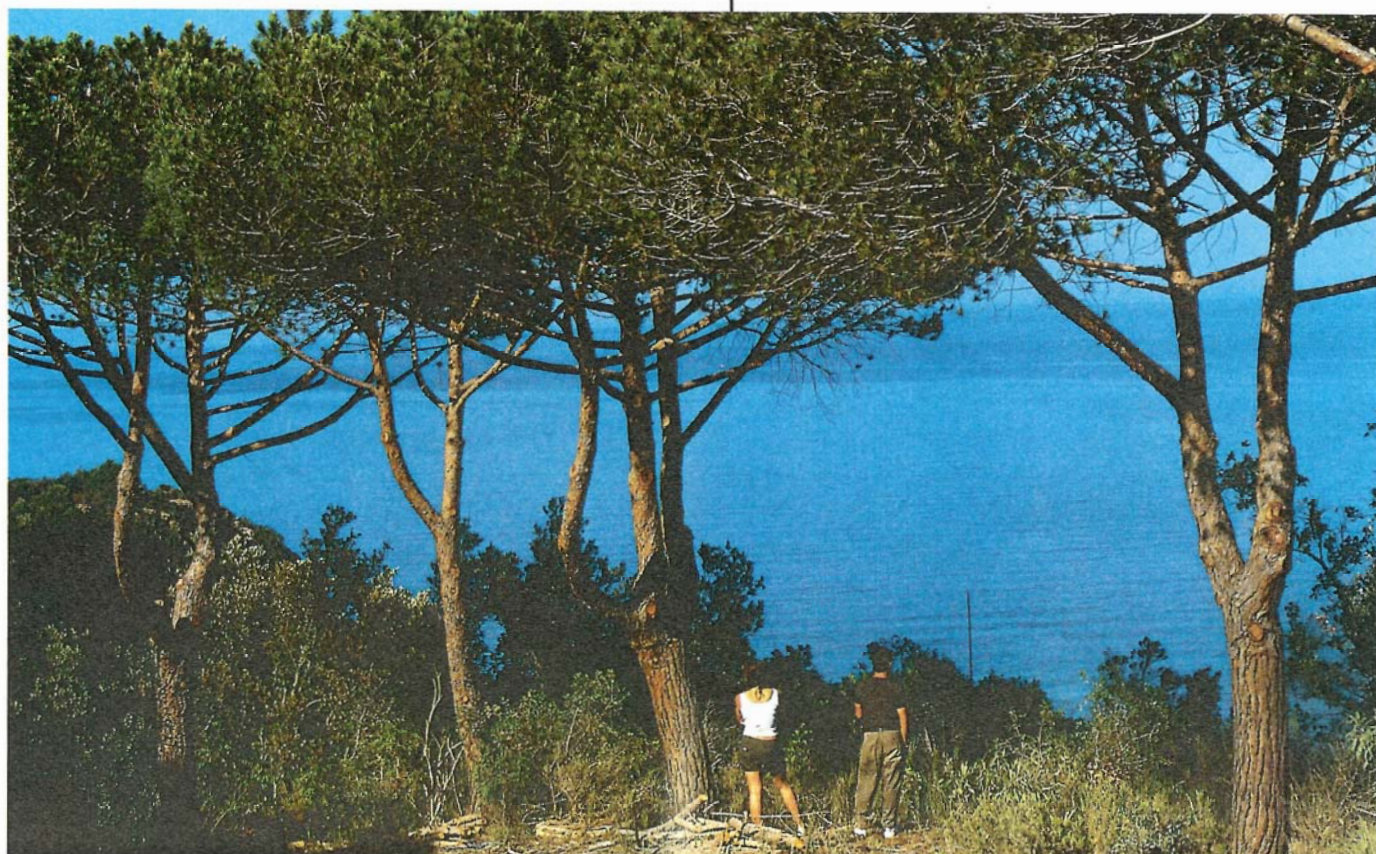
SENTIERI A MEZZA COSTA
IMMERSI NELLA FOLTA
VEGETAZIONE SI AFFACCIANO
SU BAIE SOLITARIE

tonnetti, saraghi e, in stagione, seppie e totani. E mentre equipaggio e turisti separano i pesci e quelli per il pranzo vengono puliti e preparati, chi lo desidera scende a terra per scoprire il parco arrivando dal mare. Intanto su di un braciere a poppa si prepara il pranzo: **carpaccio di pesce serra, pasta allo scorfano**, vari pesci alla griglia. Il tutto annaffiato con generoso vino maremmano e, per finire, vin santo e cantucci. Paolo, oltre a essere un appassionato marinaio pescatore, è un cuoco eccellente. Fantasia e freschezza sono gli ingredienti base per i suoi piatti di ispirazione locale. Il profumo della brace si mescola al fresco odore di mare, mentre insieme ai marinai si riordinano le reti ormai vuote. Si rientra in porto, le luci di Talamone delimitano i morbidi promontori della costa.

DORMIRE NEL BOSCO. Per chi ama la natura, i suoi silenzi, gli incontri notturni con gli animali, l'ideale è fermarsi a dormire a **Le Cannelle**, proprio all'interno del parco, con mare, cielo e boschi tutto intorno (aperto da Pasqua, tel. 0564870068). Il suo accesso, in barca dal porto di Talamone, o da terra, è consentito solo agli ospiti e le indicazioni per arrivare sono poche e difficili da trovare, proprio per preservare la grande privacy che lo contraddistingue. Le costruzioni, un cottage e una torre in pietra del Quattrocento, sono immerse nel verde del bosco e della macchia mediterranea, a due passi da una baia solitaria. Si sente solo il rumore delle onde che si infrangono sulle rocce; nella pace del silenzio il sonno non tarda ad arrivare. All'alba, i colori sono un richiamo fortissimo, e nella quiete del parco tutti gli animali sono già in frenetico movimento: difficile resistere a una passeggiata mattutina tra i sentieri nei boschi seguendo le loro tracce. Incontriamo una piccola volpe che ci guarda con un po' di sospetto, ma senza paura.

A **Orbetello**, passato e realtà si mescolano nei colori della

Il Parco naturale della Maremma, conosciuto anche come **Parco dell'Uccellina**, è stato istituito nel 1975 per tutelare la parte più intima ed esclusiva del territorio maremmano. Esteso su 9800 ettari, dalla foce del fiume Ombrone fino alla punta di Talamone, è un vero mosaico di ecosistemi: dalla macchia mediterranea che domina assoluta sui Monti dell'Uccellina alla pineta, dalla costa rocciosa alle paludi sopravvissute alle bonifiche. Una meraviglia da scoprire a piedi, in bicicletta o in barca. Il parco apre alle 8 del mattino e chiude alle 19, ed è visitabile dagli ingressi di Talamone, da Alberese o da Collecchio. Dai centri visite si può richiedere l'accompagnamento di guide o prendere il bus navetta (solo da Alberese, sede della direzione del parco) che accompagna fino all'area dalla quale si sviluppano i sentieri da percorrere a piedi, alcuni molto panoramici, come gli impegnativi itinerari Le Torri (sei km) o Punta del Corvo (circa tre km). Se scegliete la barca la partenza è dal porto di Talamone con il peschereccio *Sirena*, con escursioni che durano quasi tutta la giornata. La visita inizia scoprendo la costa del parco e le sue innumerevoli baie e insenature: spettacolari calette, speroni di roccia trasformati in condomini per gabbiani; in primavera ed estate la barca attracca nella splendida Cala di Forno, dove la spiaggia è un'ampia, lunga striscia di sabbia. Da qui partono anche fantastici percorsi all'interno del parco e non è difficile incontrare già in spiaggia i cervi che, superando la loro naturale timidezza, vengono a ficanasare nelle borse in cerca di ghiottonerie. Nei periodi di maggiore afflusso è bene prenotare, perché il numero dei visitatori ammessi è limitato. Centro visite di Alberese, tel. 0564407098, fax 0564407278, www.parcodemaremma.it Orario: 8-15.30; ingresso: 8 €, itinerario notturno 19 € (solo su prenotazione).





La torre di Le Cannelle, agriturismo all'interno del parco.

CIBI NATURALI E VINI BEVERINI: IN MAREMMA I SAPORI NON SI FANNO DIMENTICARE

Un'esperienza fatta di rapporto stretto con la natura, cibi genuini e vini notevoli, come l'estroverso **Morellino di Scansano Doc**. Quasi tutte le tenute agricole, le fattorie, le cantine hanno infatti strutture in grado di ospitare i turisti facendoli vivere all'interno dell'azienda.

Come **La Parrina**, sulla statale per Orbetello, una simpatica fattoria dove cibo e vino si mescolano sapientemente. Chi ama i prodotti naturali qui trova il paradiso. Un bel bicchiere di **Ansonica** (vino bianco molto buono e poco diffuso) e un'interessante scelta di piatti semplici e invitanti, realizzati esclusivamente con i prodotti dell'azienda, inducono a una sosta per gustare **cinghiale**, verdure croccanti e formaggi deliziosi. È il caso del **Guttus**, che ricorda il **roquefort** francese, per le sue piccole screziature di muffa blu, lavorato con antiche tecniche artigianali. Il suo sapore, lievemente piccante, si sposa meravigliosamente con il miele o le confetture di mela, pera e uva prodotti dall'azienda agricola. Si trovano anche **pecorini** arricchiti di tocchetti di tartufo, alle vinacce, **caprini** alla cenere, caprini e pecorini stagionati e profumatissimi (nella foto a pag. 112). A due chilometri da **Magliano**, bellissimo borgo arroccato sulle colline, la **Fattoria di Magliano** poggia su un cocuzzolo. Splendida e confortevole, accoglie i turisti circondandoli di attenzioni sotto alberi secolari, con una cantina dove si producono vini eccellenti e altri prodotti di qualità. Dagli ettari ed ettari di vigneti che circondano il casale, l'azienda produce un grande Vermentino, il **Pagliatura**: giallo intenso e profumo persistente di fiori e agrumi. Da assaggiare anche il Morellino Doc **Heba**, utilizzato anche come ingrediente in cucina. ■

maremma



SCELTI PER VOI / RISTORANTI, ALBERGHI & C.

MANGIARE

Paolo Fanciulli

Porto di Talamone (Gr),
tel. 3332846199.

La freschezza incomparabile dei pesci appena pescati e mangiati direttamente in barca è un'esperienza unica. Paolo Fanciulli, marinaio pescatore, prepara piatti soprattutto di ispirazione locale. Con l'escursione, prezzo a persona 70 €.

Cena in barca al porto 30 €.

Ristorante Aurora

Via Chiasso Lavagnini 12,
Magliano in Toscana (Gr),
tel. 0564592030

(foto a destra). Ottimi piatti della tradizione: padellata maremmana, acquacotta, cantucci. La creatività di Paola, in cucina, emerge nell'eccezionale filetto di manzo al pepe nero, caramelle di faraona in salsa di cannellini e scalogno.

I vini, soprattutto toscani, che propone Lucio accompagnano i cibi con estrema armonia. Prezzo medio 45 €, vini esclusi.

Da Guido

Via Roma 18,
Magliano in Toscana (Gr),
tel. 0564592447.

Cucina del territorio, soprattutto di carne: agnello, maiale da latte, cinghiale, vitello. In stagione, funghi e tartufi completano la scelta. Prezzo medio 25 €, vini esclusi.

Da Flavia

Piazza IV Novembre 4,
Fraz. di Talamone, Orbetello
(Gr), tel. 0564887091.



Nel centro del paese, con una grande terrazza dove si pranza nella bella stagione. Ricette a base di pesce cucinato secondo la tradizione maremmana. Prezzo medio 30 €, vini esclusi.

Da Sandra

Via Garibaldi 20,
Magliano in Toscana (Gr),
tel. 0564592196.

Eccezionale selezione di vini maremmani e piatti tipici della tradizione, soprattutto di terra: maiale da latte, cinghiale, piccione, carciofi, melanzane. Prezzo medio 30 €, vini esclusi.



PESCA: TOSCANA; MARE E GUSTO SI SPOSANO A BORDO

(NEWSLETTER SETTIMANALE ++++ LA SCHEDA +++)

(ANSA) - ROMA, 16 OTT - Prendere i turisti per la gola: il pioniere del pescaturismo Paolo **Fanciulli** e' convinto che "la buona cucina sia uno dei volani" per tutte le nuove attivita' che stanno fiorendo nel mondo della pesca.

La base per una buona mangiata di pesce e' semplice: "si parte dal soffritto di cipolla e aglio, si aggiunge del pomodoro, quasi sempre del peperoncino e del vino e, poi, ovviamente ci vuole il pesce, quello fresco". E' anche vero, pero', che ogni piatto ha il proprio segreto: "ad esempio - racconta Paolo - il sugo di rossetto, un piatto prelibatissimo che richiede solo qualche minuto di cottura, va servito con prezzemolo e scorza di limone". I piu' pazienti possono anche cimentarsi con ricette leggermente piu' elaborate come il sugo del pescatore: "al soffritto, si aggiungono i pesci che il mare ci ha dato (scorfani, occhiate, saragotti), mescolando specie piu' grandi a specie piu' piccine, e si fa cuocere tutto almeno per un quarto d'ora, fino a quando la carne non si stacca dalla spina. A quel punto - spiega Paolo - lo si spolpa e lo si rimette sul fuoco, insieme al vino ed al prezzemolo. Di nuovo pochi minuti ed ed il sugo e' pronto per condire gli spaghetti". Una delle chiavi del "mio successo - spiega **Fanciulli** - e' la qualita' dei prodotti, sia quelli di mare sia quelli che utilizzo per cucinare, tutti esclusivamente biologici". La passione di questo giovane pescatore per la natura si vede quindi anche quando si mette ai fornelli: "il mare va amato e rispettato. Per questo, attivita' diverse come quelle del pescaturismo e dell'ittiturismo, alla quale lo stesso **Fanciulli** sta per aprire le porte, possono rappresentare davvero un'alternativa". Anche se, **Fanciulli** ammette che "i vecchi pescatori non sono molto propensi a lanciarsi in questa avventura: andare a pescare e passare otto ore sulla barca con i turisti richiedono, infatti, attitudini assai diverse, alle volte troppo". (ANSA).

Y26

16-OTT-04 12:17 NNNN



NATIONAL GEOGRAPHIC

TRAVELER

OCTOBER 2008
All travel. All the time

Search NG Traveler

Go

Features | Photos | Deals | Resources | Extras | Subscriber Services | About Us | Home

Traveler's Places Rated | Destination Guides | One on One | Tours of a Lifetime | Sudden Journeys | Walk Into America

Free Travel Information »

FEATURES

from April 2005

» ARCHIVE

Select Past Features

» HIGHLIGHTS

Authentic Shopping Guide



Find authentic handcrafted items from around the world.

Insider's Tuscany

22. Travel through time

"Walking the streets of Volterra you can see nearly three millennia of architecture—from the Etruscans to the baroque," says Gabriele Cateni, director of the world-class [Museo Guarnacci of Etruscan Art](#). "The city has a historical density unusual even in Italy. Of course, all this history can make life very complicated: Renovations in our museum recently uncovered a rare Etruscan roadway, which has become one of our exhibits."

23. Visit an enchanted garden

"It's like stumbling on a Gaudí cathedral in the middle of the forest." Thus Rosa Prezioso, a graphic artist specializing in mosaics, describes her very first visit to [Giardino dei Tarocchi](#), deep in the south Tuscan countryside. Here you'll come across 22 fabulous monumental sculptures inspired by the Tarot and encrusted with brilliant mosaics. "You just can't believe your eyes—and you can't help but carry that image of paradise in your heart long afterward."

24. Catch your keep with Paolo

Park guide Paolo Fanciulli (+39 328 202 6759 or +39 333 284 6199) organizes



GET A NEW PHOTO
EVERY DAY

GET PHOTOS NOW »

NATIONAL GEOGRAPHIC



24. Catch your keep with Paolo

Park guide Paolo Fanciulli (+39 328 202 6759 or +39 333 284 6199) organizes eco-friendly fishing—as well as land—tours of his native seacoast in the Uccellina wildlife preserve, crowned by a grilled dinner from the bounty of his nets. "Paolo combines outdoor adventure, ecology, the thrill of the chase, and a fine meal," says Faith Willinger, self-proclaimed Tuscan-American and author of *Eating in Italy*. "Plus he offers tastes of little-known delicacies you'd never find in markets—even in Italy."

Photo of the Week



Brighten your workday!
Download a new *Traveler* photo every week... free.
» [Get Wallpaper](#)

North Pole Photo Gallery



Join eight hearty adventurers as they traverse frozen arctic terrain to the North Pole.
» [Click Here](#)

WorldWide Trivia Quiz



Test your geography IQ with our interactive quiz.
» [Play Now](#)

Apennine," says poet Nicola Dal Falco of this mountainous, pine-clad area of northwest Tuscany. "It's a region of strange beauty, where mountains of marble dance against the backdrop of the sea." Drive the winding roads past the villages of Fantiscritti and Colonnata, whose quarries have produced the raw materials for millennia of art masterpieces, or hike and climb with ace Alpine guide [Roberto Vigiani](#).

27. Watch an everyday drama

All the world really is a stage in the off-the-beaten-track Tuscan village of Monticchiello, population around 300, where each summer as well as during Christmastime most of the residents perform in town plays written about the joys and trials of their daily lives. "When we are on stage, we see new sides of each other—and of ourselves," says Andrea Cresti, writer and director of the Teatro Povero di Monticchiello (+39 057 875 5118). "Most of the time it's a craftiness, strength, or good-heartedness we never dreamed was there."

28. Soak up some relaxation

"It's been called the most beautiful spa in the most beautiful place in the world," says Franco Picchieri, mayor of San Casciano dei Bagni. "I agree, but I'm biased: I was born here." [Fonteverde](#) offers a range of health and beauty treatments—plus a grand view of vintage Tuscan countryside. Or bathe amid gardens for free at the hot springs below San Casciano.

29. Enjoy a whole new slice of life

"The knives of Scarperia aren't mere cutting tools," says local historian Andrea Gatti. "Over 500 years they've evolved into objects of great beauty, each a handmade sculpture of polished horn, hardwood, and mother of pearl. One model, the amorosa, is exchanged by young people as a love token." You can see these knives at [Saladini](#) and watch the master craftsmen work; [Berti](#) and [GONAZ](#).

30. Try a Tuscan essence

The [Officina Profumo-Farmaceutica di Santa Maria Novella](#) (Via della Scala, 16, Florence) isn't your average pharmacy. "It's a bit like entering Paradise," says Count Gaddo della Gherardesca, a 36th-generation Tuscan and connoisseur of fine living. "From the flurry of the street you enter a realm of exhilarating scents, classical music, frescoes, and fine woodwork. I come here for my favorite aftershave, but also for the sheer inebriation of the senses."

31. Drive a world-class road

The Orcia Valley in southern Tuscany was just made a UNESCO World Heritage Site, and rightly so. "I've driven many beautiful roads," says Carlo Accame, who travels the world as a United Nations education monitor, returning to his family farm

world-class cities with photo galleries, walking tours, and what to know before you go.

» [Click Here](#)

The National Geographic Traveler Reader Panel

Are you a real traveler? Someone who cares about authenticity? Who has a point of view about where we should travel—and how? Then tell us what you think and be eligible to win a trip to almost anywhere in the United States.

» [Click Here](#)



PESCATURISMO Un'attività in costante crescita

Una giornata da lupi di mare

Cominciate in sordina, le escursioni guidate da pescatori professionisti sono oggi offerte da 800 imprese in tutta Italia e coinvolgono 300 mila turisti. Estendendo i servizi alla gastronomia e all'alloggio, stanno creando nuove prospettive per l'economia costiera



Foto Alberto Mauri

Liguria

Albenga. Cooperativa San Filippo, via Dalmazia 169, tel.0182.559607. Pesca con reti da posta e lenza, pranzo a bordo e possibilità di pernottamento.

Camogli. Cooperativa Pescatori Camogli, via della Repubblica 140, tel.0185.772600. Trenta imbarcazioni e una tonnara, possibilità di alloggio in albergo o agriturismo.

Toscana

Livorno. Cooperativa Santa Maria Assunta, via Padre Nicola Magri 63, tel.0586.426751. Quattro barche, uscite diurne e notturne, pasti a bordo, soggiorni all'isola di Capraia.

Talamone. Cooperativa La Posidonia, Tel. 0564.887324. Sono stati fra i primi a fare pescaturismo, che può essere associato a escursioni a cavallo.

Lazio

Gaeta. Dario Vecchio, Via Europa 45, tel.0771.461086. Escursioni giornaliere.

Campania

Sorrento. Cooperativa Ulixes, via Parsano 6, tel.081.8774778. Reti da posta, nasse e palangari, pesca con le lampare, pasti a bordo e soggiorni in agriturismo o appartamenti.

Ischia. Cooperativa San Giovan Giuseppe della Croce, tel.081.991601. Pesca al traino, palangari e tramaglio, pasti a bordo o sulla spiaggia.

Calabria

Vibo Valentia Marina. Cooperativa Mareggiando in Calabria, via Longobardi 22, tel.338.3643331. Uscite diurne e notturne, pasti a bordo, passeggiate a cavallo, gite archeologiche, soggiorni in agriturismo.

Sicilia

Favignana. Cooperativa Egadi Net, piazza Madrice 46, tel.0923.922550. Palangari, reti da posta e bolentini, pernottamento in abitazioni locali.

Marettimo. Cooperativa San Giuseppe, via Municipio 10,

Attira turisti imbranati che non hanno mai maneggiato una lenza ed esperti lupi di mare che vogliono sperimentare nuove tecniche gastronomia e all'alloggio, stanno creando nuove prospettive di pesca, singoli appassionati ma anche famiglie intere alla ricerca di emozioni che i giochi da spiaggia e la mistura di creme per l'abbronzatura ideale non possono dare. Non si tratta soltanto dell'emozione di veder abboccare un grosso pesce o del piacere di cucinarlo a bordo, ma di riscoprire la dimensione avventurosa del mare, di conoscerlo in ogni suo aspetto, di recuperare un rapporto più intimo con la cultura marinara, dai segreti della navigazione alle storie raccontate dal pescatore. Che se poi non sempre sono vere pazienza: anche la leggenda fa parte da sempre di questa cultura.

Cominciato in sordina per iniziative sporadiche di alcuni pescatori lungimiranti, il pescaturismo è divenuto negli ultimi tempi una vera e propria attività in pieno sviluppo nel nostro paese, che è stato pionier in Europa. Nel 1997 le imprese attive in questo settore erano meno di 150, quasi tutte diffuse in appena sei regioni: Liguria, Toscana, Lazio, Sardegna, Sicilia e Veneto. Oggi sono più di 800, sono sparse in tutte le regioni costiere. E non sono più legate soltanto al mare, molte sfruttano anche i fiumi e i laghi particolarmente pescosi. I turisti che vi si accostano sono almeno 300 mila e crescono di circa il 20 per cento l'anno: considerando che il costo

medio di ogni singola uscita in barca varia dai 30 ai 50 euro a persona, si calcola che il fatturato globale superi già i 12 milioni di euro. Questo sviluppo ha reso necessario un aggiornamento della regolamentazione dell'attività, che ora può essere estesa alle ore notturne ed è consentita anche durante i mesi invernali, allo scopo di attirare i turisti anche in bassa stagione, quando le nostre coste riprendono il loro aspetto più autentico. In barca possono salire anche i ragazzi di età inferiore ai 14 anni, purché accompagnati, ma la legge prevede rigorosamente quali sono le attrezzature indispensabili alla sicurezza, dal materiale sanitario ai salvagenti o alle zattere di salvataggio, a seconda delle dimensioni della barca, che in ogni caso non può uscire quando le condizioni del mare non sono favorevoli e non può spinnersi oltre sei miglia dalla costa. La giornata di pescaturismo comprende un pranzo a base di pesce, magari quello che si è appena preso, cucinato secondo ricette tipiche locali e consumato direttamente in barca, quando è possibile, oppure a terra presso le cooperative di pescatori o in trattorie convenzionate. Ma almeno un terzo dei centri di pescaturismo sono attrezzati per offrire anche un servizio itituristico, diffuso soprattutto in Toscana e Sardegna: la possibilità cioè di pernottare nelle case degli stessi pescatori o negli agriturismi vicini. Qualche volta si aggiungono a queste escursioni le immersioni per ammirare i fondali, le soste nelle aree marine pro-

tette, le visite agli antichi borghi. Non ci si limita, insomma, a offrire ai turisti abituali una giornata diversa, ma si cerca di attirare di nuovi con un tipo di vacanza diversa, nella quale il pescaturismo fa parte di un progetto complessivo di valorizzazione delle risorse naturali, artistiche e culturali di un tratto di costa, divenendone il volano economico. Basti pensare ai vantaggi in arrivo per la piccola cantieristica, che dovrebbe ripensare le imbarcazioni per far fronte alle nuove esigenze. Per non parlare delle possibilità di diversificare l'offerta turistica attraverso l'integrazione con gli altri operatori. Gli armatori Costa, per esempio, nelle crociere pugliesi hanno incluso una giornata di pescaturismo, grazie a una convenzione con i pescatori locali.

Se impostata nel modo giusto, infine, questa nuova attività turistica può fare molto per educare le nuove generazioni al rispetto del biosistema marino. Imparando a usare gli strumenti di bordo e le attrezzature per la pesca, infatti, si impara anche quanto distruttiva possa essere la pesca a strascico, nella quale la rete appesantita da catene d'acciaio viene trascinata sul fondo, e quanto invece rispettosa dell'ambiente sia quella fatta con il tramaglio, una rete calata verticalmente per catturare i pesci che hanno la sfortuna di incapparvi. Sono cose che è meglio imparare fin da bambini.

Giulia Bianchi

di Ornella D'Alessio



Un peschereccio di fronte alla costa.

Maremma alla marinara

Battute di pesca (e piaceri in terraferma) nella Toscana più autentica

Sette, otto ore sul Tirreno

a bordo di un peschereccio. È un'avventura per tutti: l'estate scorsa 300 mila persone sono salite a bordo delle **460 barche italiane convertite alla pescaturismo**. Una tendenza cui si stanno adeguando, e in fretta, molti pescatori: anche per tenersi a galla ai tempi del mercato ittico globale. Per chi partecipa, è un'esperienza forte: specialmente per padri e figli che la vivono insieme. Perché non si va solo per fare il verso al capitano Achab. E neanche solo per gustare il fresco, e squisito, bottino di pesca. Affrontando insieme l'avventura sulle onde, s'impara a capirsi meglio. Queste sortite, infatti, non hanno nulla a che spartire con i battelli turistici che offrono pranzi galleggianti con vista mare. La bellezza della pescaturismo sta qui: nel gusto della fatica, del mettersi alla prova. Un'idea per cominciare? Affidarsi a **uno dei pionieri della pescaturismo in Italia**, il maremmano **Paolo Fanciulli**.

La sveglia è all'alba,

perché «Serena», la motobarca di Fanciulli, salpa presto la mattina dal porto di Talamone diretta verso il **Parco dell'Uccellina**. Quindi, quando la motobarca si ferma in mezzo al mare per recuperare le reti calate la sera precedente e buttarne altre, Paolo spiega come pescare rispettando l'ambiente marino. Issa a bordo il suo tramaglio, una rete a tre maglie, e nel frattempo scherza, dà spiegazioni sulla vita faticosa del pescatore, sui metodi di cattura, sui pesci che trova nelle reti. In ottobre sono orate, lecciole, lampughe, palamiti, polpi di scoglio e seppie. E mentre il cicerone del mare racconta le sue avventure, illustra l'uso dell'ecoscandaglio e svela i segreti della vita di bordo, padri e figli ascoltano, domandano, aiutano, toccano, pescano. Diventando protagonisti.

E l'avventura continua a riva.

Finita la pesca si sale a bordo del gommone per raggiungere, clima permettendo, la spiaggia di Cala di Forno, dove capita di vedere caprioli, daini e cinghiali che si spingono fuori dalla macchia. Con l'autunno il parco riprende i suoi profumi e i suoi colori. Paolo, che è anche guida ambientale, accompagna gli ecoturisti lungo i sentieri, mostra la flora e la fauna, gli uccelli migratori e racconta la vita dei bracconieri. Si ritorna a bordo in tempo per far partire la grigliata di pesce mentre si assaggiano prodotti biologici tipici accompagnati da Vermentino e Ansonica, i vini locali. A metà pomeriggio si rientra in porto. «Il programma varia a seconda del tempo» spiega Paolo «fuori stagione è possibile anche organizzare una gita a cavallo o in fuoristrada attraverso il parco fino a Talamone. Se il mare è mosso la grigliata si fa lo stesso, ma a terra nella radura dove un tempo si ritrovavano i bracconieri. A volte la sera organizzo una cena con il pescato della giornata a bordo del Sirena attraccato in porto». Proseguendo oltre **Massa Marittima**, bella cittadina medievale che vale una sosta anche per rifocillarsi di salumi e formaggi squisiti (un buon indirizzo a due passi dal Duomo: l'enoteca Dal Bacchino), si può fare una passeggiata guidata al Carapax, un'oasi, unica in Italia, di 15 ettari dove vivono ottomila tartarughe, di tutte le varietà e dimensioni: grandi, piccole, giganti, quelle azzannatrici e quelle del Sahel. La stessa oasi ospita anche una colonia di cicogne bianche, per favorire la loro migrazione in questo spicchio di Maremma. Un posto che val la pena di visitare. Soprattutto con chi non crede più alla cicogna.

*Tutti i costi sono stimati considerando pernottamenti, pasti, svaghi nei luoghi segnalati. Spese di trasferta escluse.

Dalla barca alla fattoria

Cose da fare Pescaturismo A Talamone

Per trascorrere una giornata a pesca sulla motobarca «Serena» contattare Paolo Fanciulli: tel. 333 2846199, mail info@pescatour.net. Costo: circa 70 euro a persona.

Nel resto d'Italia

Dalla Liguria alla Sicilia, tante possibilità di imbarcarsi con i pescatori. Per informarsi: www.federcoo.pescaturismo.it, www.uncipesca.it, www.ittiturismo.it.

Carapax

Massa Marittima (Gr), tel. 0566 902756, www.carapax.org. Centro per la salvaguardia delle tartarughe; d'inverno, visite su appuntamento. Per arrivare: da Massa Marittima verso l'A15 fino all'indicazione «Centro Tartarughe».

Dove dormire Agriturismo La Valentina

Loc. La Valentina, Talamone, tel. 0564 885355. A 3 km dal mare, azienda di 300 ettari con allevamento di vacche maremmane.

Appartamento o camera doppia: 25-35 euro a persona.

Antica Fattoria La Parrina

Bivio via Aurelia km. 146; Albinia; tel. 0564 865586, www.parrina.it. Antica casa colonica, perfettamente restaurata, che conserva arredi originali. Ottimi vini prodotti in loco e atmosfera di campagna nobile. Doppia con prima colazione a partire da 95 euro.

Dove mangiare Da Remo

Stazione 5/7, Rispecchia (Gr), tel. 0564 405014. Tutto a base di pesce fresco; prezzo medio a persona: 35 euro.

Dal Bacchino

Via Moncini 8, Massa Marittima; tel. 0566 940229. Enoteca in cui si degustano salumi e formaggi; prezzo medio a persona: 15 euro. Vini e specialità si comprano anche su www.ilbacchino.com.

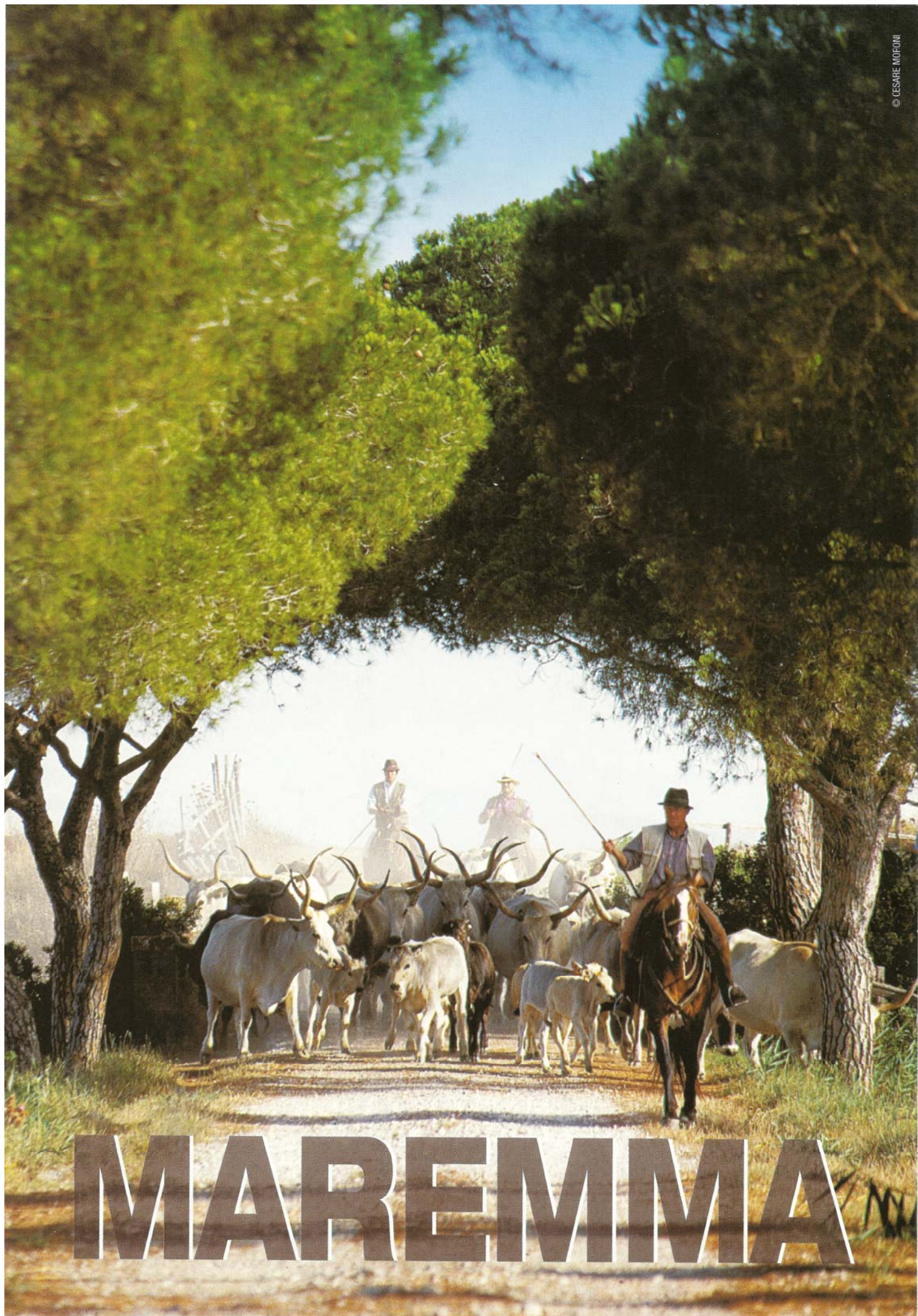


a lezione di pesca

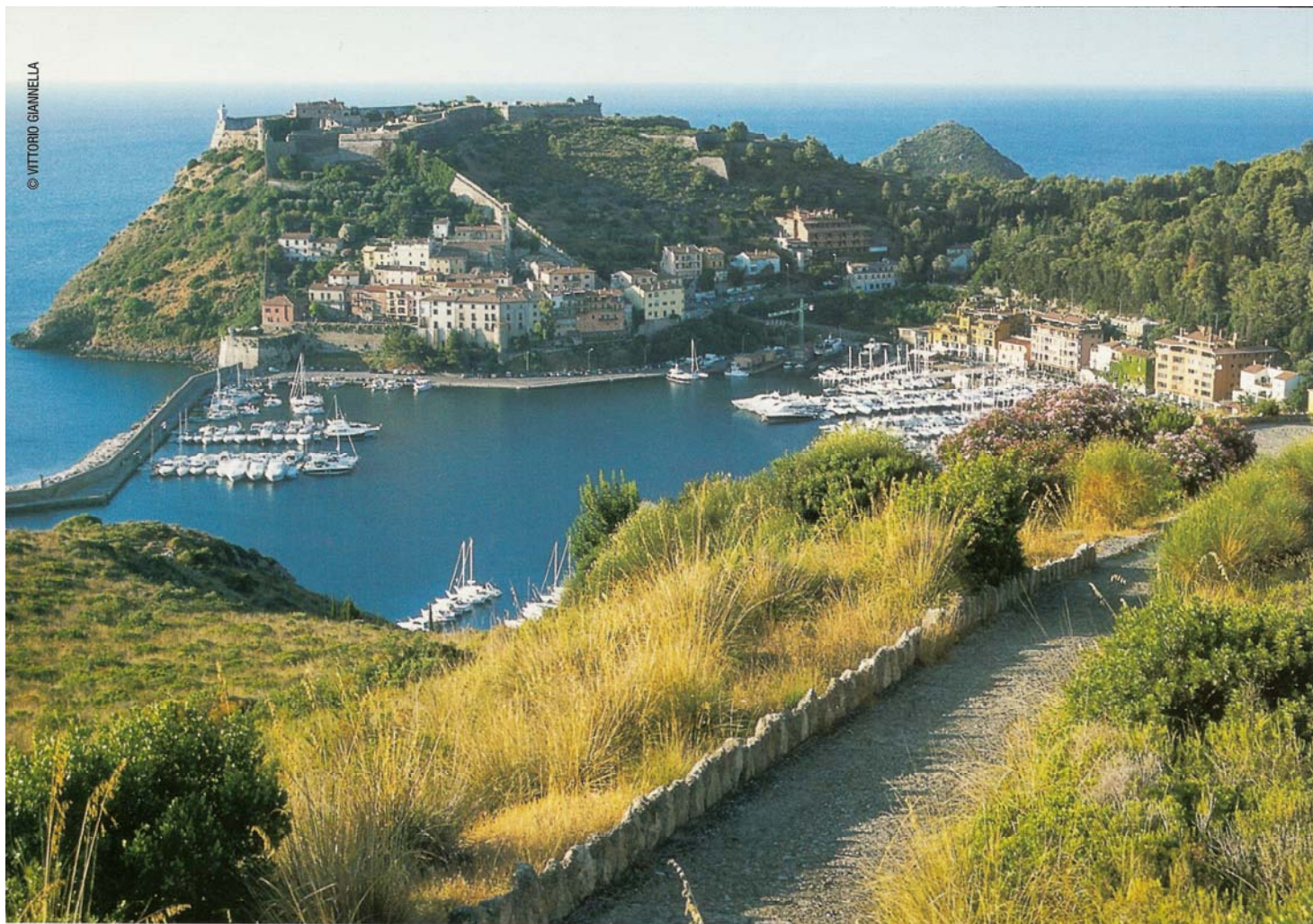
Paolo Fanciulli ha 40 anni e da sempre fa il pescatore a Talamone (GR), nella Maremma toscana. E' stato uno dei pionieri del pescaturismo. A bordo del *Sirena*, il suo peschereccio, accoglie turisti svizzeri e tedeschi e li coinvolge in attività sportive e di divertimento. Spiega tutto su pesce e tecniche di pesca, fa gettare e ritirare le reti agli ospiti, prepara per loro manicaretti con il pescato. «Basta saperci fare con la gente, poi il passaparola scatta e il lavoro non manca mai. All'inizio, si spende un po' per attrezzare la barca, anche nel rispetto degli obblighi di legge (sicurezza, igiene...). Il mestiere, inoltre, non è dei più leggeri» dichiara Fanciulli. In compenso, il guadagno è superiore rispetto ad andar per mare (fino a 100 euro il prezzo a persona, pasto compreso). E si riesce a lavorare tutto l'anno. «D'inverno accompagno gente per battute di pesca, faccio la guida turistica nei parchi naturali, corsi di immersione, laboratori didattici con i bambini delle scuole».

INFO: Paolo Fanciulli, Talamone (GR), tel. 333 2846199.
LA MARCIA IN PIÙ. Paolo Fanciulli è vice-presidente di Pescatur, l'associazione nazionale di Agci Pesca per lo sviluppo e la valorizzazione del pescaturismo (www.agcipesca.it). Tra le attività, corsi di formazione per iniziare il mestiere. Da leggere: *Facciamo pescaturismo*, gratis, su richiesta: Agci-Pesca, tel. 06 583281, info@agcipesca.it





MAREMMA



Da quest'ultima si ricava il pregiato vino bianco Ansonica. Alla bellezza del paesaggio la minuscola Giannutri aggiunge il fascino delle rovine della Villa dei Domizi Enobarbi, di cui restano alcune preziose colonne su una terrazza a picco sul mare. Tutto intorno si stende il Parco Nazionale dell'Arcipelago Toscano che comprende anche i fondali e le coste di Montecristo, di Pianosa, del Giglio e delle Formiche di Grosseto.

Sopra: Porto Ercole visto da Forte Filippo, edificio di epoca cinquecentesca.

Nelle pagine seguenti:

Giglio Castello, comune dell'Isola del Giglio che sorge a 400 metri sul mare. Lo racchiude una cerchia di mura con torri cilindriche e rettangolari.

Andar per mare

- Si può vivere l'emozione di una giornata a bordo di un vero peschereccio e partecipare a una battuta di pesca tra le spiagge selvagge del Parco dell'Uccellina e Talamone. Le uscite di Pescaturismo sono organizzate da Paolo Fanciulli, un pescatore fra i più noti della zona, che conosce tutti i segreti della flora e della fauna della costa e ovviamente dei fondali. A sera si cucina il pescato sulla spiaggia. Per informazioni rivolgersi direttamente a Paolo Fanciulli, tel. 333.2846199.

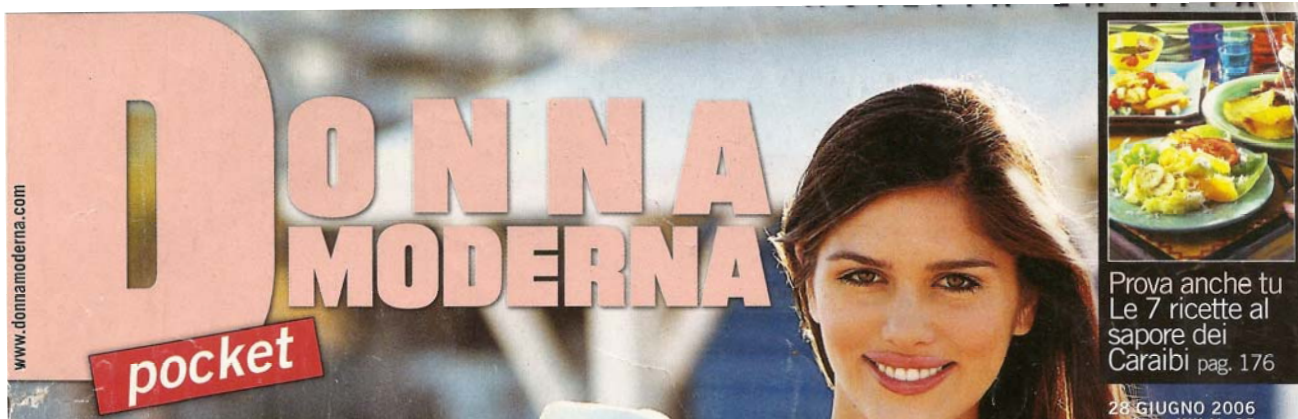
- Numerose sono le possibilità di charter e minicrociere nel Mar Tirreno, con particolare

attenzione all'arcipelago toscano. Le basi di partenza sono Porto Santo Stefano, Porto Ercole, Talamone e Castiglione della Pescaia. Sul sito www.tuttomaremma.com si possono reperire informazioni per la prenotazione e i costi.

© VITTORIO GIANNELLA



Dopo la pesca a Porto Santo Stefano



Vacanze meraviglia

28 proposte per
far vivere a tuo figlio
un'esperienza emozionante

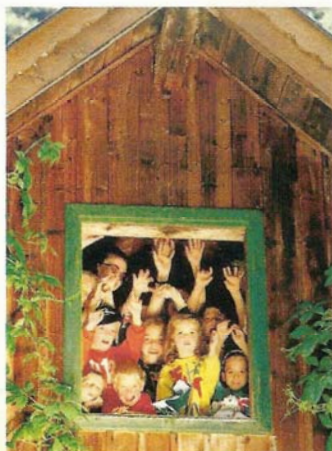
dossier

inserto da staccare

Provare il volo in deltaplano, ascoltare i suoni della balena in mare aperto, apprendere i segreti dei falconieri. Un'estate così sarà indimenticabile. Per bambini e ragazzi sono pronti corsi speciali al mare, nei boschi e sui fiumi. Dove divertirsi, conoscere nuovi amici e diventare grandi

di Ornella D'Alessio

Natura



nella casa delle volpi

DOVE: in Austria, a Bad Gastein, nel parco naturale degli Alti Tauri.

L'ESPERIENZA: dormire nella suggestiva casetta in legno delle volpi, un tempo usata per lavorare le pelli.

PER QUANTO TEMPO: un giorno e una notte. Chi non se la sente di dormire senza i genitori, rientra alle 16 all'hotel.

A CHI È RIVOLTA: ai bambini a partire dai 6 anni di età.

COSA SI FA: alle 10 del mattino i bambini partono con gli animatori e camminano per 20 minuti. Arrivati nel bosco, giocano, pescano nello stagno e, quando scende la sera, si riuniscono attorno al fuoco.

CHI L'ORGANIZZA: L'Hotel Grüner Baum, tel. 0043643425160, www.grunerbaum.info

QUANTO COSTA: la gita è compresa nel soggiorno (1.862 euro per due persone 7 giorni in mezza pensione). I bambini fino a 2 anni non pagano (da 2 a 15 anni 350 euro per sette giorni).



cow boy in Toscana

DOVE: nel Parco naturale della Maremma, presso l'Azienda regionale agricola di Alberese (Gr).

L'ESPERIENZA: seguire a cavallo i butteri nel loro lavoro mattutino.

PER QUANTO TEMPO: dalle 7 del mattino fino alle 12.

A CHI È RIVOLTA: ai ragazzi dai 14 anni di età che sappiano montare a cavallo.

COSA SI FA: partenza all'alba. Si trotta e si galoppa tra pinete, boschi e macchia mediterranea. Insieme ai mandriani, si controllano le bestie, i pascoli, le recinzioni e i punti di abbeveraggio. Rigorosamente senza scendere dalla scafarda (la sella maremmana).

CHI L'ORGANIZZA: l'Azienda regionale agricola di Alberese, tel. 0564407100 (dal martedì al sabato, solo la mattina) www.alberese.com

QUANTO COSTA: 50 euro a testa (45 se si dorme nell'agriturismo). Una settimana in agriturismo costa 635 euro.



pescatori per un giorno

DOVE: in Toscana, a Talamone (Grosseto).

L'ESPERIENZA: vivere una giornata da pescatori.

PER QUANTO TEMPO: dalle 8 del mattino fino alle 16.00.

A CHI È RIVOLTA: ai bambini (accompagnati dai genitori) a partire dai 3 anni di età.

COSA SI FA: la mattina si prende il largo con la barca per buttare le reti davanti al Parco dell'Uccellina. Qui Paolo, il pescatore amico dei bambini, parla dei metodi di cattura dei pesci, racconta le sue avventure e illustra l'uso dell'ecoscandaglio. Dopo qualche ora, issa a bordo il tramaglio (una rete a tre maglie). Poi si raggiunge la spiaggia di Cala di Forno per il bagno e per qualche breve escursione sempre sotto la guida di Paolo, esperto anche di flora e fauna locale. E, all'ora di pranzo, si torna a bordo per la grigliata del pesce appena pescato.

CHI L'ORGANIZZA: Paolo Fanciulli, tel. 3332846199, info@pescatour.net

QUANTO COSTA: in luglio e agosto 80 euro a testa, grigliata compresa. I bambini sotto i 14 anni pagano la metà.



escursione notturna nel bosco

DOVE: In Piemonte, a Ceresole Reale (Torino), nel Parco Nazionale del Gran Paradiso.

L'ESPERIENZA: un'escursione notturna per scoprire tutti i suoni del bosco.

PER QUANTO TEMPO: dalle 22 fino all'una di notte.

A CHI È RIVOLTA: ai bambini dai 6 fino ai 14 anni di età.

COSA SI FA: subito dopo cena i bambini e le guide naturalistiche si mettono in marcia. Durante la passeggiata notturna dovranno stare zitti e attenti per ascoltare i rumori del bosco. Dai versi dei rapaci e degli uccelli notturni come il gufo, l'allocco, il barbagianni e la civetta, ai fruscii degli animali come la volpe e le lepri.

CHI L'ORGANIZZA: il Wwf in collaborazione con cooperativa Agriforest, tel. 0220241516,

www.wwf.it/vacanze
QUANTO COSTA: il trekking è incluso nel pacchetto di 7 giorni al rifugio Muzio a Ceresole Reale (450 euro gli adulti; 390 euro i bambini).

Mensile di informazioni turistiche e culturali sulla Maremma

Maremma

magazine

Anno IV Numero 7 • Luglio 2006 • € 3,50

Foto Enzo Russo

In questo numero



• *Obiettivo: promuovere e vendere la Maremma*



• *Il mito di Medea rivive fra le antiche rovine di Roselle*



• *Alla scoperta del Giardino di Daniel Spoerri a Seggiano*

• *Al via il festival al Teatro delle Rocce di Gavorrano*

• *Estate Rosellana, oltre venti anni di successi*

LE EMOZIONI di UNA GIORNATA IN

L'emozione di una giornata su di un vero peschereccio alla scoperta delle bellezze del mare e della natura. È quanto è possibile vivere in compagnia di Paolo Fanciulli, alias Paolo il Pescatore che offre la possibilità di salire con lui sull'imbarcazione "Sirena" e di seguirlo in un'autentica battuta di pesca lungo la costa dello splendido Parco della Maremma, nella zona di Talamone mettendo a disposizione tutta la sua esperienza per rispondere ad ogni curiosità

Una delle zone più belle e suggestive d'Italia, perla custodita in un prezioso scrigno: questo è il Parco dell'Uccellina incastonato nella selvaggia terra di Maremma. Diversi sono i modi per scoprirlo via terra; uno solo, invece, il modo per avvicinarlo via mare: quello offerto da Paolo Fanciulli, alias Paolo il Pescatore.

D'estate a bordo del suo peschereccio, il Sirena, e d'inverno lungo i suggestivi sentieri, Paolo Fanciulli, pioniere dell'attività di pescaturismo in Italia, accompagna gli interessati attraverso una vera e propria lezione di didattica ambientale.

Da anni Paolo il Pescatore - ormai da

tempo il suo secondo nome -, sta cercando di diffondere ed infondere, soprattutto nei giovani, l'amore e la passione per il mare e per le specie che in esso vivono, senza mai perdere di vista i problemi che oggi minacciano l'ecosistema marino; il raggiungimento di questi obiettivi passa però attraverso la conoscenza dei luoghi e dei loro "abitanti". Solo attraverso la loro conoscenza è possibile raggiungere il rispetto dell'ambiente e, quindi, la sua tutela.

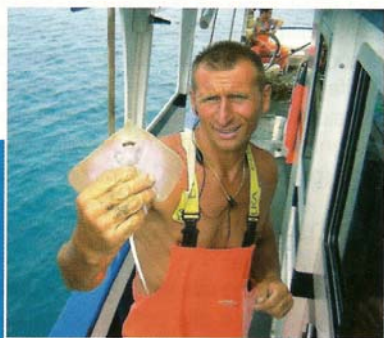
Il giro estivo dà la possibilità di trascorrere una giornata in mare insieme a Paolo ed ai suoi collaboratori-pescatori. Un'esperienza che consente di imparare a conoscere il mare con gli occhi di chi il mare lo ha nel sangue e lo conosce veramente. Gettare le reti e ritirare su quelle gettate il giorno precedente, o ancora pescare al tramaglio sono tutte operazioni di



routine per un pescatore, ma decisamente inusuali per chi non è del mestiere.

Ma ecco una giornata tipo con Paolo, il Pescatore.

Partenza alle ore 8,00 con il Sirena. Colazione a bordo ed il giro verso nord, per risalire le coste del Parco, inizia con una spiegazione dell'attività svolta da Paolo Fanciulli e del suo impegno per



Un'occasione unica per salire su un peschereccio e vivere le emozioni di un mestiere antichissimo e ricco di tradizioni. Un nuovo modo di avvicinarsi al mare e al mondo della pesca professionale, un mondo che da sempre conserva il suo legame con il mare, un mondo fatto di profonda conoscenza, di fatica, ma anche di amore e rispetto per la natura. Una possibilità per conoscere e rivalutare insieme alla famiglia e agli amici, la pesca, le tecniche e gli strumenti tradizionali, per osservare da vicino i pesci e gli altri organismi marini, la bellezza del paesaggio, i luoghi e i costumi, i profumi ed i sapori della cultura fondata

Paolo Il Pescatore, un pioniere della Pescaturismo

sul mare e le sue risorse. Tutto questo è la Pescaturismo, un'iniziativa, per così dire ecologica, finalizzata a promuovere e far conoscere il delicato equilibrio che regola la vita del mare e il suo naturale sfruttamento. E uno dei più autentici protagonisti di Maremma di questa nuova forma di turismo è senz'altro Paolo Fanciulli, ovvero "Paolo, il Pescatore".

Sarà per l'adolescenza passata con il padre, a contatto con la vita dura del mare, sulla piccola barca a tirare su quelle reti sempre più vuote, o l'esperienza vissuta con i vecchi di Talamone a cercare funghi o alla posta al cinghiale, in quella meravigliosa macchia mediterranea dei monti dell'Uccellina, fatto sta che Paolo ha compreso prima di molti altri che quell'ambiente, amato da bambino, si stava perdendo e poteva essere salvato solo ed esclusivamente con la sua conoscenza. Da

queste premesse è nata l'idea della Pescaturismo, un invito a tutti quelli che intendono farsi condurre alla scoperta del mare, del fondo marino e di questa meravigliosa costa Toscana.

Chi deciderà di trascorrere una giornata con Paolo sarà coinvolto da sensazioni uniche e comprenderà cosa vuol dire la passione, l'amore per il proprio lavoro e per l'ambiente, la rabbia per il suo degrado, la volontà di non arrendersi davanti alla cecità generale, e infine la speranza di infondere in altri ciò che rappresenta ormai una ragione di vita.

Riuscire a trasmettere agli altri il vero significato della tutela e salvaguardia del mare è divenuto infatti il suo scopo: "... se contribuisco - dice - con il mio lavoro a far sì che ogni mio cliente faccia anche un solo gesto, a tutela e a protezione del mare, vuol dire che ciò che

MARE CON Paolo, il PESCATORE



la difesa e la tutela della flora e della fauna marina. La battaglia che da anni Paolo sta portando avanti contro la pesca a strascico con le reti d'acciaio che spazza via dal fondale marino la flora necessaria, indispensabile per la sopravvivenza delle diverse specie ittiche, è sicuramente lodevole e meritevole di una maggiore cassa di risonanza. In particolare, gravemente

sto facendo è giusto". Ed è con questo spirito che ormai da molti anni Paolo offre l'opportunità di vivere una giornata a contatto con la natura in questo angolo di Maremma cercando di far comprendere com'era, com'è e come sarà. Per tutto l'anno, con la motopesca "Sirena" Paolo conduce i suoi ospiti, alla scoperta del suo mestiere di pescatore e dell'ambiente nel quale opera. Navigare, conoscendo i sistemi che ne regolano il suo funzionamento, il controllo, la bussola, l'eco-scandaglio, i tipi di reti utilizzati, i tipi di pesca, il mondo marino, il suo degrado, il modo di contribuire a proteggerlo, sono solo alcuni degli aspetti didattici che si acquisiscono stando in barca con Paolo. Inoltre, potranno essere scoperte grotte marine, scogliere che cadono a picco sul mare dove nidificano una varietà incredibile di uccelli marini e dove crescono le palme nane e moltissime altre cose...

pregiudicata è la presenza sui fondali della Posidonia, pianta che, producendo ossigeno e proteggendo le coste dalle mareggiate, costituisce un elemento fondamentale dell'ecosistema del Mediterraneo.

Prima fermata, risalendo verso nord il Parco dell'Uccellina, è il Porticciolo. Da qui è possibile avvistare i falchi con i loro nidi a picco sulle scogliere del Parco Naturale della Maremma.

La seconda fermata è la Casa, punto così denominato per via della particolare forma delle rocce che ricordano l'ingresso di una casa. A seguire il Frontone, piccolo approdo ai tempi degli etruschi, con punti dove nidificano i falchi pellegrini. Da segnalare, inoltre, la presenza delle caratteristiche palme nane del nord Africa.

Terza tappa: finalmente si gettano i 1500 metri di reti a disposizione, attività faticosa ma affascinante. Sullo sfondo incantevoli appaiono i Monti dell'Uccellina e le torri costiere. Le reti devono essere gettate ad "esse". A seguire si ritirano su quelle gettate il giorno prima. Il pescato? Passere, salpe, scorfani, saraghi reali, marmore, sogliole, spernocchie, lecci a stella, razze chiodate (o sorriso, così ribattezzate dallo stesso Paolo).

Quarta tappa: si scende dal Sirena per salire sul gommone che porta a conoscere più da vicino alcuni angoli veramente suggestivi. Cala di Forno, ex dogana per il controllo del traffico di sughero. E poi la grotta delle aragoste, un tempo popolata dai nobili crostacei. Uno spacco nella roccia per 50 metri con una sorgente d'acqua dolce.

Quinta tappa: arriva l'ora dell'antipasto. Di nuovo a bordo del Sirena si servono pane, olio biologico e carpaccio di pesce freschissimo pescato poche ore prima.

Quindi, è la volta del bagno. Si scende dal peschereccio e si approda in un "rifugio" di Paolo. Una piccola spiaggia di ciottoli nel cuore del Parco Naturale della Maremma; mare verde smeraldo. Un bel bagno e la preparazione della brace precedono la fase della cottura del freschissimo pesce



appena tirato su con le reti, prima dell'eccellente pranzo, con cui in pratica si conclude la gita.

E d'inverno, trekking per i sentieri tra i monti dell'Uccellina. Niente pesce, ma cinghiale, castagne e vino rosso della zona saranno sicuramente un felice ristoro per i camminatori affaticati.

Per prenotazioni, Paolo 333/2846199 o www.ansedoniaonline.it



SCIENZA E AMBIENTE

Maremma da salvare

Sulle coste toscane sono sempre più numerose e precise le iniziative volte alla salvaguardia del mare, dalla promozione del pescaturismo all'installazione sui fondali delle barriere anti strascico. **Di Simone Bini**



Il pescaturismo costituisce una alternativa importante per la riconversione della piccola pesca professionale

Talamone è un vero e proprio angolo di paradiso, custode del mare incontaminato che bagna il parco dell'Uccellina. Nel suo piccolo porto abbiamo avuto l'onore di incontrare Paolo Fanciulli, un pescatore professionista che dal 1986 si batte contro la pesca a strascico illegale. In Italia circa il 25% del pescato nazionale proviene dall'attività della "piccola pesca", caratterizzata da limitati investimenti economici, un basso impatto ambientale ed un'alta densità di occupazione. Essa usa sistemi che

permettono di mantenere inalterato l'ecosistema marino, come tramagli, palangari e nasse. La dimensione delle maglie e la struttura della rete permettono di selezionare i diversi tipi di pesce ed il pescato varia a seconda delle stagioni: in autunno ed in primavera c'è il passaggio del pesce azzurro, mentre più tardi appaiono le palamite, le orate e le occhiate.

Strascico distruttivo. Il dato preoccupante, però, è che circa la metà del pescato nazionale proviene dalla pesca a strascico sul fondo, da molto tempo riconosciuta come dannosa per l'ecosistema marino. Essa viene effettuata ad una velocità di 6-7 chilometri/ora, utilizzando una rete che nella parte inferiore è dotata di una "lima", cioè una fune armata di una catena dal peso complessivo di 45 tonnellate. In fase di traino la "lima" è paragonabile ad un vero e proprio aratro perché travolge e stacca tutti gli organismi epibionti ed endobionti per convogliarli nel sacco. Si stima che questa tecnica di pesca professionale implichi scarti del pescato di oltre il 40 %, contro il 5-8 % della piccola pesca.

La pesca a strascico è consentita

dalle leggi vigenti sui fondali argillo-sabbiosi o argillosi del piano circalitorale (nel caso del mare della Maremma a circa 3 miglia dalla costa), caratterizzati da una vegetazione algale rarefatta. Tuttavia la pesca a strascico è praticata anche nel piano infralitorale, cioè a profondità inferiori ai 50 metri. In questo piano si trovano le importantissime praterie a Posidonia, che rappresentano l'habitat di riferimento per la riproduzione e l'accrescimento di numerose specie ittiche; inoltre sono fondamentali per stabilizzare i sedimenti dei fondali ed agiscono come smorzatore dei movimenti delle onde. Si ritiene che lungo i litorali la perdita di una fascia di prateria a Posidonia larga intorno ad un metro possa determinare fino a 15-18 metri di erosione della spiaggia. Per tutti questi motivi le praterie a Posidonia sono protette da accordi internazionali.

Il passaggio delle reti a strascico su queste zone determina l'asportazione e lo sradicamento delle piante e di ogni forma di vita sviluppata intorno ad esse, e per gli ecosistemi marini bentonici il tempo di ripristino può arrivare fino ad alcuni decenni, questo rende ancor più grave lo scempio provo-



cato dalla pesca a strascico. Va ricordato che un mare senza Posidonia è come un bosco bruciato o raso al suolo: non può crescere più alcun pesce. Per questo motivo gli operatori della piccola pesca, primo fra tutti Paolo Fanciulli, dalla metà degli anni '80 si battono contro tale pratica. Inoltre l'assurdo è che in Italia è vietata solo la pratica della pesca a strascico, ma non la detenzione ed il trasporto di queste reti distruttive; risulta pertanto difficile controllare e prevenire eventuali azioni illegali.

Pioniere del pescaturismo. Fu proprio Paolo che iniziò con il coalizzare tutti i "piccoli pescatori" contro tale pratica, perché solo persone come loro che amano profondamente il mare e che lo considerano fonte di vita si sentivano in dovere di fermare tale massacro. E fu sempre Paolo Fanciulli che nel 1992 inventò il "Pescaturismo" come progetto di riconversione della pesca professionale in attività legata al turismo, finalizzata a combinare gli aspetti ricreativi dell'escursione turistica con quelli della didattica e dell'educazione ambientale. Si tratta di un'occasione unica per salire su un peschereccio e vivere le emozioni di un mestiere antichissimo e ricco di tradizioni, un modo nuovo per avvicinarsi al mare e conoscerlo in tutti i suoi aspetti, per scoprire i profumi ed ai sapori di una cultura fondata sul mare e sulle sue risorse. Tutti i giorni i pescatori salpano alle prime ore del mattino per recuperare le nasse, i tramagli, i

palangari e tanti altri strumenti, ed insieme a loro si raccolgono i frutti del mare: spigole, ricciole, polpi, seppie, aragoste... Inoltre Paolo svolge a bordo del motopeschereccio Sirena corsi pratici di biologia marina per i ragazzi delle scuole, indirizzati a sensibilizzarli ai problemi dell'ambiente ed al suo rispetto. Queste escursioni, che mantengono i giovani a contatto con il mare, hanno anche lo scopo di far crescere in loro la capacità di riconoscere le varie specie ittiche e le aree dove esse sono presenti.

Barriere e dissuasori. In seguito alle numerose denunce e segnalazioni sollevate dagli operatori della piccola pesca, negli ultimi anni la Regione Toscana ha preso coscienza della problematica: nel 2004 con la "Relazione sullo stato dell'ambiente marino e costiero" sono stati progettati interventi di protezione dalla pesca illegale. Tramite l'appalto dell'Arpat è stata progettata l'installazione di dispositivi dissuasori (blocchi di cemento che impediscono il passaggio delle reti a strascico). E l'amministrazione regionale ha finanziato un progetto con la Provincia di Grosseto, nel quale è prevista la deposizione in mare sia di barriere di ripopolamento che di dissuasori. Questo intervento, che doveva essere realizzato circa venti anni fa, sembrerebbe oggi in dirittura d'arrivo anche se devono essere presi provvedimenti per ridurre l'ecocidio che affligge le coste della Maremma. È auspicabi-



le che gli interventi di tutela e di ripopolamento marino non vengano sottovalutati ed archiviati come spesso succede, ma anzi siano attuati al più presto perché il nostro mare ha davvero bisogno dell'importante contributo di tutti per essere salvato. Amare il mare significa anche batter-

Raccolta delle seppie rimaste imprigionate nelle reti da posta

si sempre in suo favore ed è questo il messaggio che deve arrivare a tutti, dai pescatori sportivi fino ai professionisti, come Paolo, un vero lupo di mare, ci ha insegnato in questi anni.

CONVEGNI

Sistematica e riconoscimento delle specie ittiche



Il Servizio Sanitario Regionale dell'**Emilia Romagna**, ha organizzato la primavera scorsa un interessante convegno rivolto agli addetti e agli esperti del settore ittico. L'iniziativa è stata richiesta per l'**identificazione delle specie ittiche** alla luce del DM 25/07 del 2005, in relazione alla loro commercializzazione e alla prevenzione delle frodi in commercio. L'obiettivo del corso era quello di promuovere la conoscenza della **sistematica delle specie ittiche**, con particolare attenzione al riconoscimento delle 601 specie riportate nel Decreto Ministeriale. Indubbiamente è stato un corso formativo essenziale per poter istruire al meglio gli operatori del settore e per cercare di ridurre le costanti frodi alimentari. I relatori che si sono succeduti erano il Dott. Paolo Manzoni, il Dott. Renato Malandra, il Dott. Alfredo Mengoli e la Dott.ssa Ilaria Guarniero, che rappresentano i massimi esperti nel settore. La manifestazione è stata gradita dal pubblico giunto numeroso e che è intervenuto con interessanti quesiti.

CACCIA	PESCA	CINOFILIA-PET	ARMI	MARE	VOLO	MONDODIGITALE	COLLEZIONISMO	MISTERY
--------	-------	---------------	------	------	------	---------------	---------------	---------

PESCARE

CERCA

☒ news
 ☐ sommario

URI

NEWS

ARCHIVIO NEWS

LA RILUISTA

I NUMERI

COMPRA E VENDE

LIBRI

ABBONATI

CONTATTACI

Registrati al sito
Potrai navigare in tutte
le sezioni e riceverai
una newsletter che ti
informerà delle
principali novità dal
mondo della pesca in
mare.

[registrarli](#)

Accesso Utenti

Logout

PESCATURISMO D'AUTUNNO

2-10-2006 11:25:31

Ottobre è un mese d'oro per la pesca dalla barca, quindi riprendono le gite di pesca a **bolentino** e **canna da natante** organizzate dal pescatore professionista Paolo Fanciulli, in collaborazione con **La Capanna del Pescatore** di Mauro Balestri.

Partenza gite: Porto di Talamone.

Luoghi di pesca: litorale maremmano, promontorio dell'Argentario, Formich di Grosseto, Isola del Giglio.

Prede: fragolini, occhiate, saraghi, tanute, orate.

Imbarcazione superaccessoriata di 13 metri. Si accettano prenotazioni di comitive composte da un massimo di 12 pescatori, nonché prenotazioni singole. Pranzo a bordo. Le gite invernali avranno la durata dell'intera giornata e saranno confermate di volta in volta il giorno antecedente l'uscita e cioè solo dopo aver valutato attentamente le ultime previsioni meteorologiche. Possibilità per eventuali pernottamenti in confortevoli e caratteristiche aziende agrituristiche a prezzi convenzionati. Per prenotazioni e ulteriori informazioni rivolgersi a: La Capanna del Pescatore di Mauro Balestri, via dei Mille 77/a 58100 Grosseto, telefono e fax 0564 411113.

Annunci Google

Pesca mare

Cerchi attrezzature da pesca? Trova ora tra gli annunci Subito.it
www.subito.it

Canne da Pesca

Centinaia di Canne da Pesca a prezzi imbattibili subito online!
www.dubaku.net



La pesca che difende il mare

[Stampa](#) [Invia ad un amico](#)

3/1/2007 - Il pescaturismo è una nuova attività di turismo compatibile, che concilia le necessità economiche dei pescatori tradizionali con la tutela dell'ambiente marino. Un pescatore di Talamone, nel Parco della Maremma, racconta

di Cristina Maceroni



Il porticciolo di Talamone è nascosto in una minuscola insenatura, sormontata dall'omonimo promontorio, un bastione di roccia che "apre le porte", per chi naviga da sud, al meraviglioso **Parco della Maremma, in Toscana**. Un territorio che la natura ha dispensato di meraviglie: macchia mediterranea rigogliosa, spiagge e falesie intatte, grotte e insenature che si affacciano su un mare pescosissimo. Talamone è un centro di poche anime, appena 100 persone, quasi tutti nativi del posto. Solo d'estate si riempie di turisti, almeno 2-3.000 a stagione. In questo piccolo paese della costa tirrenica vivono per la maggior parte pescatori tradizionali, 45 piccoli pescherecci che operano dall'Argentario fino a Castiglion della Pescaia. Sono i custodi di un mestiere antico e faticoso, ben lontano dalla pesca industriale dove l'uomo si è ormai trasformato in un "operaio del mare".

Abbiamo incontrato uno di questi pescatori, Paolo Fanciulli, sulla banchina di Talamone al rientro da una giornata di pesca. Paolo è figlio di pescatori ed è uno dei pochi che ha la fortuna di lavorare in questo angolo di paradiso. Ha la pelle del viso cotta dal sole e dalla salsedine e le mani di chi è abituato a tirar su le reti da solo. Mentre ormeggia il suo motopeschereccio, la "Sirena", Paolo trova il tempo di raccontare il suo amore per questo lavoro, per questo ambiente e, soprattutto, la rabbia per un degrado che sente incalzante.

"Vivo a Talamone da quando sono bambino, sono abituato alle fatiche del mare. Ero sempre con mio padre, là fuori ma ho vissuto con lui anche dentro questi boschi, appostato per osservare i cinghiali, i caprioli, o a cercar funghi. Forse è per questo che un giorno ho deciso di trasmettere questa mia passione anche agli altri. Qualche anno fa ho praticamente inventato un sistema per far vivere, almeno per un giorno, la mia esperienza di pescatore a chi del mare sa poco o niente, avvicinare le persone a questo mestiere antico e ricco di tradizioni. E così è nato il pescaturismo che oggi viene praticato un pò dappertutto".

Come si svolge una giornata a bordo della "Sirena"?

"I turisti si alzano presto la mattina e mi aiutano a tirar su le reti che ho buttato la sera prima. Gli spiego cosa vuol dire un fondale intatto, come funziona la strumentazione di bordo, perché mi batto per salvare il mare. Poi li porto a scoprire le grotte, gli antichi approdi delle navi che un tempo scaricavano il carbone, li avvicino alla costa per osservare insieme il nido del falco pellegrino, del corvo imperiale. E poi si scende a terra, si pulisce il pesce e si mangia insieme quello che il mare quel giorno ci ha voluto regalare. Sai che ogni volta che esco in mare scopro sempre qualcosa di nuovo? Forse è proprio questa passione per il mare la cosa più importante che riesco a trasmettere. Insieme ai colleghi delle altre cooperative di Talamone facciamo le uscite in barca anche con i bambini e i ragazzi delle scuole. Alla fine della giornata non solo sanno distinguere una spigola da un'orata ma hanno anche imparato che le praterie di posidonia sono importanti e vanno salvate"

Già, perché vanno salvate?

"Perché il mare senza la Posidonia è come un bosco bruciato o raso al suolo. Non ci cresce più nessun pesce. Vedi questa foto? – e mi mostra l'immagine di un groviglio di immense cime legate a pesanti catene - Questa rete a scogli è stata inventata in Francia e poi vietata, anche da noi. Ma ci vogliono 5 minuti per buttarla in mare: è una strascicante appesantita da chili di catene che servono ad trascinare sul fondo la rete. E' un mostro che distrugge tutto ciò che trova: le ho viste in un porto qui vicino 15 anni fa e so che ancora oggi, specie di notte, le usano in quasi tutto il Tirreno. Questa foto la mostro ai turisti ogni volta che salgono in barca: è la testimonianza di quello che denuncio da anni. Centinaia di pescherecci, con queste reti micidiali, riescono a spazzare via le foreste del mare, mettendo in crisi soprattutto i fondali delle isole, degli arcipelaghi. In queste zone lasciano le loro uova, noi diciamo che "fanno il montone", pesci pregiati come dentici, aragoste, capponi. Ecco perché non se ne trovano più di taglia grossa."

Invece la pesca che fate voi non danneggia l'ambiente?

"La piccola pesca (questo settore in Italia coinvolge circa l'80% della flotta "di pesca" italiana, con basso investimento economico e alta densità di occupazione, ndr) usa sistemi che permettono di mantenere pressoché inalterato l'ecosistema marino, come i tramagli, i palangari e le nasse. La dimensione delle maglie e la struttura della rete permettono di selezionare i diversi tipi di pesce e il bottino che torna a terra è sempre diverso a seconda delle stagioni: in autunno e primavera c'è il passaggio del pesce azzurro mentre più tardi appaiono i palamiti, le orate i sugherelli e le occhiate".

Cosa si può fare per fermare questi sistemi micidiali?

"Per combattere tutti i sistemi illegali di pesca, come lo strascico entro le 3 miglia, la soluzione migliore sarebbe quella di installare su tutte le barche da pesca un sistema di rilevamento satellitare, la Blue Box, che svela la loro posizione e fa capire, a chi controlla da terra, se sta pescando dove non deve. Questo perché è importante intervenire subito: chi pesca a strascico sottocosta viene chiamato via radio dai compagni non appena esce in mare una motovedetta, e così riesce a farla franca. Le mie denunce sono state accolte dalle Capitanerie di Porto che fanno del loro meglio, ma bisogna potenziare i sistemi di controllo, non c'è altra soluzione".

Tornando al pescaturismo, ci sono delle regole da seguire per chi svolge questa attività?

"Noi siamo associati all' **AGCI Pesca**, l'associazione che riunisce la maggior parte delle cooperative che fanno pesca tradizionale. Sono loro poi ad aver creato il marchio del pescaturismo".

Itinerari



Il pescaturismo Sirena a Talamone Cooperativa Posidonia

di Simone Bini

In Toscana, e più precisamente a Talamone, piccolo paese di pescatori che si affaccia sul mare dell'Argentario, da anni viene offerta ai turisti una piacevole attività a contatto con la natura.

Talamone rappresenta una attrazione per i molti turisti che vengono in ferie nei periodi estivi alla ricerca di un mare che negli anni è rimasto poco sfruttato ed è per questo che viene apprezzato per i meravigliosi fondali marini e per la sua storia. Paolo Fanciulli, pescatore della piccola pesca, dal 1992 ha modificato la propria professione cercando di coinvolgere nelle sue uscite di pesca e biologia i molti turisti che amano il mare.



Il motopeschereccio Sirena, che riesce ad ospitare 12 persone a bordo, effettua vari tipi di escursioni in base al periodo di pesca e alle richieste concordate con il cliente.

I programmi più richiesti dai turisti sono il salpaggio a bordo delle reti, i ricchi pranzi a base di pesce fresco appena pescato, la pesca con la canna a bolentino e il rientro dalla giornata in mare con la jeep dentro al parco regionale della Maremma.

Nei periodi estivi, la mattina presto il Sirena lascia gli ormeggi dal porto di Talamone per andare con i turisti a salpare le reti che sono prevalentemente

tramagli dove quotidianamente vengono pescati dentici, mormore, spigole, ombrine, triglie, seppie, polpi e raramente qualche aragosta.

Questo pesce dopo esser estratto dalla rete e mostrato ai turisti con la relativa spiegazione scientifica sulla specie, viene conservato per il pranzo.

Durante la mattinata, l'imbarcazione percorre tutto il parco dell'Uccellina, passando per le Cannelle, le grotte del litorale costiero a bordo di gommoni ed infine nella splendida spiaggia di Cala di Forno che può esser raggiunta solamente via mare. I turisti potranno osservare sulle scogliere sotto la torre di Cala di Forno i nidi del falco pellegrino ed il nido del falco pescatore.

Su questa spiaggia i turisti possono scendere con il gommone d'appoggio per un bagno caratterizzato da un'acqua trasparente e particolarmente calda.

Il pranzo viene servito a bordo del Sirena

Il pesce pescato viene preparato con aromi e spezie della macchia mediterranea per fargli conservare un'essenza particolare. Un pranzo che molti turisti ricorderanno per sempre, perché non accade spesso di poter degustare il pesce appena pescato con un ottimo vino bianco a volontà. Il pranzo si basa su un primo di pesce ed una grigliata con pesci che spesso superano abbondantemente la porzione. Il servizio è completo ed accurato ed i turisti devono solamente rilassarsi in questa oasi di mare incontaminata e poco sfruttata.





Dopo il pranzo i turisti potranno prendere il sole sulla barca o riposarsi sulla spiaggia.

Il pomeriggio il rientro al porto è previsto a bordo di una jeep che percorrerà un sentiero all'interno del parco sempre ricco di animali dove Paolo vi spiegherà le abitudini e le caratteristiche della flora e la fauna che popola il parco. Negli ultimi anni con i cambiamenti climatici, si sono avvicinate lungo la costa toscana specie ittiche marine come il pesce serra, che Paolo insidia con i palamiti e su richiesta è affascinante osservare questa tipologia di pesca che regala grossi esemplari. Le escursioni estive devono esser prenotate per tempo a causa della grande affluenza di richieste da parte di turisti provenienti da tutto il mondo.

Paolo Fanciulli ha collaborato negli ultimi anni con la stampa e la televisione, riuscendo a partecipare a trasmissioni come Linea Blu, Vivere il Mare, TG2 economia e molti servizi di carattere scientifico tra i quali uno pubblicato sul National Geographic.

Viene effettuato un programma didattico per le scuole elementari e medie che si svolge sia in porto con la parte didattica e successivamente in mare per ampliare le conoscenze dei ragazzi e far vivere loro una giornata a stretto contatto con la natura; per queste tipologie di escursione, sono stati studiati prezzi agevolati per i giovani. Nel periodo invernale vengono effettuate battute di pesca a bolentino, sulle secche della Secchitella, di San Bernardino e sui relitti dove si possono pescare fragolini, orate, dentici, corvine e saraghi.

Pescando con le totanare, possono esser presi calamari, seppie e polpi; da alcuni mesi sull'imbarcazione sono stati installati due potenti fari alogeni per attirare queste specie sotto alla barca e su richiesta possono esser svolte anche sessioni di pesca in notturna, che vi assicuro sono molto redditizie.

Per le sessioni di pesca a bolentino i partecipanti devono portare solamente le attrezzature, per le esche viene utilizzato prevalentemente l'americano che troverete a bordo acquistando le esche che durante la giornata utilizzerete. Nel caso che il pescatore non abbia le attrezzature, potrà al momento che viene fissata l'escursione richiederle a Paolo. Sicuramente trascorrerete una meravigliosa giornata in barca ricevendo l'assistenza di un professionista che ha fatto della pesca la sua vita.

Consiglio ai nostri lettori interessati di fissare telefonicamente per tempo le escursioni e concordare con Paolo il programma. Paolo si rende pertanto disponibile per organizzare programmi personalizzati, anche comprensivi di escursioni a piedi nel Parco Naturale della Maremma. I prezzi sono buoni ed accessibili a tutti.

Per informazioni rivolgersi a Paolo Fanciulli, tel. 333-2846199



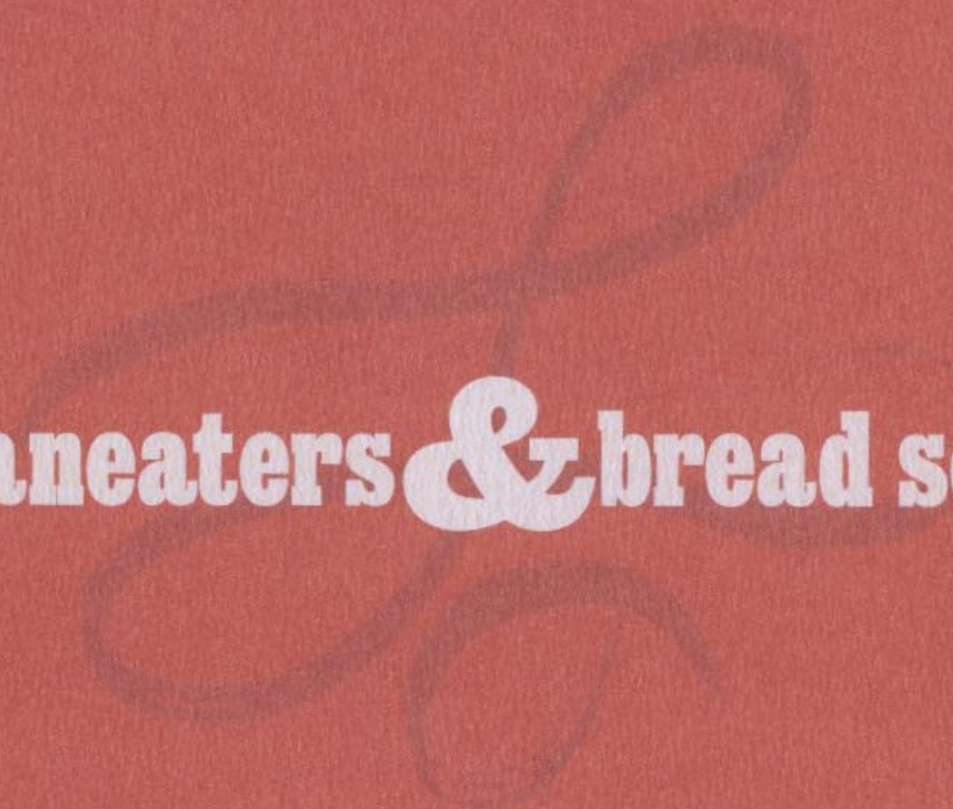
[Home](#) | [Editoriale](#) | [Esperti](#) | [Campioni](#) | [Tecniche](#) | [Itinerari](#) | [Esche](#) | [Prodotti](#) | [News](#) | [Pagine blu](#) | [POL Junior](#)

[Ricette](#) | [Gare](#) | [Link](#) | [Pesci](#) | [Video](#)

[Acque](#) | [Collabora](#)

[Club](#) | [Forum](#) | [Mercatino](#) | [Cartoline](#) | [Incontri](#)

www.PESCAREonline.it Tutti i diritti riservati info@PESCAREonline.it



Beaneaters & bread soup

**PORTRAITS
AND RECIPES FROM
TUSCANY**

Tuscans were once known by their fellow Italians as *mangiafagioli* (beaneaters) and the humble white bean was *la carne dei poveri* (the poor man's meat). Not so today when the mention of Tuscany evokes visions of abundance – of rolling hills dotted with vineyards and olive groves, and of a kind of cookery that manages to be at the same time generous (no-one is excluded from a Tuscan table), frugal (soup made from day-old bread), and inextricably bonded to the generous land from which it comes.

Beaneaters & Bread Soup tells the story of Tuscan cookery through 25 visual and written portraits of some of Tuscany's most extraordinary gastronomic and food-related artisans – people like Gianluca Paoli, who arrives at his restaurant (Florence's beloved *Coco Lezzone*) at 6:00 every morning to fire up its ancient wood-burning stove; beekeeper Roberto Bellini who breeds queen bees on the island of Elba and makes honey from local wildflowers; and Marco Noferi, whose organic cooperative Paterna is helping bring *fagioli zolfini*, Tuscany's finest white bean, back to market. The portraits include authentic Tuscan recipes, approximately 90 in total, which reflect the essential ingredients of Tuscan cookery – from bread to olive oil and everything in between.



Lori De Mori is an established writer, who specialises in the food and customs of Italy. She first travelled to Tuscany as a student and has a degree in Italian Literature. Ten years later she bought and restored a 200 year-old farmhouse in the Tuscan hills where she now lives. Lori has written three books about Italian cooking: *Florence*, *Savouring Tuscany* and *Italy Anywhere*. Her writing has appeared in the *Best Food Writing Anthology* (2000) and in numerous magazines, including *Bon Appétit*, *Saveur*, *Food & Wine*, *The Independent*, *The Daily Telegraph*, *Olive*, *Gourmet Australian Traveller* and *Grand Designs*. She is married to Jason Lowe.

Jason Lowe is an award-winning food and travel photographer. He has collected two Glenfiddich awards for his food photography and worked with some of the finest food producers and most inspirational cookery writers. He has a regular column in *The Independent on Saturday* with Mark Hix and his work has appeared in many books and magazines worldwide.

Quadrille Publishing Limited
Alhambra House
27-31 Charing Cross Road
London WC2H 0LS
www.quadrille.co.uk

Beaneaters & bread soup

LORI DE MORI & JASON LOWE



Paolo Fanciulli

'Pescaturismo'

'8:00am. Don't be late. The boat's called La Sirena – you can't miss her.' Paolo Fanciulli's voice is friendly and warm, but tinged with authority. Yes, he'll take us fishing with him. He'll even feed us breakfast and lunch. But if we're anything less than punctual, I have the feeling he'd leave us behind.

We find La Sirena easily enough, wedged between the sailboats and skiffs moored in the port of Talamone on the southern edge of what is said to be the last appreciable expanse of virgin coastland in all of Italy: *Il Parco Naturale dell'Uccellina*. We pile on board along with three other families (eight children and four languages between us), pick our way around a sprawling mound of fishing net (1½ kilometres unfurled), and take our places on low wooden benches lining the deck.

Most of the fisherman I've met have been taciturn bordering on gruff – shepherds of the sea, more at home mending nets than engaging in conversation. Not Paolo. Dressed in faded army fatigues, with cropped, sun-bleached hair and a sailor's tan, he's everywhere at once – asking our names; passing round newspaper clippings, photo albums and scientific journals; tying a motorised rubber dinghy up to the boat.

The sea is calm and shimmering blue, the day fair enough to see Monte Argentario and the island of Giglio on the horizon. As we set out of the harbour, Paolo's Austrian girlfriend Hildegard emerges from the cabin with breakfast: espresso, juice, *schacciata* (salted flatbread) and an apricot tart. The lovely Hildegard is one of those unabashedly feminine women who make the rest of us feel like lumberjacks. Doe-eyed, pig-tailed and breathtakingly cleavaged, her voice bubbles out in a sing-song way as she cheerfully makes her way around the boat pouring coffee and pointing out landmarks.





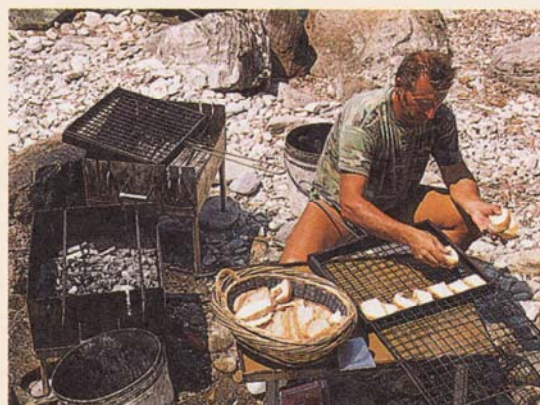


Paolo wastes no time launching into the purpose for our excursion. We are 'pescaturisti' on board La Sirena, not only with the hope of hauling in something delicious for lunch, but to learn the difference between sustainable fishing and the ruinous fishing practices which have threatened the whole coastal eco-structure. He doesn't address us formally as a group but speaks to each of us individually, thrusting a newspaper article about net trawling into my hands while talking to a 9 year-old French boy about 'fish houses' and endangered sea grasses. When I ask him how long he's been a fisherman, he answers, '*da sempre*'. He's always been one, though he didn't become an activist until 1986, at the age of 25.

'When I was a kid, the sea was full of fish.' He lowers his voice conspiratorially to make his point and I find myself leaning forward to listen more intently. '*Ora il pesce non c'è più*.' There are no fish anymore. Why? '*La pesca a strascico*' – commercial trawlers dragging 5,000 kilo lead-weighted fishing nets along the coastal floor. 'They're not allowed to fish in waters less than 50 metres deep or within 3 miles of the coast, but they do it anyway.' The nets plough through everything in their path, decimating plant life, breeding grounds and marine habitats. According to Paolo, for every kilo of fish hauled in, the well-being of 100 kilos of sea life is compromised.

La Sirena rounds a rocky promontory and the village of Talamone disappears. We coast along the edge of the park and its jagged crags dotted with dwarf palm trees, swathes of green umbrella pines, stone watch towers and sandy coves. Its woods are full of deer, wild boar, badgers and foxes; its trees with migratory birds. The park would be a beautiful sight anywhere, but in Italy – where most of the coastline is jammed with people, neon bright deck chairs, cabanas and restaurants – this level of wilderness is astonishing.

Paolo tells us that the sea bed along the coast used to be as rich as the *macchia* (wild Mediterranean scrubland) covering the park's hills. 'If people could see the coastal floor the way they can see deforested woodlands, they would be outraged.' He gives us an example: 'The sea grass *Posidonia oceanica* oxygenates the water, provides a habitat for fish to lay their eggs, and prevents erosion of the coast.' He hands me an underwater photograph of a *Posidonia* grassland hit by trawl nets. It has all the desolation of an abandoned car park.



Two decades ago, Paolo decided to try to bring public and government awareness to the problems caused by trawl nets. He started by writing newspaper articles and appealing to government officials to come up with something more than the piddling 500 euro fine for trawlers caught violating the 3 mile/50 metre rule. By 1992 he came to the conclusion that bureaucratic channels would get him nowhere. 'That's when I came up with the *pescaturismo* idea,' he explains. It's a play on the popular *agriturismo* theme, where working farms let out rooms to travellers. 'People love this place. I figured that if I showed them what was going on, they'd spread the word and try to help.'

Paolo's ability to combine sobering reality with visionary optimism has served his cause well. For years he's helped champion the idea of planting what he calls 'case per i pesci' (fish houses, otherwise prosaically known as 'dissuaders') along the coastal floor in places where trawl netting is prohibited. This summer almost 250 *dissuasori* (30 of which were paid for through contributions from Paolo and his *pescaturisti*) were finally installed along the Tuscan coast. They look a bit like enormous concrete bird houses, weigh a tonne and a half each, and are imbedded with hooks serious enough to tear right through a trawl net, if not bring down a boat. The idea is that the hooks keep the trawlers away, the hollow boxes become safe havens for fish to lay eggs, and the *Posidonia* returns to the sea bed to grow unmolested.

* * *

'We haven't seen a trawler since,' Paolo says elatedly. He pulls on a pair of electric orange rubber coveralls and elbow high gloves, then signals to his deckhand Marcus that he's ready to let out the net. For all its bulk, the net is a delicate, ephemeral thing, and as the boat moves forward in long, slow circles, Paolo guides it into the sea with his hands and it uncoils and blooms in the clear water. For a moment, he's no longer our guide, but a fisherman absorbed in his task. His work suit is as smooth as a seal's belly. As it is, a moment's distraction is all it takes to get caught in the net and dragged overboard to drown in a tangle of rope.

It is all well and good to see the net going into the water, but nothing compares to watching it come out. A pulley at the bow hoists it from the sea and on to the deck. 'Un grongo!' Paolo pulls a conger eel from the net and tosses it into the icebox. 'Un pesce sorriso!' A skate – too small to keep, though he has the kids run their fingers along its knobbly back before he throws it back into the sea. Paolo can tell what's in the net from 5 metres away: a grey mullet full of roe; a glimmering sea bream; a poisonous scorpion fish; a smooth bellied bonito. Seagulls hover waiting for cast offs: a half-eaten cuttlefish; a *pesce prete* who lost its eyes to a crab – the sea is rougher than its calm surface suggests. The kids are rapt and after 5 minutes they've forgotten their squeamishness and want to help. They untangle fish, throw back littles, whistle for seagulls and hound Paolo with questions. This is education as it is meant to be.

Net hauled in, deck swabbed, we are ferried by dingy to a deserted, pebbly beach on a driftwood strewn cove. Hildegard disappears into the woods with a pair of wicker hampers. Paolo sits at the edge of the shore, surrounded by the kids, gutting and scaling our catch. We adults mostly swim and laze in the sun.

'*Tutti a pranzo!*' Hildegard's voice rings out like a bell and we follow her up through the woods to a long wooden table and a simple outdoor kitchen tucked beneath a canopy of trees. There is Vermentino from the Maremma coastal valley – land of the supertuscans – chilled, crisp and so easy to drink that the first couple of glasses go down like water. 'We're going to have the pasta before the antipasti,' Paolo announces, 'because the flavour is *particolare*, and I want to make sure you really taste it.'

I peek at the saucepan over the stove. *Rossetti!* Tiny red fish – pale, pinky white when cooked, except for the black pinpoints of their eyes – second only to lobster in cost and even harder to come by. Hildegard's cooked them with shallots, wine and a hint of courgette, aubergine and capers. She tosses the pasta with the sauce, a grating of lemon zest and a sprinkling of parsley, then ladles it generously on to plates. She may not be Italian, but she cooks as if she were.

Next come *le bruschette semplici* (toasted bread with garlic and olive oil), covered in roasted red peppers, scattered with tomatoes and basil, and spooned over with the *rossetti* sauce. Paolo's also sliced the *palamita* (bonito) raw on to bread and drizzled it with olive oil. '*Sushi maremmano*,' he calls it. A wise person would pace himself throughout the meal, given the abundance of grilled fish we know awaits us. But we are not wise – we are happy, eating with abandon, senses warmed by the sun, the wine, the company and the deliciousness of everything we've tasted so far.

'Now you are going to see the difference between *pesce povero* and the real thing,' Paolo tells us. 'With fish this fresh, anything more than a squeeze of lemon, salt, olive oil and a few rosemary branches to brush the fish with is a crime.' When the platter arrives at the table, it is a revelation. '*Orata, dentice, mormora, sarago, mazzone, muggine...*' Paolo intones the names of the fish, and the sound is like an ode to a tired and beautiful sea.



PASTA ALLE ROSSETTI DI HILDEGARDE HILDEGARDE'S PASTA WITH ROSSETTI

SERVES 4

- 4 tablespoons olive oil
- 1 small yellow onion, finely chopped
- 1 shallot, finely chopped
- 1 small aubergine, finely chopped
- 1 courgette, finely chopped
- 300g rossetti or any saltwater fish, filleted and cut into pieces or chunks
- 125ml dry white wine
- 1 dried chilli, crushed
- 1 teaspoon brine-cured capers, drained
- 400g penne or other dried pasta
- sea salt
- 1 teaspoon grated lemon zest
- 1 tablespoon chopped flat-leaf parsley

Heat the olive oil in a frying pan and add the onion, shallot, aubergine and courgette. Sauté over a medium heat until the vegetables are soft, adding a bit of water to the pan if necessary.

Add the fish and cook over a medium-high heat for 3 minutes. Pour in the wine and simmer until the alcohol evaporates. Sprinkle in the chilli and capers and stir the sauce well.

Boil the pasta in abundant salted water. Stir the lemon zest and parsley into the sauce. Drain the pasta, toss well with the sauce and serve at once.



GRIGLIATA MISTA DI PESCE MIXED GRILLED FISH

SERVES 6

- 3kg saltwater fish (bream, bass, red mullet and plaice are ideal), scaled and gutted
- olive oil for brushing
- 4 branches of rosemary
- sea salt and freshly ground black pepper
- lemon wedges

Prepare a medium-hot charcoal grill or barbecue. Arrange the whole fish in an oiled, two-sided fish grilling rack. Fasten the rack so that the fish are held firmly inside.

Grill or barbecue until the skin is lightly browned and crisp, turning the rack once. Use the rosemary branches to brush the fish with olive oil as it cooks. Season with salt and pepper to taste and serve with lemon wedges.





POLENTA CON LE SEPPIE **POLENTA WITH CUTTLEFISH**

SERVES 6

for the polenta

2 teaspoons salt

200g polenta

for the cuttlefish

1 kg small cuttlefish, with their ink sacs

5 tablespoons olive oil

1 yellow onion, finely chopped

2 garlic cloves, crushed

sea salt and freshly ground black pepper

125ml dry white wine

To make the polenta, bring 1.5 litres water to a gentle boil in a medium heavy-based saucepan. Add the salt. When the water returns to the boil, add the polenta in a fine, steady stream, stirring continuously with a wire whisk so that no lumps form. Reduce the heat to medium. After a few minutes, when the polenta begins to thicken, turn the heat right down.

Cook, stirring regularly with a wooden spoon, for 30–40 minutes. The polenta is ready when it comes away easily from the side of the pan.

To prepare the cuttlefish, pull the head and tentacles from the body pouch. Set aside the ink sacs and discard the transparent quill and other innards. Cut away the mouth and eyes. Rinse the pouch and tentacles under cold running water. Peel the grey membrane from the pouch. Roughly chop the tentacles and cut the pouches into 3cm rings or strips. Dilute the cuttlefish ink in a small glass of water and set aside.

Warm the olive oil in a frying pan. Add the onion and garlic and cook over a gentle heat until the onion is soft and transparent and the garlic golden. Add the cuttlefish and season with salt and pepper. Stir the cuttlefish in the pan for a moment, then pour in the wine and cook over a high heat until the alcohol has evaporated, no more than 2 minutes. Stir in the diluted cuttlefish ink and cook for another minute.

Ladle the polenta on to soup plates. Spoon the cuttlefish in its ink on top and serve.

CACCIUCCO **SEAFOOD STEW**

SERVES 6

500g clams

salt

2.5kg assorted fish of different sizes, some whole (eg scorpion fish, gurnard, hake, bream, John Dory, grouper, grey mullet, monkfish)

500g large prawns in their shells

500g squid and/or cuttlefish

for the stock

1 yellow onion, peeled

1 carrot, peeled

1 celery stalk

handful of flat-leaf parsley

for the cacciucco

6 tablespoons olive oil

1 yellow onion, finely chopped

handful of flat-leaf parsley, chopped

4 garlic cloves, 3 crushed, 1 peeled

2 dried chillies, crushed

200ml dry red wine

800g canned Italian plum tomatoes, chopped

sea salt and freshly ground black pepper

6 slices country bread, toasted

To clean the clams, soak in plenty of cold salted water for 2 hours, changing the water several times. Scale, clean and fillet whole fish, reserving the heads and bones. Cut larger fillets into chunks. Rinse the prawns. Clean the squid/cuttlefish (see left) and cut into pieces, discarding the ink sacs.

To make the stock, pour 1.5 litres water into a stockpot and add the fish heads and bones, onion, carrot, celery and parsley. Bring to the boil, lower the heat and simmer for 40 minutes, skimming often. Discard the onion, celery and parsley, then pass the stock through a mouli (food mill) or press through a sieve. Return the stock to the pot and keep at a low simmer.

To make the cacciucco, heat the olive oil in a large cooking pot and add the chopped onion, parsley, crushed garlic and chillies. Sauté over a gentle heat until soft and fragrant, adding a bit of water to the pan if it dries out.

Add the squid and/or cuttlefish and stir well. Turn up the heat to high, pour in the wine and let bubble until the alcohol evaporates. Stir in the tomatoes and a generous ladleful of fish stock. Bring to the boil, then lower the heat and simmer for 15 minutes.

Add the fish fillets and pieces with two ladlefuls of stock and simmer for 15 minutes. Adjust the consistency if necessary by adding more stock; the soup should not be too dense. Season with salt and pepper to taste. Add the clams and prawns and simmer, covered, until the clam shells open and the prawns are pink.

Rub the toasted bread with the remaining garlic clove. Lay a slice of bread on the bottom of each soup plate. Ladle the cacciucco on top and serve.



d'Ex

L **Editoriale**

di Chiara Lucifero



Col mare nel cuore

Questo secondo numero di *d'Ex* ci avvicina alla bella stagione, all'estate, alle vacanze e al mare. Ed è proprio il mare una delle chiavi di lettura di questo mese e dei ritratti dei personaggi che lo animano. A cominciare da Marcello Lippi, l'allenatore campione del mondo, che ci svela il suo amore incondizionato per il mare, per la pesca e per Viareggio, la sua città. È l'uomo della copertina di questo numero di maggio, scelto non solo per i suoi trionfi sportivi ma anche per il suo stile di vita semplice e genuino, nonostante fama e successo.

Da un campione del mondo di calcio a una campionessa olimpionica di wind-surf. Alessandra Sensini ha anche lei alle spalle una storia agonistica da brivido. Con grinta e determinazione tutta maremmana a trentasei anni ritorna in acqua per partecipare alla sua quinta olimpiade, e vincere quell'oro sfuggitole per un soffio ad Atene. A motivare ancora di più Alessandra c'è l'orgoglio di solcare le acque del mondo portando sulla vela il marchio "Maremma Toscana", diventando così la prima atleta mondiale volano della sua terra.

Il viaggio alla scoperta degli uomini che hanno il mare nel cuore ci porta a Talamone. Qui Paolo Fanciulli ci fa vivere una giornata di pesca sulla sua barca, descrivendoci la sua 'missione' in difesa dei fondali marini e la sua attività di pesca-turismo volta a far conoscere il fascino di questo antico mestiere, per sensibilizzare adulti e bambini al rispetto della natura.

Ancora mare, ma questa volta parliamo di passione per le barche a vela e le regate. È questa passione il vero motivo del successo di *Onesail*, azienda pratese leader nel settore della veleria, pronta con un nuovo brevetto altamente tecnologico ad affrontare la prossima Coppa America.

Questo numero di *d'Ex* vi accompagnerà anche in tre itinerari insoliti.

Alla ricerca delle antiche meridiane, ricordi di un'epoca in cui il tempo era scandito dal sole; dei vecchi mulini, molti dei quali recuperati grazie a sapienti restauri; e infine ad assaggiare il sapore piccante delle spezie della nostra regione.

E poi i consueti suggerimenti per il tempo libero, il relax, lo sport e la buona cucina. Buona lettura.



Una giornata di pesca-turismo per imparare a conoscere e rispettare il mare

di Chiara Lucifero
foto Riccardo Schirmacher

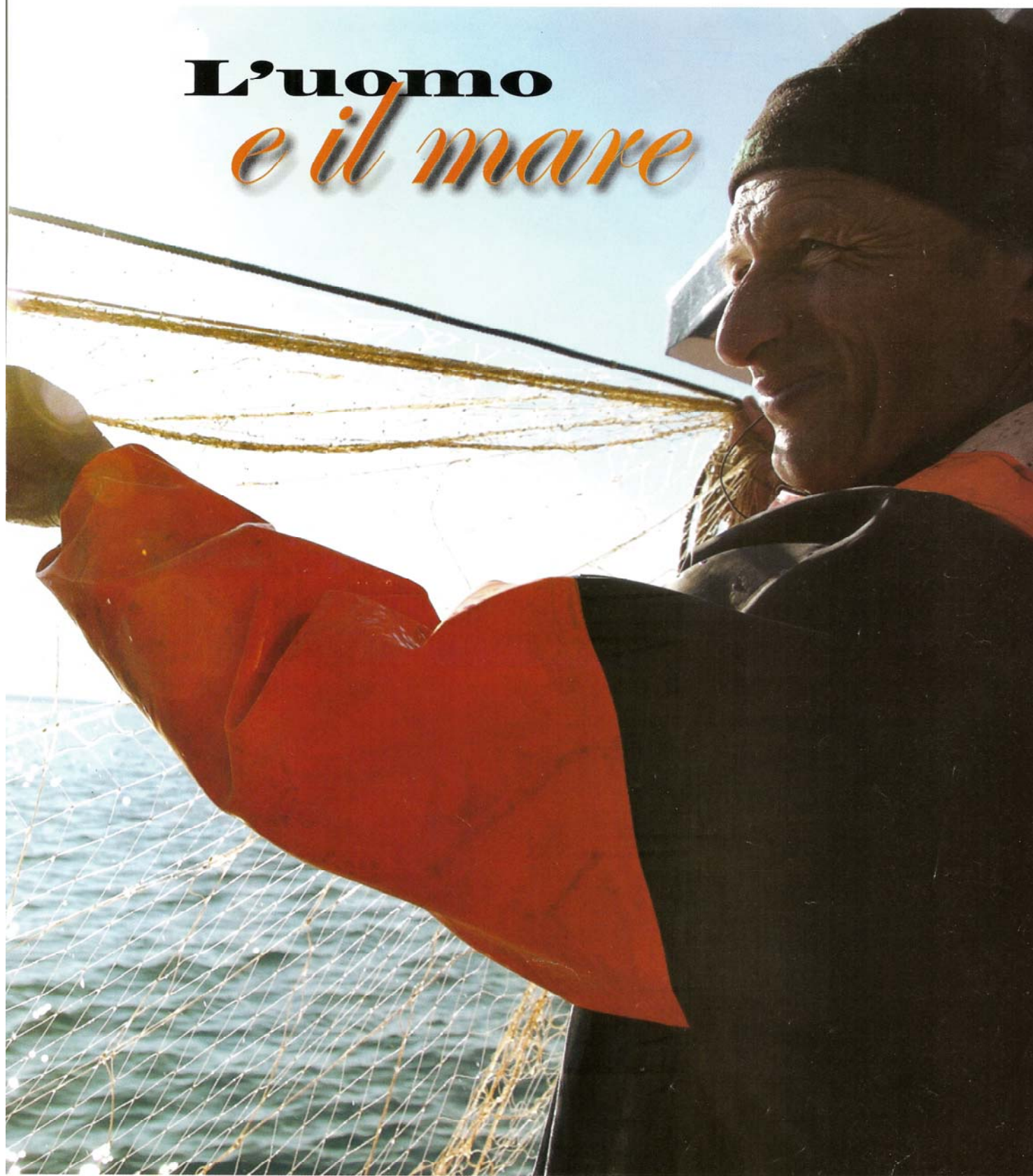
Un patto d'onore con la natura. Questo è quello che ha fatto Paolo Fanciulli, quarantacinque anni, pescatore di Talamone. Figlio (e nipote) di pescatori, Paolo ha un amore sviscerato per il mare, e proprio per questo si ribella quando lo vede distruggere giorno dopo giorno. **«La natura ha tanto da offrire, ma per potere godere dei suoi frutti è necessario smettere di prendere indiscriminatamente e iniziare a dare.** Se non dai nulla al mare, lui non darà nulla a te». La filosofia di Paolo, anzi come dice lui stesso la «sua missione», si sintetizza con poche parole. Così da oltre vent'anni combatte per proteggere i fondali dalla pesca illegale a strascico che distrugge l'habitat di molte specie ittiche. Fanciulli, insieme ai pescatori del Consorzio Piccola pesca Monte Argentario ha lanciato un progetto al quale hanno aderito ambientalisti e sportivi della pesca, per dare una «casa ai pesci». Si tratta di apporre sui fondali da Ansedonia a Piombino dei blocchi di cemento del peso di quattro tonnellate, in grado di offrire da un lato un riparo ai pesci per deporre le uova, ma anche creare un deterrente per i pescatori a strascico, che si ritroverebbero con le reti impigliate nei blocchi.

La passione di Paolo per il mare si esplica anche in un altro modo: con la pesca-turismo, un'attività che si sta sviluppando in tutta Italia ma che è ancora sconosciuta a molti. «Volevo far vivere alla gente, almeno per un giorno, la

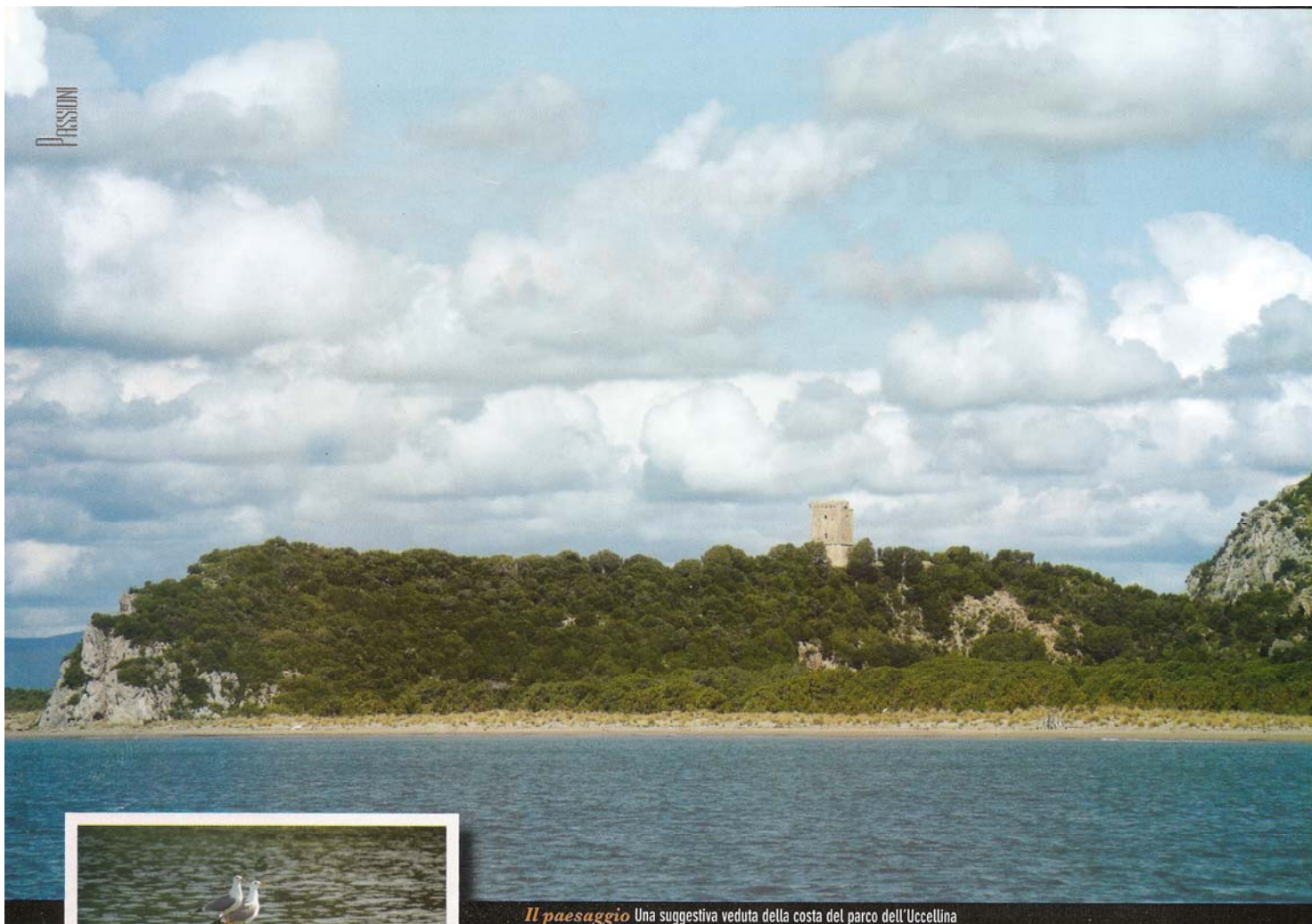
Pensava sempre al mare come a "la mar", come lo chiamano in spagnolo quando lo amano. A volte coloro che lo amano ne parlano male, ma sempre come se parlassero di una donna. Alcuni fra i pescatori più giovani, di quelli che usavano gavitelli come galleggianti per le lenze e barche a motore, comprate quando il fegato di pesceccane rendeva molto, ne parlavano come di "el mar" al maschile. Ne parlavano come di un rivale o di un luogo o perfino di un nemico. Ma il vecchio lo pensava sempre al femminile e come qualcosa che concedeva o rifiutava grandi favori e se faceva cose strane o malvagie era perché non poteva evitarle.

(Tratto da "Il vecchio e il mare" di E. Hemingway)

L'uomo *e il mare*



93
d'ExToscana MAGGIO 2007



Il paesaggio Una suggestiva veduta della costa del parco dell'Uccellina



Cos'è la Pescaturismo

La Pescaturismo è nata ufficialmente nel '92 con una legge (successivamente migliorata) che ne ha dettato le regole principali. Viene praticata in quasi tutte le regioni (tranne quelle del basso Adriatico). Ciascuna imbarcazione può accogliere un numero massimo di 12 turisti. Per convertirsi a questa attività i pescatori professionisti, in possesso della regolare licenza, possono chiedere una specifica autorizzazione alla capitaneria di porto, successivamente verranno effettuati controlli sulla regolarità dell'imbarcazione e le dotazioni di sicurezza.

Per prenotare una giornata di pescaturismo sul peschereccio "Sirena" chiamare Paolo Fanciulli al numero 333.2846199. La partenza delle escursioni è fissata dal porticciolo di Talamone per le ore 8 del mattino. La giornata completa costa circa 80 euro a persona (con pranzo a bordo e visita guidata al parco), la mezza giornata 40, la cena a bordo 45 euro, bevande incluse. Il parcheggio auto è compreso nel prezzo, ammessi a bordo anche animali domestici di piccola taglia.



*Se non dai nulla al mare,
lui non darà nulla a te*

”

mia esperienza di pescatore, per far conoscere a chi del mare sa poco o niente, questo mestiere antico e ricco di tradizioni».

Abbiamo accolto il suo invito. È una bellissima giornata, di una limpidezza assoluta come sono quelle in cui soffia il vento di tramontana. L'appuntamento è alle otto – puntuali – sul peschereccio "Sirena". Paolo Fanciulli ci accoglie sulla banchina del porto di Talamone. Ha la pelle del viso cotta dal sole e dalla salsedine, gli occhi del colore del mare e le mani di chi è abituato a tirar su le reti. L'accoglienza però non è quella di un rude uomo della Maremma, i suoi modi sono gentili, affabili, accompagnati da un parlare pacato.

Dopo un ottimo caffè, lasciamo il porto, in cerca del segnale con la bandiera gialla che indica l'inizio delle reti. Mentre Paolo, aiutato dall'argano, le tira a bordo, ci racconta con entusiasmo delle sue battaglie contro la pesca a strascico, della sua passione per i fondali marini. «Vivo a Talamone da quando sono bambino, racconta, sono abituato alle fatiche del mare. Ero sempre con mio padre, là fuori, ho vissuto con lui anche dentro questi boschi, appostato per osservare i cinghiali, i caprioli, o a cercar funghi». Mentre l'argano issa lentamente le reti dall'acqua si nota il luccichio dei pesci impigliati, per noi emozione e curiosità. Paolo li toglie dalla rete con maestria e delicatezza, getta a mare quelli piccoli o non buoni da mangiare. Gli altri li divide in ceste diverse, le seppie stanno insieme così che il nero non sporcherà il resto del pescato, le aragoste in un'altra, facendo attenzione che abbiano acqua a sufficienza. Quel che rimane, orate, dentici, saraghi e sogliole, in un'altra ancora.

«Quando le acque sono fredde non si pesca, bisogna aspettare una bella mareggiata, allora sì», dice mentre costeggiamo il Parco dell'Uccellina. Oggi, per l'appunto, le acque sono fredde, il pesce forse non è molto, ma è vario. **«Quando porto i turisti mi piace cambiare le zone di pesca a seconda dei venti, delle correnti, del tempo, così da offrire gite sempre nuove».** Mentre ci parla sullo sfondo appaiono con una nitidezza incredibile i Monti dell'Uccellina e le



Il borgo di Talamone

Sorge su un promontorio a picco sul mare, alla fine del crinale dei Monti dell'Uccellina. Il borgo conta poche anime, appena un centinaio i residenti, che diventano 30 volte di più durante la bella stagione. Visto dal mare, con il suo porticciolo nascosto in una minuscola insenatura, sormontata dal promontorio, ci si rende conto con un solo colpo d'occhio delle sue dimensioni modeste, con il paesaggio completamente dominato dall'antico castello.

Antica e fiorente città già in epoca etrusca, Talamone è oggi una frazione del comune di Orbetello che basa la sua economia sul turismo e sulla pesca. Qui vivono soprattutto piccoli pescatori, e nel porticciolo gettano l'ancora una quarantina di pescherecci, che operano lungo le coste che vanno dall'Argentario fino a Castiglion della Pescaia.

Il nome di Talamone, dove nel III secolo a.C. si affrontarono le legioni romane e le orde celtiche, nella storia moderna è legato soprattutto a Giuseppe Garibaldi, che nel 1860 vi fece scalo con i suoi Mille mentre si dirigeva verso la Sicilia. Nei pressi di Talamone si trova l'entrata più meridionale del Parco Naturale della Maremma, ma nel borgo è possibile visitare anche l'Acquario della Laguna, composto da una decina di vasche.

Per raggiungere Talamone, che dista 170 chilometri da Firenze, bisogna prima raggiungere Grosseto, quindi percorrere la statale Aurelia in direzione Roma, e dopo circa 25 Km uscire per Talamone.



Backstage
Chiara Lucifero con
Paolo al timone
del peschereccio
"Sirena"



La pesca

Nella foto grande Icem e Alberto mentre passano le reti nelle quali è rimasta impigliata un'aragosta (a sinistra). Sotto un palamite e in basso a destra una murena con in bocca un pesce



96
d'ExToscana MAGGIO 2007





DOVE, COME, QUANDO

Per prenotare una giornata di pesca-turismo sul peschereccio "Sirena" occorre prenotare chiamando Paolo Fanciulli al numero 333.2846199. La partenza delle escursioni è fissata dal porticciolo di Talamone per le ore 8 del mattino. La giornata completa costa 80 euro a testa (con pranzo a bordo e visita guidata al parco), la mezza giornata 40, la cena a bordo 45 euro, bevande incluse. Il parcheggio auto è compreso nel prezzo, ammessi a bordo anche animali domestici di piccola taglia.

A tavola!
Icem e Alberto puliscono il pesce che passeranno poi a Paolo per il condimento e la cottura. Foto in basso: finalmente si mangia



torri costiere. Su una roccia si mimetizza tra le palme un falco pellegrino, sugli scogli invece, riposano indisturbati cormorani e gabbiani. **È marzo è nel mare nessuna barca, nessun turista, nessun rumore, tranne quello lieve del peschereccio. Il mare fuori stagione ha un fascino speciale.**

Finito di riprendere le reti il peschereccio si dirige in una cala del Parco, per buttarne altri 1500 metri, che tirerà su domani mattina. Gettare le reti è un'arte, bisogna conoscere il mare e i venti, ma non basta, serve anche tanta forza. Il vento di tramontana soffia con maggiore vigore, il mare si increspa, l'odore della salsedine ora è più forte, il sole non sufficientemente caldo per riscaldare. Cominciamo a capire cosa vuol dire fare questo mestiere, la fatica di uscire in mare tutti i giorni e in tutte le stagioni, ma anche la bellezza di stare soli a contatto con la natura e i suoi silenzi.

A fine mattinata torniamo nel porto di Talamone. Al riparo dal vento, Paolo accende una griglia a poppa, mentre Icem e Alberto – i suoi due marinai – puliscono con meticolosità tutta la barca, preparano il pesce e lo mettono sulla griglia, condito con olio extravergine di oliva e sale dell'Himalaya, un sale privo di trattamenti che la fidanzata di Paolo, Hilde, grande cuoca e soprattutto attenta salutista, si procura personalmente. Mangeremo insieme quello che il mare ci ha voluto regalare, con maggiore consapevolezza e rispetto per il pesce e per il mare.

Come si svolge un'escursione tipo

Si mangia quello che finisce in rete

Andrea Paternostro

Escursioni in luoghi suggestivi della costa, bagni nelle incantevoli baie solitarie, visite alle isole, alle grotte marine, alle antiche vestigia dei borghi marinari e delle torri medievali. Come "si fa" pescaturismo? Ecco una giornata tipo.

Siesce in mare al mattino presto, al levare del sole, per salpare le reti calate la sera precedente. Il pescatore mostra pesci, molluschi, crostacei e ne descrive la vita e le abitudini, l'ambiente in cui ciascuna specie vive. Parla delle tecniche e degli attrezzi da pesca, degli strumenti di navigazione, delle condizioni di salute del mare e delle sue risorse.

Si passa alla visita di luoghi suggestivi, per fare il bagno o brevi escursioni a terra. E all'ora di pranzo, normalmente, c'è la degustazione del pesce (quello appena pescato o quello trovato nelle reti al mattino) che viene cucinato a bordo o a terra secondo le tradizioni locali. Di solito si rientra nel primo pomeriggio, ma le escursioni possono prevedere anche uscite in mare prima del tramonto per calare le reti.

Il pioniere

Con il suo «Sirena» Paolo Fanciulli solca le coste del Parco nazionale della Maremma. Figlio di pescatori, già attivista di Greenpeace, da vent'anni si batte contro la pesca illegale. Ama insegnare il rispetto dell'ecosistema e ha iniziato a imbarcare turisti nel 1992.

Fanciulli è un caso di eccellenza: nell'ambito del progetto europeo Pinta (proposta integrata natura, turismo, affidabilità, iniziativa comunitaria Equal) per lo sviluppo sinergico di pesca, turismo e aree protette, delegazioni di Francia e Spagna hanno osservato le sue tecniche di pescaturismo.

Una giornata completa, con visita guidata nel Parco e pranzo a bordo (inclusi i vini e il parcheggio auto) costa 80 euro. Si

CASI DI ECCELLENZA

Il modo di lavorare di un «accompagnatore» maremmano è stato studiato da delegazioni francesi e spagnole

parte la mattina alle otto: colazione a bordo, con Fanciulli che racconta della sua battaglia contro la pesca a strascico con le reti d'acciaio, che spazza dal fondale la flora indispensabile per la sopravvivenza delle specie ittiche. Soprattutto la Poseidonia, necessaria per l'ecosistema mediterraneo perché produce ossigeno e protegge le coste.

Risalendo il Parco dell'Uccellina, alla prima sosta si ammirano i falchi e i loro nidi a picco sulle scogliere. Tra la vista delle palme nane del Nord Africa e la gita in gommone nella grotta un tempo popolata dalle aragoste, la giornata trascorre fino al bagno nel cuore del Parco e alla grigliata con il pescato fresco.



turismo culturale imprenditorialità sociale territorio

[home](#) [turismo culturale](#) [imprenditorialità sociale](#)

Progetto
Partenariato Nazionale
Partenariato Transnazionale
Rete di Sviluppo
Sportello
Ufficio Equal
Orientamento
Assistenza Consulenziale
Ricerca/Osservatorio
Promozione
Mainstreaming
Transnazionale

[Home](#)

Si mangia quello che finisce in rete

Mar, 05/06/2007 - 16:48 [news](#)

Escursioni in luoghi suggestivi della costa, bagni nelle incantevoli baie solitarie, visite alle isole, alle grotte marine, alle antiche vestigia dei borghi marinari e delle torri medievali.

Con il suo "Sirena" Paolo Fanciulli solca le coste del Parco Nazionale della Maremma.

Figlio di pescatori, da 20 anni si batte contro la pesca illegale. Ama insegnare il rispetto dell'ecosistema ed ha iniziato ad imbarcare turisti nel 1992.

Fanciulli è un caso di eccellenza: nell'ambito del progetto europeo Pinta (proposta integrata natura, turismo, affidabilità, iniziativa Comunitaria Equal) per lo sviluppo sinergico della pesca, del turismo e aree protette, delegazioni di Francia e Spagna hanno osservato le sue tecniche di pescaturismo.



Pescaturismo in Maremma

Un giro in barca nelle acque più pulite della Toscana. Perché sono all'interno di un Parco Naturale.

I rudimenti della pesca, una vera e propria lezione di ecosostenibilità.

E un abbondante pranzo di pesce, che più fresco di così non lo mangerete mai più...

È tutto quel che offre Paolo Fanciulli, guida ambientale del Parco della Maremma, piccolo pescatore che è diventato il pioniere della Pescaturismo in Italia.

Si parte da Talamone, piccolo borgo di pescatori, e si esce sul motopeschereccio Sirena, per visitare le coste del Parco dell'Uccellina, poi le Cannelle, meravigliose grotte del litorale, infine la splendida spiaggia di Cala di Forno, che si raggiunge soltanto via mare.

Lungo il tragitto, Paolo parla di natura e cultura, mostra ai suoi ospiti i nidi del falco pellegrino e del falco pescatore, e prova a spiegare l'unicità di questi luoghi...

REGISTRATI E SCOPRI
I SERVIZI DI MARCOPOLO

ACCEDI
ALLA VERSIONE STAMPABILE

DALLA PRIMA PAGINA

Kakadu, il Parco Nazionale

Al tropico nord del continente australiano si trova il Parco Nazionale di Kakadu, dichiarato patrimonio culturale dell'umanità, enorme come il Paese che lo ospita.

LEGGI TUTTO

Il Triangolo d'Oro e gli Akha

Il terzo appuntamento con le popolazioni del continente asiatico ci conduce nel Triangolo d'Oro, 'stupefacente' regione a cavallo tra Laos, Myanmar e Thailandia, dagli Akha.

LEGGI TUTTO

Cicladì, tra mare e cielo

Una puntata sola non bastava per tanta ricchezza. Approdi conclude il suo giro nel mar che lambiscono le Isole Cicladì con un secondo viaggio seguendo le tracce profonde del mito.



APPUNTI DI VIAGGIO

Sulle orme di Salgari



la Tv che fai tu!

Film

Poi, tutti a pesca: a ritirare le reti, di solito tramagli, senza danneggiare il fondale, è ovvio, e con attenzione particolare a ciò che si pesca. Per esempio, se il pesce è troppo piccolo si ributta in acqua, e non si prende se non ciò che ci si è proposti: e cioè, l'occorrenza per un buon pranzo, un primo di pesce + una grigliata che abbondante così non l'avete mai vista...

Dopo aver mangiato il pesce più fresco della vostra vita, cucinato sulla barca stessa che lo ha pescato, si può proseguire con una visita via terra, in jeep o a cavallo, attraverso il meraviglioso Parco della Maremma.

La Cooperativa Posidonia pratica prezzi accessibili a tutte le tasche; occorre in ogni caso prenotarsi e parlare direttamente con Paolo Fanciulli, che ama preparare programmi personalizzati a seconda delle diverse esigenze.

Info al numero 333-2846199



Articoli correlati

AL Gore e la sua battaglia

Ha rifiutato di candidarsi alle Presidenziali del 2008 perché impegnato in una battaglia più grande. Fresco di Nobel, Al Gore è il personaggio dell'anno e potrebbe diventarlo del secolo.

Philadelphia: il revival della Old City

Philadelphia è Next Great City. Nell'ultimo decennio la città ha assistito ad un vera e propria rinascita urbanistica. Nuovi edifici realizzati per dare spazio a cultura, eventi e divertimento.

In primo piano

Il bilancio dell'Enit per l'estate 2007 e le strategie per il 2008; la Rassegna internazionale del cinema archeologico; il Mercato del Pane di Bressanone.

Provare per credere

La nuova destinazione nell'offerta turistica egiziana sul Mar Rosso si chiama Taba Heights.

In agenda

La Festa internazionale del Cinema di Roma; Eurochocolate 2007; Cinemambiente a Torino.

Dolcemente Prato

LEGGI TUTTO

Il paese che muore

Civita di Bagnoregio è un piccolo borgo che offre stupendi scenari. Ma l'altura dove è posto cede ogni giorno di più mettendone a rischio l'esistenza. Campanili ce lo fa scoprire...

LEGGI TUTTO

Nell'alcova di mangrovie

Amicizie nuove, pasti on the road, Valeria e Gabriel continuano la loro travolgente avventura. Ma tra le mille storie che capitano, un momento di romantico relax non guasta.

LEGGI TUTTO

Il Festival delle Marionette

Radio nel nord della Francia, a Charleville, alla scoperta di una tradizione recente, ma che in meno di mezzo secolo ha saputo conquistare tutti: il Festival del Teatro delle Marionette.

LEGGI TUTTO

Il distretto dei laghi

Questa storia ha inizio nel cuore di Milano, ma ci porta più lontano, sulle rive del Lago Maggiore, tra le montagne del suo bacino, ci parla di un organismo vivo e pulsante.

LEGGI TUTTO

Philadelphia: il revival della Old City

Philadelphia è Next Great City. Nell'ultimo decennio la città ha assistito ad un vera e propria rinascita urbanistica. Nuovi edifici realizzati per dare spazio a cultura, eventi e divertimento.

LEGGI TUTTO

Giochi
Documentari
Benessere
Ricette

collegati ora su
www.faciletv.tv

UTILITY

ACCESSO UTENTI

GO>>

registrati su Marcopolo
hai dimenticato la password?

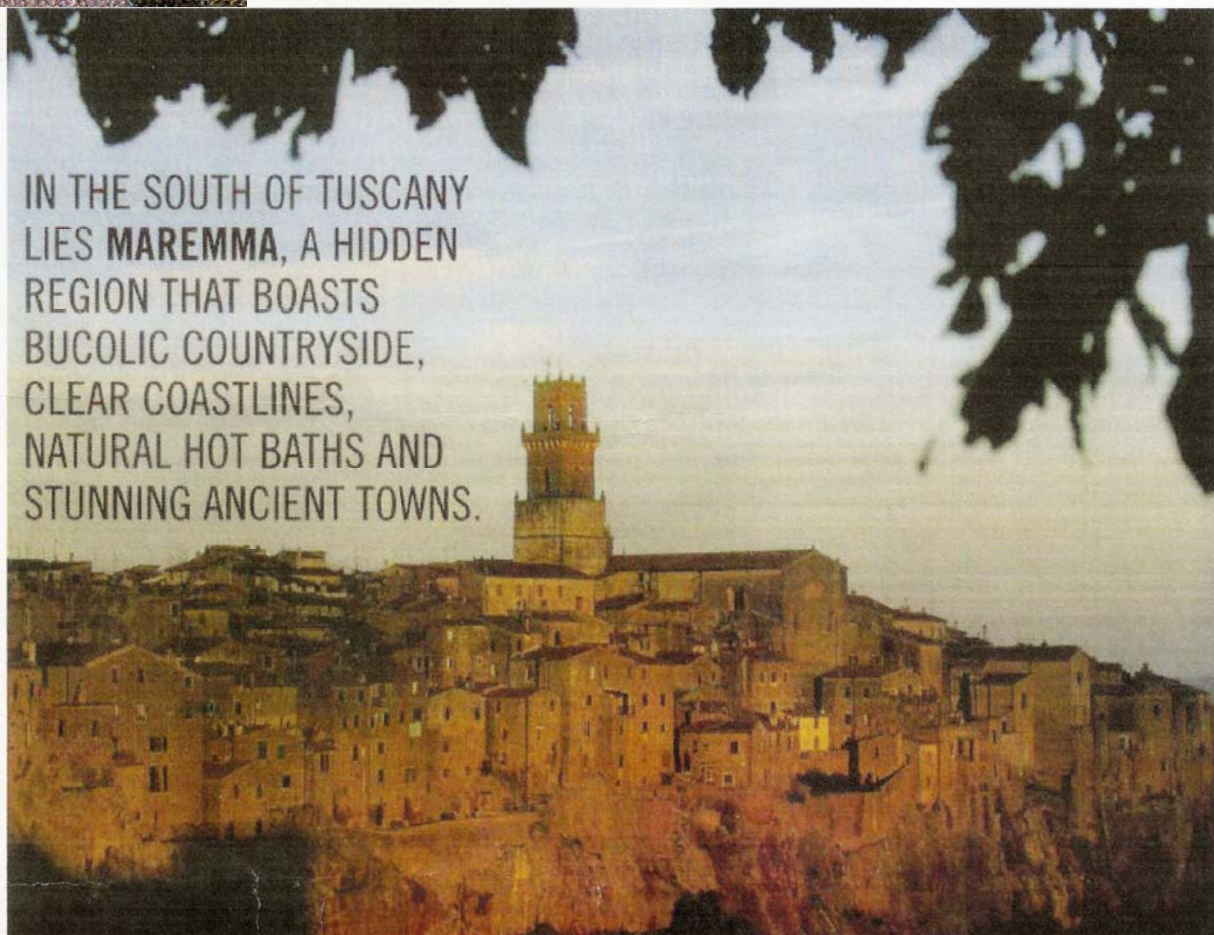


ZINK

Holiday 2007

the element of style

IN THE SOUTH OF TUSCANY LIES **MAREMMA**, A HIDDEN REGION THAT BOASTS BUCOLIC COUNTRYSIDE, CLEAR COASTLINES, NATURAL HOT BATHS AND STUNNING ANCIENT TOWNS.



Busloads of tourists flock to Florence, Siena and Pisa, yet somehow Maremma remains off the beaten track and devoid of crowds. A few hours' drive from Rome, Maremma is the place where folks check into for a little peace and tranquility. It isn't just that the region is uplifting in its beauty — visitors get to take part in a way of life that is intrinsic to the countryside. Part of that elemental Tuscan lifestyle is its sustenance. The food here is wild, locally farmed or fished and most often so pure and simple, it is rejuvenating.

The pristine coastal waters of Maremma offer a bounty of uncontaminated marine life. At Talamone Bay you can hop aboard a fishing boat and drop the net with professional fisherman Paolo Fanciulli (Cooperativa Posidonia, +39 [0] 535 706 9603). The tranquility of being at sea, in near isolation, brings on a meditative state while you learn about conscientious fishing and local species. Giving further reverence to the sea, you can arrange to take in a marine-rich lunch while onboard and listen to fisherman stories at sea.

Water takes on more significance in the Saturnia region of Maremma, where sulfurous water flows. Locals and Italians from other regions of Italy come here to unwind, to mend and to pause while immersed in mineral rich waters. Terme di Saturnia (TermeDiSaturnia.it), the region's luxury hotel and spa, is built around a natural Roman-era spring basin. The hotel offers a spot for public access as well as an area for hotel guests only. The waters are said to heal joint problems and skin issues and melt away emotional stress.

Maremma is strong on promoting agritourism and the entire region is spotted with conceptual lodging referred to as "farm holidays," essentially quaint habitats situated amid roving farmland. These classic

old-style hotels have restaurants and grocery stores on property offering homegrown and harvested produce. Fattoria La Parrina (Parrina.it) is a great example of the rustic country experience. The 1,000-acre estate offers up a bounty of fruit trees (which permeate the air with a sweet scent), vegetables and the occasional roaming animal. The rooms are typically Tuscan country in feel but the best part of La Parrina is taking a walk or a bike ride around the grounds, where quiet paths unroll onto lush fields and creeks. La Parrina's keepers make their own honey, sheep- and goat-milk cheeses, yogurt, olive oil and wine — talk about self-sustaining! The casual restaurant is a lesson in the simplicity of flavorful food whose origin is equally as important as the meal itself.

Towns and villages are every bit as beautiful as the rambling Maremma countryside. Capalbio is a small walled-off village made up of precipitous lanes and petite houses. Don't let the façade of rusticity fool you, though. Capalbio is a quiet spot for vacation homes belonging to Italy's rich and famous, but one gets the sense that they came here to avoid any kind of ritz and so the village remains quaint and charming. The town of Pitigliano is a phenomenon of medieval architecture, perched on a tufa stone cliff, stacked with buildings carved from the very same calcite rock. As one turns the last bend before hitting Pitigliano by car, the sight of the town from above elicits a gasp, giving the impression that the structures were magically formed out of the ground itself.

It might not be long before Maremma turns into a hotbed of tourism, but we're guessing that the region might be a tad too sleepy for most travellers, and that suits us just fine because whenever we go back we want the illusion that we've got the place to ourselves. **PAMELA DEVI GOVINDA**



TESSA GELISIO

di Barbara Mosconi
Foto S. Massé/SGP

Dei suoi amici pescatori Tessa Gelisio, nata ad Alghero e cresciuta nella campagna toscana, dice: «A differenza delle persone di spettacolo, sono spontanei, non si mettono in posa, non conoscono finzione, con loro non devo mai girare la scena una seconda volta».

Da cinque anni porta questa gente in televisione con «Pianeta mare». Davvero è così facile?

«Le difficoltà, se mai, sono fisiche. Soffro il mal di mare, ma per fortuna ho una grande resistenza».

Si definisce un'ecologista?

«Non è come mi definisco io, ma il significato che danno gli altri a questa parola».

Che cosa significa dunque essere ecologista nel 2007?

«L'ecologia è una scienza, non è relativa. Ora tutti parlano di effetto serra, ma io trovo sui quotidiani quello che gli ambientalisti scrivevano già venti anni fa».

Lei fa parte di quelli che non sprecano mai acqua, fanno poche docce, non prendono l'aereo?

«Mangio solo biologico perché l'agricoltura biologica non fa danni, non inquina. Anche la mia gatta mangia biologico. Non mangio carne, ma non sono vegetariana: lo faccio per una questione d'impatto ambientale, gli allevamenti bovini sono la prima causa di emissione di anidride di metano».

L'interesse per l'ambiente ce l'ha da quando aveva 14 anni. Di solito, a quell'età, si pensa ai fidanzati e alla discoteca...

«Da piccola avevo la casa piena di animali, cani, gatti, tartarughe, criceti. La svolta



Da cinque stagioni a «Pianeta mare»

Nelle foto, Tessa Gelisio (Alghero, SS, 6/5/1977, Toro) è per la quinta stagione al timone di «Pianeta mare». È fidanzata con un esperto di finanza: «Lo sto convertendo» dice. «Gli ho spiegato come torturano gli animali per fare certi cibi e lui non li mangia più».



pianetamare

RETE 4
la domenica
ore 11.00



LA SIRENA DI RETEQUATTRO

E pensare che soffro il mal di mare...

«Stare in barca è una tortura, ma resisto grazie alla mia forza di volontà». E già che c'è rivela: «Considero Enrico Mentana il più sexy del mondo, la Colò e Cecchi Paone mi hanno delusa e in passato sono stata la contropartita di **Monica Bellucci** (veramente solo del suo seno)»

è arrivata quando ho letto un articolo sul Centro Carapax per la salvaguardia delle tartarughe a Massa Marittima.

Tutto è iniziato lì?

«Volevano solo laureati, ma ho rotto talmente le scatole che mi hanno preso con la liberatoria dei miei genitori. C'erano ricercatori di ogni parte del mondo, però si faceva di tutto: la guida turistica, dare

da mangiare alle tartarughe, pitturare i muri. È stata una delle esperienze più formative della mia vita».

È tanto sensibile all'ambiente perché è cresciuta in campagna?

«No, lo devo ai miei genitori. Mio padre ha vissuto in Svizzera, lì c'è una consapevolezza ambientale che da noi manca».

Anche loro mangiano biologico?

«Loro sono ambientalisti a



livello teorico. Con la mia generazione c'è stato il passaggio al pratico. Io compro il parquet ecologico e le lenzuola di cotone biologico».

Chi ha fatto di più per l'ambiente in questi anni?

«A livello mediatico Al Gore. Anche se, alla fine, non ha detto nulla di nuovo».

A chi darebbe un premio per l'ambiente?

«Quelli che fanno di più sono gli sconosciuti: ricercatori, ambientalisti, pescatori.

Penso a Paolo Fanciulli, era bracconiere, poi si è arruolato con Greenpeace contro la pesca illegale. Ora aiuta le forze dell'ordine a proteggere i fondali dell'Uccellina».

Ha fatto anche la modella?

«Mi ero trasferita a Milano dove lavoravo con delle associazioni ambientaliste e mi ero iscritta a Scienze Ambientali; facevo la modella per mantenermi».

Lei, col suo seno, ha fatto la controfigura della Bellucci.

Si è mai vantata di questo?

«Lo dico, certo, ma non mi vanto. E poi non dico seno ma décolleté, è diverso».

Una volta ha detto: «Mentana è l'uomo più attraente del mondo». Conferma?

«Lo trovo sexy».

Che cos'è sexy in un uomo?

«L'atteggiamento. Quando un uomo è intelligente per me è già sexy».

Altri colleghi «ambientalisti» si sono dati allo spettacolo: Cecchi Paone all'«Isola dei

famosi», Licia Colò a «Ballando con le stelle».

«Alessandro l'ho intravisto, stendiamo un velo. Sulla Colò, se le piace ballare... Però, come mi ha detto un grande divulgatore scientifico, «a volte servirebbe un po' di coerenza»».

E, lei, mai tentata da altro?

«Magari un contenitore alla «Unomattina» dove parlare di ecologia oppure occuparmi di cucina: mi piace molto mangiare».

le Tartarughine in

MAREMMA E AMIATA

GUIDA TURISTICA

SDeditore



Talamone

Il paese sorge su un promontorio roccioso e domina tutto il tratto di costa fino al Monte Argentario.

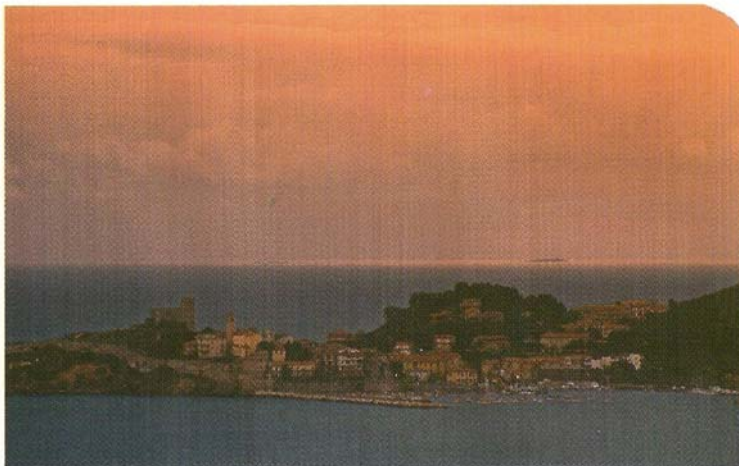
Secondo una leggenda, il colle non sarebbe altro che il tumulo funebre di Talamone, uno degli Argonauti che vi morì dopo aver conquistato il vello d'oro. Fiorente città etrusca, nel 225 a.C. le legioni romane affrontarono le orde di Celti che si dirigevano verso Roma. Ma la fortuna del borgo venne meno quando Silla lo distrusse per punirla dell'appoggio che aveva dato a Mario, nel tentativo di marciare sulla capitale al ritorno dal suo esilio africano. Durante il Medioevo Talamone passò di mano in mano, finché nel 1557 non fu ceduta alla Spagna entrando a far parte dello Stato dei Presidi (vedi itinerario 8).

Il Porto

Il caratteristico porticciolo ha visto passare personaggi di ogni tipo. Dal console romano Mario, al brigante Righetto, a Garibaldi. Dal re d'Italia Vittorio Emanuele III che negli anni '20 e '30 si imbarcava con la famiglia alla volta di Montecristo, a re Faruk d'Egitto, ai reali di Grecia e Olanda.

La Rocca "Garibaldina"

L'imponente fortificazione fu edificata intono alla metà del XIII secolo dagli Aldobrandeschi. Nel corso del '500 subì vari assalti da parte dei pirati prima di essere acquisita e ristrutturata dagli Spagnoli. Nel maggio 1860 vide la presenza di Garibaldi che vi costituì il punto di raccolta dei volontari e dei viveri prima di ripartire per la Sicilia con i suoi Mille.



↑ Talamone al tramonto



↑ Primo piano della Rocca





↑ La lunga spiaggia dell'Osa

La Caletta

La spiaggia ghiaiosa situata sotto la Rocca è un piccolo gioiello. Si lascia l'auto e si scende lungo un sentiero ripido fino a raggiungere lo stabilimento balneare Bagno delle Donne.

La spiaggia dell'Osa

La Torre di Talamonaccio, posta sugli scogli, al confine con il Parco dell'Uccellina, domina la lunga spiaggia, compresa tra i fiumi Osa e Albegna. Si può raggiungere da Fonteblanda, costeggiando l'Osa fino alla foce e accedendo dai campeggi che sorgono lungo la pineta.

Talamonaccio

Le vestigia dell'antica città etrusca di Tlamu emersero nel 1888 a poca distanza dall'attuale borgo.

Frammento dopo frammento fu recuperato uno splendido frontone in terracotta di un tempio di età ellenistica che accoglieva i naviganti dall'alto del promontorio. Dal 2001 il frontone è ospitato ad Orbetello (vedi itinerario 8).

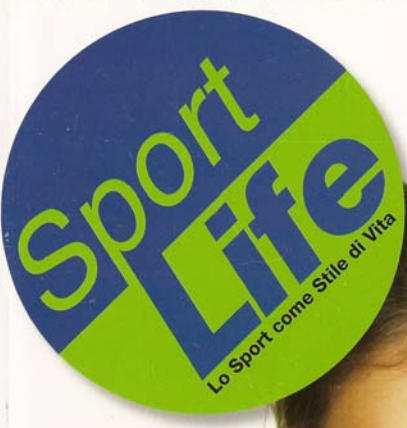


Leccarsi i Baffi

Pesce fresco a volontà in uno dei ristoranti affacciati sui vicoli o direttamente in barca, a bordo del peschereccio Sirena ai comandi di Paolo Fanciulli, vero lupo di mare e uno dei pionieri del pescaturismo in Italia. Un'esperienza non solo gastronomica ma culturale, per capire "dal vivo" i problemi legati alla salvaguardia del mare e alla pesca consapevole, accompagnati da un profondo conoscitore della costa del Parco Regionale della Maremma. Tel. +39.333.2846199



LUOGHI DEL BENESSERE



Pescatori per un giorno, tra calette segrete e falchi pellegrini

Riscoprire la Maremma, in tutto il suo selvaggio splendore, esplorando il Parco dell'Uccellina con una guida d'eccezione. Una volta a Talamone, "porta meridionale" del parco, affidati a Paolo Fanciulli, pescatore ed estimatore dell'indomabile natura maremmana. Puoi ingaggiarlo per passare una memorabile giornata di primavera in queste acque meravigliose.

Salire a bordo della Sirena, la sua barca, significa fare un corso accelerato di biologia marina, di ecologia e d'impegno ambientale con uno speaker straordinario che racconta, con il sorriso sulle labbra, del contesto "pescaturistico" più bello che mi sia capitato di sperimentare.

Di buon mattino, alle 8, imbarco sulla Sirena, pronta a mollare gli ormeggi dal tranquillo porticciolo di Talamone per puntare a nord, seguendo il profilo della costa. A poche decine di chilometri da Grosseto si srotola una striscia di rara bellezza caratterizzata da un susseguirsi di tranquille e incantevoli calette baciata da acque verdi, degne del miglior Mediterraneo. Alzando la testa vedrai i nidi dai quali i falchi pellegrini si gettano in acrobatiche evoluzioni e volgendo lo sguardo verso l'acqua

Vedrai sfilare razze, pesci serra, passere, saraghi reali, marmore e sogliole. Una guida svelerà i segreti di questi straordinari abitanti del mare, frequentatori poco abituali delle nostre tavole



ti rilasserai, accorgendoti di scivolare su una tavola di cristallo appena increspata dalla chiglia della barca.

A bordo il pranzo dovrai guadagnartelo. Pescatore per un giorno, poserai e salperai le vistose reti che ingombrano la poppa della Sirena. Un'attività del tutto "sostenibile" a livello ambientale e meravigliosamente istruttiva. Premio finale: un gustoso pranzo a bordo, in una delle calette "segrete" di questa

splendida costa.

Se sei attratto dal verde intenso della Maremma, quanto dal blu delle sue acque, non esitare a farti condurre a cavallo, lungo uno dei tanti sentieri del Parco, per poi imbarcarti sulla Sirena giusto per l'ora di pranzo.

Puoi contattare Paolo Fanciulli al numero 333 2846199 oppure attraverso il sito www.ansedoniaonline.it/ita/pescaturismo-paolo.asp.

(Ha collaborato Edgardo Fiorillo)

MAREMMA: VISITA ALL'HABITAT PROTETTO

Parlare del Parco regionale della Maremma o "dell'Uccellina", come lo chiamano gli abitanti del posto, vuol dire identificare i cento chilometri quadrati di costa tra Principina a Mare e Talamone. Un'incantevole striscia verde, protetta da 30 anni, sulla terra e, per una sottile fascia costiera, anche in mare.

Una salvaguardia che garantisce la conservazione dell'originario

ecosistema maremmano, oggi disperso dall'intenso turismo litoraneo. Il parco racchiude, entro i suoi confini, un meraviglioso mosaico di ambienti e habitat: dai monti dell'Uccellina alla pineta di Marina di Alberese, dalla foce del fiume Ombrone alle Paludi della Trappola. Una visita a piedi o a cavallo è d'obbligo, se sei in zona. Info: www.parco-maremma.it.

UN MONDO DA SALVARE

di Tessa Gelisio



La Toscana che non t'aspetti

Esplorazioni marine

Toscana. Non lontano dall'Argentario, Talamone è un'ottima base di partenza per gite in barca lungo la costa tirrenica

testo e foto di Tessa Gelisio

Finalmente Primavera! E torna la voglia di muoversi, la voglia di natura e di aria aperta. E allora perché non riscoprire la Maremma in tutto il suo selvaggio splendore? Il Parco dell'Uccellina è lì per questo, per ricordarci come la Toscana meridionale fosse verde e indomabile, come le sue coste rappresentassero uno splendido gioiello mediterraneo.

Il nostro suggerimento è di far base a Talamone, piccolo borgo che divide la propria anima tra turismo e pesca. Ancora racchiuso tra le sue suggestive mura medievali, si affaccia su uno dei porticcioli turistici più efficienti e graziosi della zona, ottimo punto di partenza per avventurarsi in barca in questo tratto di Tirreno.

Il paese è tranquillo e persino d'estate vive di un turismo tutto sommato pacato. Per lo più vi si affollano gli amanti del wind surf e del kite surf attratti qua dalle ventose spiagge poste tra Talamone e l'Argentario. Un piccolo centro, di case e palazzine abbastanza recenti che spuntano dal verde del piccolo promontorio su cui sorge. Il centro abitato è dominato dalla massiccia e chiara Rocca senese, dai cui bastioni si poteva scrutare un buon tratto di mare, fino all'Isola del Giglio. Ma soprattutto Talamone rappresenta l'ingresso meridionale al Parco della Maremma e da qui si diparte un dedalo di sentieri che vi condurrà nel cuore delle sue bellezze naturali. Chissà che passeggiando lungo le banchine del porto non incontriate Paolo Fanciulli, indaffarato attorno alla sua barca Sirena. Pescatore, ma soprattutto vero e proprio paladino della natura, è la migliore guida per esplorare queste acque meravigliose. Paolo era un bracconiere un tempo, oggi vi spiegherà di quanto duramente stia lottando contro le reti a strascico che devastano senza cognizione i nostri fondali. Salire per un giorno a bordo della Sirena significa fare un corso accelerato di biologia marina, di ecologia e di impegno ambientale nel contesto pescaturistico più bello che si possa sperimentare.

Il vostro tour inizierà di buon mattino puntando la prua a nord verso le acque della riserva. Capirete subito cosa si intende per bellezza mediterranea quando vi sfileranno sotto gli occhi cale meravigliose e tranquille, tratti di costa incontaminata dove

dove&come
where&how

C.N. Talamone

Piazza del porto 2 - Talamone-Orbetello (Gr)
talamone.it

Ente Parco Regionale della Maremma

Tel. 0564407098
parco-maremma.it

Pescaturismo Paolo Fanciulli

Tel. 3332846199
ansedoniaonline.it/ita/pescaturismopaolo.asp





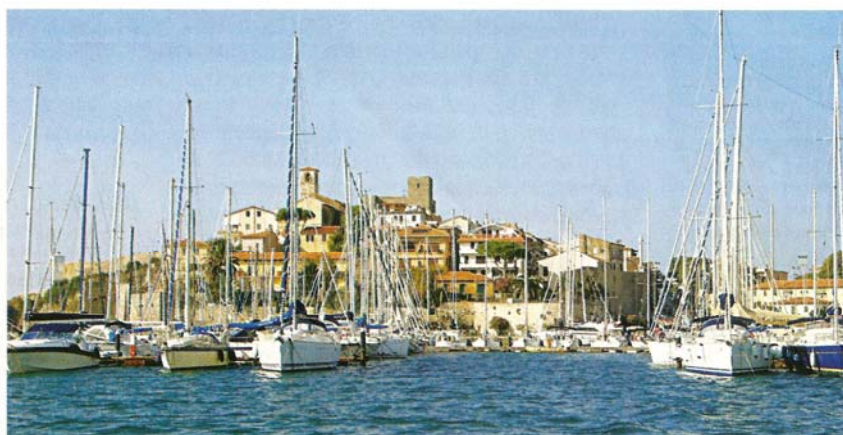
nidificano ancora acrobatici falchi pellegrini... e il tutto a poco più di trenta chilometri da Grosseto, incastonato nel verde del Parco Regionale della Maremma (o dell'Uccellina come viene chiamato da queste parti) da cui ogni tanto fanno capolino suggestive torri d'osservazione medievali a guardia del mare da centinaia di anni.

Il clou della giornata sarà la salpata delle reti a cui dovrete partecipare perché a bordo il pranzo bisogna guadagnarselo! E poi, il premio finale: cucinerete il pescato. Un'ottima grigliata in una delle incantevoli baiette del parco è il "peggio" che vi possa capitare. Se il mare non vi bastasse e foste irresistibilmente attratti dal cuore verde della Maremma con la stessa verve con cui vi ha condotto in mare la stessa guida potrà organizzare una bella cavalcata lungo i sentieri del parco con trasbordo sul Sirena per l'ora di pranzo. Quando natura e buona cucina si amalgamano in un unico weekend non possono che nascere giornate indimenticabili.

Per il soggiorno, da segnalare l'hotel 'Baia di Talamone' (Via della Marina 23, tel. 0564887310) affacciato direttamente sul porto. Da fuori sembra un confettino ma dentro le camere sono molto semplici. E come ristorante il grazioso contesto e la cucina maremmana verace di 'Dal Fante' (Loc. San Sisto a Manciano, tel. 0564606364) un po' fuori dal paese. —

Alcuni scorci di Talamone.
A sinistra, una torre di avvistamento.
Sotto, il porticciolo

Some shots of Talamone.
Left, a sighting tower.
Below, the tiny port



Marine explorations

Spring has arrived! Together with the desire for nature and open air. Why not discover the Maremma and all its splendours? We suggest basing yourself in Talamone. Still housed behind its atmospheric medieval walls, it faces one of the most efficient, small size tourist ports of



the area, excellent starting out point for sailing in this part of the Tirreno. Especially Talamone which represents the southern entrance to the Parco della Maremma and from here a labyrinth of pathways depart tempting the traveller into the heart of its natural beauty. Your tour will start by heading north towards the waters of the sanctuary. You will understand immediately what is intended by Mediterranean beauty when marvellous bays and sections of uncontaminated coastline pass before your eyes, all less than 30 Km from Grosseto, set in the Maremma Regional Park.



La guida di pianetamare

*Alla scoperta
delle trenta
perle
d'Italia*



Tessa Gelisio, Edgardo Fiorillo



sono pochi, è sempre molto affollato e d'estate sulle sue banchine è più facile sentire l'accento romano di quello maremmano!

Questo piccolo, tranquillo centro balneare è anche la porta meridionale al Parco della Maremma e da qui si dipartono una serie di sentieri (splendidi se percorsi a cavallo) che vi conducono nel cuore della macchia mediterranea lungo la costa della Toscana meridionale.

Detta anche Parco dell'Uccellina, questa fetta protetta di Maremma rappresenta uno dei luoghi meglio conservati sotto il profilo naturale di tutta la Penisola. Uno dei tratti di mare più belli e selvaggi che mi sia mai capitato di vedere, con le sue insenature e le lunghe e deserte spiagge dove anche in pieno agosto ho visto pochissime persone.

Anche la Baia, a sud di Talamone, è un susseguirsi di lunghe spiagge sabbiose e il forte vento che vi spira le rendono una delle mete preferite degli amanti del *windsurf* e dell'ancor più spettacolare *kitesurf*. Nella bella stagione le basse acque tra Talamone e l'Argentario diventano il teatro delle evoluzioni di vele e aquiloni colorati che punteggiano il mare.

Che siate muniti di barca o meno vi consiglio un bel giro pescaturistico in compagnia di Paolo Fanciulli, che oserei definire come la prima attrazione della Maremma. Personaggio straordinario, ex bracconiere, oggi diventato grande difensore dell'ambiente che ha lottato duramente contro la pesca a strascico illegale. Conosce perfettamente il mare e andare in barca con lui significa fare un corso accelerato e molto divertente di ecologia e biologia marina: vi mostrerà come le meduse non pungano, come sono i nidi dei falchi pellegrini, come si catturano i polpi con la lenza, i pesci di queste acque... è davvero la miglior guida vivente del Parco dell'Uccellina; pescherete e mangerete a bordo con lui il pesce più buono della vostra vita (mi raccomando non fatevi sfuggire il pesce serra con cui la sua fidanzata prepara sughi strepitosi). Se volete, Paolo può anche organizzare per voi qualche bella uscita a cavallo nel parco con trabordo sulla sua barca all'ora di pranzo. Un uomo da cui ho imparato davvero molto sul mare e che ogni volta mi fa ingrassare di un paio di chili!

Talamone si trova in un'area fortemente turistica della costa maremmana e come tale offre una buona ricettività.

L'*Hotel Baia di Talamone* si trova sul porto, le sue camere sono forse un po' spartane ma la gentilezza delle signore che lo gestiscono ripaga l'estrema sobrietà: da non perdere le torte fatte in casa per la colazione! Un po' fuori il paese, a una decina di minuti dalla costa (unico neo), l'*Hotel Torre dell'Osa* è una bella villa ristrutturata di recente, con piscina e ottimo ristorante.



Mittwoch, 16. Juli 2008

DIE SEIT

Der Fischer und seine

Weil es an der Toskana-Küste nicht mehr genug zum Fangen gibt, fährt Paolo Fanciulli Urlaub

Von Stefan Ulrich

Talamone, im Juli – Das Meer ist glatt und samtig blau, und die Morgensonne steht noch tief genug, um angenehm zu wärmen. Langsam tuckert die *Sirena* an den schmalen, umbräunten Stränden und den von Macchia überzogenen Hügeln des Maremma-Naturparks entlang. Einige Seemöwen folgen in respektvollem Abstand. An einer gelben Boje stoppt Paolo Fanciulli seinen Kutter. Er greift ins Wasser, holt das Ende eines Fischernetzes heraus und führt es über eine elektrische Metallwinde ins Boot. Langsam wird das anderthalb Kilometer lange Netz aus dem Wasser gezogen. Alle paar Meter zappelt ein nassschillernder Körper darin. Fanciulli löst mit seinen großen, geschickten Fingern die Fische und Krustentiere heraus. Ab und an schnalzt er mit der Zunge. „Eine schöne Goldbrasse“, sagt er erfreut. „Und da, zwei Mazzancolle, zwei Riesengarnelen.“

Das Ehepaar aus Penzberg und die junge Frau aus Florenz schauen aufmerksam zu. Heute hat „Paolo il pescatore“ (der Fischer), wie ihn in dem toskanischen Hafendorf Talamone alle nennen, nicht viele Touristen in seinem Kutter. An guten Tagen sind es zwei Dutzend. Sie kommen im Morgengrauen an den Kai und begleiten ihn, der sich nur als Paolo ansprechen lassen will, beim Ausholen der Netze und beim Putzen der Fische.

In einer stillen Bucht des Naturparks bereitet Paolos Freundin, die Österreicherin Hilde, dann den Fang in einer Feldküche zu. Unter Steineichen verspeisen die Gäste Sushi vom Thunfisch, Spaghettini mit Tintenfisch-Sugo und gegrillte Seezungen. Dazu gibt es weißen

Vermentino und roten Morellino – aus biologischem Anbau. Denn Paolo sieht sich nicht nur als Fischer, sondern auch als Umweltpädagoge. Den ganzen Tag über erklärt er den Touristen das Fischerhandwerk und die Meeresbiologie. „Man kann nicht nur nehmen, man muss auch geben“, sagt er. „Doch bislang hat der Mensch vom Meer stets nur genommen.“

„Pescaturismo“ – Fischtourismus – so nennt sich diese Urlaubsart, die Paolo Anfang der neunziger Jahre erfunden hat. Damals konnte er kaum mehr genug zum Leben verdienen. Industrieschiffe fischten die Meere rücksichtslos leer, und die Fänge der kleinen Küstenfischer wurden immer geringer. Da kam ihm die Idee, „mit den Touristen Geld zu verdienen und zugleich etwas für die Natur zu tun“. Heute bieten Hunderte Fischer in ganz Italien Pescaturismo an. Sie nehmen ihre Gäste mit zu den Aalreusen der oberen Adria, zu Muschelbänken am Gargano, Thunfisch-Jagden vor Sizilien und nächtlichen Angeltouren in Ligurien. Im Jahr 2005 nahmen bereits 300 000 Menschen an solchen Fischzügen teil, schätzten die italienischen Tourismusforscher. Dieses Jahr sollen es deutlich mehr sein.

Was der „Agriturismo“ – Ferien auf dem Bauernhof – für die Landwirte bedeutet, scheint der Pescaturismo für die Fischer zu werden: eine Überlebensquelle. „Mittlerweile kommen Spanier, Franzosen und Griechen hierher, um das Konzept von uns zu lernen“, sagt Paolo Fanciulli, während er auf der *Sirena* Meter für Meter Netz einholt. Vorsichtig streift er die schwarzen, in Trauben zusammenhängenden Eier der Kraken und den weißen, eiweißstrotzenden Rogen der Tintenfische zurück ins Meer. Fast zu jedem Fisch erzählt der Mann mit den stahlblau-

en Augen im rot gebrannten Gesicht eine Geschichte. „Das ist ein Scorfano, ein Drachenkopf“, erklärt er, während er ein Scheusal mit stachelstarrtem Haupt herauszieht. „Er ist sehr giftig. Mein Onkel starb an einem Stich von ihm.“

Dann taucht ein Fisch auf, der aussieht, als sei er den Phantasien der Walt-Disney-Studios entsprungen. Am runden Körper hängen halbrunde Flügel, die blau und gelb leuchten. Am Bauch hat das seltsame Tier zwei Glieder, die



e Schau

über aufs Meer und erklärt, warum die Netze so leer bleiben

aussehen wie Hühnerfüße. „Pesce civetta“, „Eulenfisch“ nennen es die Italiener wegen der seltsamen Gestalt und den Rufen, die es an Land ausstößt. Vorsichtig setzt Paolo den Fisch zurück ins transparente Wasser, wo er langsam davongleitet. Weit draußen steigt die Insel Giglio aus dem Morgendunst empor. So schön ist es auf dem Meer.

„Die Touristen finden, hier auf dem Meer sei alles wunderschön“, sagt da der 46 Jahre alte Fischer ernst. „Doch sie be-

merken nicht, wie es im und unter dem Wasser aussieht.“ Er dagegen sehe den leichten Schaum, der sich bei Wellengang bildet – in Folge der Düngemittel und Schadstoffe, die die Flüsse hineinschwemmen. „Und ich weiß, dass unter uns ein Teil des Meeresbodens zerstört ist. Viele Seegraswiesen sind verschwunden.“ Schuld daran seien „Piraten-Fischer“, die ihre feinmaschigen Netze mit tonnenschweren Eisenketten beschwerten und so über den Meeresgrund schleifen ließen. Immer wieder seien sie auch hier in die Drei-Meilen-Schutzzone vor der Küste eingedrungen, um den Grund abzuschaben und alles, Fischlaich, Kleinfische, Seegras, Gestein mitzureißen. „Wenn ein Panzer durch den Wald wütet, sieht das jeder“, klagt Paolo. „Aber was da am Meeresgrund passiert, sieht man nicht.“

Feldzug gegen die Piraten

Paolo ist ein besonnener Mann. Nun aber wird er laut, fuchtelte mit den Armen. „Ich habe eine Passion für das Meer und kann nicht ertragen, wie es zerstört wird“, sagt er. Dann erzählt er seine Geschichte: Schon mit sieben Jahren fuhr er mit dem Vater hinaus, um die Netze einzuholen. „Ich liebte das Meer, es gab ja auch nichts anderes, keinen Computer, keinen Fernseher“, erinnert er sich. „Wir fingen mit 30 Metern Netz so viel wie heute mit 1,5 Kilometern.“ Schon in den siebziger Jahren habe er gemerkt, wie die Fische weniger wurden. In den achtziger Jahren seien dann die Kutter mit den Schleppnetzen eingefallen und hätten alles kaputt gemacht. „Mein Vater und die anderen Küstenfischer haben das natürlich kapiert. Aber sie hatten Angst, etwas dagegen zu tun. Da musste schon so ein Verrückter wie ich kommen.“

Paolo begann seinen privaten Feldzug gegen die Räuber der Meere. Er tat sich mit Umwelt-Aktivisten, etwa von Greenpeace, zusammen und blockierte aus Protest den Hafen des nahen Porto Santo Stefano. Er zeigte die Piraten-Fischer bei den Behörden an und verkleidete sich, da das wenig bewirkte, selbst als Hafenpolizist, um nachts mit Schlauchbooten die Schleppnetz-Schiffe zu stellen. Beliebte machte ihn das nicht. „Die Schwarzfischer kamen aus Sizilien und Kalabrien. Die verstanden keine Scherze. Sie haben gedroht, mich umzulegen.“

Aus der Not gebar Paolo den Pescaturismo und konnte sich so über Wasser halten. Die Fischpiraterie aber beendete das noch nicht. „Also kam ich auf die Idee mit den Fischhäusern.“ Wie ein US-Wahlkämpfer sammelte Paolo Geld von Freunden, Bekannten, Geschäftsleuten. Und er stürmte so lange die Behörden, bis auch die Region Toskana ihren Anteil dazugab. Schließlich hatte er alles zusammen, Geld und Genehmigungen. Vor zwei Jahren ließ er dann Hunderte durchlöcherter Betonklötze – jeder viereinhalb Tonnen schwer – im Küstenmeer der Toskana versenken. Die künstlichen Riffe sollten den Fischen als Schutz und Brutstätten dienen und die Raubfischer abhalten. Denn auf den Klötzen, deren Position geheimgehalten wird, ließ Paolo Eisenhaken anbringen. „Daran zerrissen die Schleppnetzfischer ihre Netze. Nach wenigen Tagen kamen sie nicht mehr.“

Mittlerweile sei das Küstenmeer der Maremma wieder dabei, zum Paradies zu werden, freut sich Paolo. Die Fische hätten ihre Häuser angenommen und sich deutlich vermehrt. Das sehen auch die Pesca-Touristen, wenn Paolo seine grobmaschigen Standnetze einholt, die in der Küstenzone zugelassen sind. „Die Menschen brauchen Fisch“, sagt er. „Doch es geht darum, klug – und das heißt zurückhaltend – zu fischen.“ Dies liege zuallererst im Interesse der Leute, die vom Fang leben. „Denn wenn das Meer stirbt, krepieren auch die Fischer.“



„Sie haben gedroht, mich umzulegen“: Paolo Fanciulli aus Talamone hat es sich zur Aufgabe gemacht, die Küstengewässer wieder als Lebensraum für viele Fische zurückzugewinnen, und erste Erfolge sind schon zu sehen. Wegen seines Kampfes gegen die Fischräuber und ihre Schleppnetze wurde sein Leben aber mehr als einmal bedroht.

Foto: ul



A sinistra: Paolo Fanciulli con un gruppo di turisti che sono saliti sul suo peschereccio. A destra: il «Sirena» in mare, durante una delle piccole crociere giornaliere



Un po' chef e un po' marinaio, ma pure ciccone, ambientalista, guardiano del mare. «Che quest'anno è pieno di bolle di sapone, perché i depuratori non riescono a bloccare la marea dei detersivi», denuncia. Paolo il pescatore è tutto questo e molto di più, un personaggio dai cento volti e dalle mille risorse. E non è un caso che le televisioni di mezza Europa l'abbiano intervistato e presentato come l'uomo marino più importante d'Italia.

«Paolo il pescatore», al secolo Paolo Fanciulli, 47 anni, è il primo ad aver organizzato in Maremma mini-crociere con il suo peschereccio, il «Sirena».

I turisti salgono a bordo, visitano i paradisi più inquinati da Talamone a Marina di Alberese, fanno il bagno, prendono la tintarella e poi, dopo aver assistito alla «pesca miracolosa», si godono un bel pranzo a base di pesce alla griglia o carpaccio di orata. Che Fanciulli prepara seguendo ricette antiche e prelibate. Una ricetta? Il riso con il nero di seppia. «Soffrigo aglio, cipolla e prezzemolo — spiega — poi faccio insaporire le seppie freschissi-

Pescatore chef

*Turismo, sole, tuffi e pesce fresco in Maremma
Ecco le mini-crociere inventate da Paolo Fanciulli*

me tagliate a fettine. Poi aggiungo un goccio di vino bianco e allungo il tutto con brodo di pesce, o di cozze. Infine il nero della seppia e poi verso il riso». Paolo, che è anche una guida del Parco dell'Uccellina, racconta i segreti del mare grossetano,

La giornata tipo sulla barca

Prima un giro tra le bellezze della costa. Poi getta le reti e cucina il pranzo per tutti quelli a bordo

spiega la differenza delle specie di pesci pescati, descrive natura e ambiente.

L'idea è piaciuta anche a molti vip. Sul «Sirena» sono saliti l'allenatore della nazionale Trapattoni, grande appassionato di pesca e Achille Occhetto.

«Questo lavoro l'ho inventato una decina di anni fa. Ero un pescatore che si batteva contro il degrado del Mediterraneo e combatteva la pesca a strascico sotto costa. E allora mi sono chiesto: perché non trasformare il mio lavoro in turismo eco-sostenibile? Nel 1992 sulle barche da pesca i turisti non potevano salire. Sono

andato al ministero e ho chiesto il permesso per fare pescaturismo. È stata dura ma ci sono riuscito».

Le mini-crociere con pesca e mangiata finale (si paga dai 40 ai 90 euro per una gita dalle 8 alle 16 e ci si prenota al

Il marinaio vip

Le tv europee hanno raccontato la sua storia. E sul «Sirena» sono saliti anche Trapattoni e Occhetto



333.2846199) si svolgono quasi sempre in due fasi. Si parte al tramonto con un gruppo di dodici turisti e si calano le reti. Poi, la mattina seguente, al via l'escursione vera e propria. Colazione a bordo (il peschereccio è attrezzato con frigoriferi, cucine e altri comfort) e poi su le ancore. «Ai turisti spiego le bellezze del Parco, i segreti dei fondali, la vita del mare. Poi recuperiamo le reti e approdiamo a Cala di Forno, una baia vicino a Talamone. Mentre il gommone prosegue altre escursioni, noi dell'equipaggio puliamo il pesce e lo cuciniamo alla griglia: orate, dentici mormore, tutti fre-

schissimi». Le escursioni proseguono davanti alle grotte della Balena e della Bella Marsilia e nei luoghi dove nidificano il Gabbiano reale, il Falco pellegrino (due sole le coppie presenti nel Parco) e il Corvo imperiale. Infine prua puntata verso il porticciolo etrusco dove attraccavano gli antichi velieri.

«Questa è la Maremma, questo è il mare», esulta Paolo. Che avverte: «Un po' saponato, quest'anno. Muoviamoci tutti per salvarlo».

Marco Gasperetti
mgasperetti@rcs.it



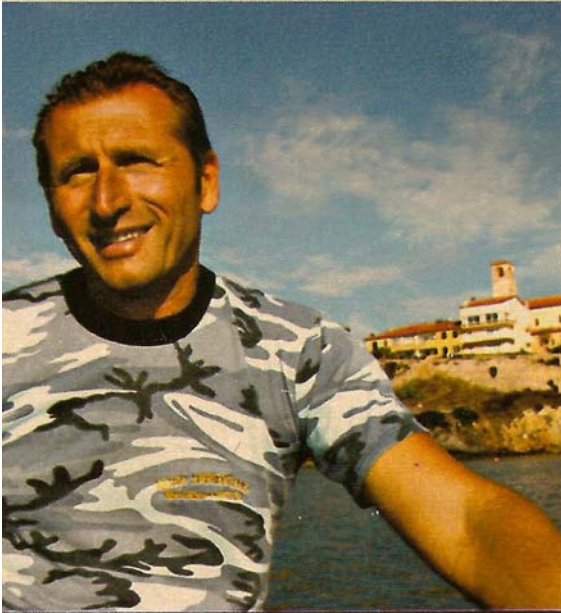
INTELLIGENCE IN LIFESTYLE

APRILE
2009

NUMERO
08

IL MASCHILE DE
Il Sole **24 ORE**

Nr 8/2009 del 10 aprile 2009 mensile Poste Italiane
Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 CONV. L. 46/2004 Art. 1, C.1,
DCB MILANO - Venerdì 10 aprile in abbinamento
obbligatorio con "Il Sole 24 ORE" 1,50 euro (1,00 euro
quotidiano + 0,50 euro "IL") - Da sabato 11 aprile
solo "IL" - Il maschile del "Sole 24 ORE" 0,50 euro



Da venerdì
17

A lunedì
20 APRILE

Paolo Fanciulli
GENOVA

**IO SONO
UN PESCAUTORE**

Lo si può incontrare quotidianamente sulla banchina del porticciolo di Talamone, al rientro di una giornata di pesca, mentre ormeggia il suo motopeschereccio, Sirena. La cornice è quella del Parco della Maremma, tra Grosseto e Porto Santo Stefano: «Il posto più bello del mondo». Paolo Fanciulli, pescatore e guida ambientale, a capo della cooperativa Poseidonia, è un profondo conoscitore del Parco dell'Uccellina e può dirsi pioniere della pesca turismo in Italia, un nuovo modo di fare escursioni: si portano in giro i turisti, si fa pescare loro il pesce che poi verrà mangiato, come spiega: «Ho inventato un sistema per far avvicinare le persone che del mare sanno poco o niente, al mio mestiere di pescatore, antico e ricco di tradizioni. Non insegno loro a fare il bagno ma desidero fornire loro una lezione sull'ambiente e il rispetto per il mare». Fanciulli, che dal 1986 porta avanti una personale battaglia contro le attività illecite della pesca a strascico, parteciperà a **Slow Fish**, l'evento targato Slow Food che si terrà nel padiglione B della fiera di Genova. Una rassegna, quella di quest'anno, dedicata soprattutto all'educazione del gusto: dalle ricette culinarie, ai luoghi dove fare la spesa. (Fr. Ve.)



Slow Food®

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



C'ERA VN MARE DI PESCI...



Slow®
fish

Buono, Pulito e Giusto.

Genova, 17-20 aprile 2009
IV EDIZIONE

main sponsor

LURISIA

LAVAZZA
ITALY'S FAVORITE COFFEE



ASTI
D.O.C.G.

UNIPOL
LUIGI ASSICURAZIONI



APERITIVO CON IL PESCAVTORE

IFA01

Il mare secondo Paolo Fanciulli
ore 19 / Sala E / € 18

Paolo Fanciulli ~ pescatore di Talamone, profondo conoscitore del Parco dell'Uccellina e pioniere della pescaturismo ~ dal 1986 porta avanti una personale battaglia contro le attività illecite della pesca a strascico. Paolo non ha mai smesso di lottare e nel 2006 è arrivata la prima vera vittoria: dei dissuasori in cemento sono stati posati sul fondale del Tirreno, del tratto di mare che da Porto Santo Stefano porta alla foce dell'Ombrone. Insieme a Fabrizio Serena, esperto di ecosistemi marini, vi racconterà la sua storia, già ripresa da Report e da molte altre testate giornalistiche.

CONSUMI CRITICI / DAL NOSTRO INVIATO

di massimo acanfora

27

Le reti del Consorzio piccola pesca Monte Argentario incontrano quelle dei Gas milanesi: è il progetto "Pesce d'aprile", di stagione e "a miglia marine 0"

il mare in tavola

"Chi dorme non piglia pesci" mi ripeto

scendendo di buon mattino al porticciolo di Talamone (Gr). Paolo il pescatore è già là, a bordo della "Sirena", che ripara le reti. Con un gesto preciso e misterioso fa quadrare la maglia e copre il buco fatto da un granchio o da un delfino.

Sono qui per capire che pesci pigliare. Lo stesso motivo

che ha mosso "Pesce d'aprile", il progetto di Intergas, il coordinamento dei gruppi d'acquisto milanesi, che a breve permetterà ad alcuni Gas di ricevere direttamente dalle acque del Tirreno un pesce "pulito".

Paolo Fanciulli, 48 anni, è il nodo più stretto del progetto. Mare dentro gli occhi e il cuore, è un tempestoso corsaro, fautore di mille battaglie per l'ambiente. "Maremma spettnata -esordisce- il mare copre tutto, ma sotto ce ne sono di cose da raccontare...".

Il primo incontro tra Mauro Fumagalli, uno dei coordinatori dell'Intergas, e Paolo Fanciulli è stato catodico: Mauro era davanti alla puntata di Report del 16 novembre scorso ("Mare Nostrum") in cui Paolo



Paolo Fanciulli, "Paolo il pescatore" fotografato a bordo del suo "Sirena"

raccontava la sua lotta contro la pesca a strascico davanti al Parco della Maremma. "Il nostro obiettivo -spiega Mauro- era proprio portare a Milano pesce 'sostenibile', pescato con metodi tradizionali e che dessero una giusta retribuzione al lavoro del pescatore". La "piccola pesca" artigianale praticata dalla Consorzio piccola pesca Monte Argentario con strumenti non invasivi quali reti da posta, palangari e nasse, è selettiva, grazie alla misura delle reti e garantisce così il rispetto delle norme sulla stagionalità e la misura minima del pescato. Allora dal piccolo schermo si passa alla barca di Paolo. "Non avevo mai sentito parlare del gruppo d'acquisto -racconta

smagliando con pazienza un rombo-. Ma con Mauro e sua moglie Annamaria è nata una stima istintiva". E così a maggio la rete dei gruppi d'acquisto diventerà un vero tramaglio: è un ordine di prova, con maglie ancora larghe ma comunque solide. Arriverà a Milano pesce del Tirreno, con particolare attenzione per il pesce "di stagione" (vedi a p. 29) e quello considerato

"povero". La grande zuppa comprenderà pesce serra, sarago maggiore, orata, salpa, dentice, sogliola, triglia, seppia e quello che il mare offrirà. Il prodotto viaggerà in un furgone da 10 quintali. I membri dei Gas potranno fare un ordine a partire da un minimo di un chilo per tipo di pesce. Si dovranno raggiungere almeno i 5 chili per ciascuna specie. Spigole e scorfani devono per legge viaggiare in cassette separate. Per comodità saranno tutti insacchettati e prezzati in "porzioni" da circa un chilo e poi distribuiti dai responsabili dei gruppi. La cooperativa è in grado di pescare fino a 300-400 chili di pesce al giorno, ma la frequenza delle consegne non si può stabilire a priori:

Il "paradiso" di Paolo il pescatore, sul Monte Argentario. Tre turisti tra i sentieri che conducono alla nicchia dove si mangia il buon pesce pescato durante le uscite di pescaturismo



dipende dal mare. Il prezzo sarà invece fisso, con fasce da 5 a 25 euro a seconda della qualità. "Ma la cosa importante -prosegue Mauro- è che 'Pesce d'aprile' parte ancora una volta da un incontro, secondo i valori umani e relazionali dei Gas. Senza scordare quelli della legalità". Paolo ha cominciato la battaglia contro la pesca a strascico più di 20 anni fa, attaccando di notte con il suo gommone, come una minuscola Greenpeace, le paranze che

pescavano in acque illegali, ovvero a meno di tre chilometri dalla costa o 50 metri di profondità. "La paranza è una barca -spiega Paolo-, spesso con il motore truccato, che traina a un chilometro di distanza una rete con il lembo inferiore 'armato' di una catena che pesa alcune tonnellate, che ara il fondo portando via tutto". Compresa la posidonia oceanica, le cui praterie fanno da riparo a specie pregiate di pesce e trattengono i marosi che erodono le spiagge. A volte Paolo guidava la Guardia Costiera fin sotto i barconi oppure arrivava da lontano con i lampeggianti e nel dubbio gli "strascicari" scappavano. Ha fatto nomi e cognomi, di persone e barche, e ricevuto pesanti minacce. Oggi il mare davanti al Parco della Maremma è dotata di dissuasori della pesca illegale (vedi articolo sotto), ma è ancora un'esperienza isolata. Anche per questo è importante portare a Milano un pesce a miglia marine 0, saltando intermediari e peschierie: Mauro è convinto che il modello "pesce d'aprile" possa essere esteso ad altre reti di Gas in Italia, coinvolgendoli in un

percorso culturale e di conoscenza, magari associato in partenza alla convivialità e ai segreti dell'arte culinaria. Anche Paolo, doti innate di comunicatore, ha pensato a come coinvolgere le persone nel suo progetto. Così nel 1992 è diventato con la sua "Sirena" un pioniere di *pescaturismo* e *ittiturismo*, pratiche che coniugano la pesca con l'accoglienza dei turisti. Stavolta si arriva da terra, scendiamo il sentiero nella macchia mediterranea, e arriviamo a una nicchia a pochi passi dal mare dove sono allestite una cucina e una sala da pranzo in piena regola. "Questo è il mio paradiso" dice Paolo, e non deve aggiungere altro. Si parte al mattino da Talamone e Paolo si trasforma in capitano, pescatore, educatore con le scuole -"un pescatore è un laboratorio didattico"- cuoco, guida ambientale. "La giornata è intensa: caliamo e salpiamo le reti, smagliamo il pesce, ci godiamo il Parco della Maremma, le sue grotte, si fa il bagno e si mangia in barca o si viene qui a terra per un gran pranzo di pesce". Appena pescato. Info: www.paolopescatore.it



riserve ittiche sotto attacco globale

Nel mondo circa 43,5 milioni di persone praticano la pesca da cattura o l'acquacoltura.

L'86 per cento vive in Asia. Nel 2006, la produzione ittica totale mondiale ha raggiunto il picco di 143,6 milioni di tonnellate, di cui 92 milioni di tonnellate da pesca di cattura e 51,7 milioni di tonnellate da acquacoltura (ma solo quest'ultima è in crescita, Fao 2008). Non a caso il 75% degli "stock ittici" è eccessivamente o pienamente sfruttato, in particolare alcune specie come tonno, merluzzo,

pesce spada. La flotta peschereccia motorizzata mondiale ammonta in totale a 2,1 milioni d'imbarcazioni, mentre in Italia sono attive circa 14 mila imbarcazioni. A proposito di pesca illegale, la Commissione Europea attribuisce all'Italia il più alto numero di infrazioni gravi alla Politica comune sulla pesca (ben 3.868): casi ampiamente documentati come l'illegalità nella pesca al tonno rosso, l'uso di spadare, la vendita di pesce sottotaglia o di specie protette, lo strascico sottocosta. Ne consegue il forte impoverimento delle

risorse ittiche, un impatto devastante sugli *habitat* marini e la concorrenza sleale verso gli operatori corretti. E l'omologazione dell'offerta. Sono 266 le specie commestibili del Mediterraneo ma a fronte di questa immensa varietà, poco più del 10 per cento finiscono con una certa regolarità sui banchi delle peschierie, dominati da orate, pesce spada, tonno e branzini. La rivista *Nature* sostiene che proprio per questo delle 29 specie che peschiamo con maggior frequenza, 10 si sono ridotte a meno del 10 per cento rispetto a cinquant'anni fa.

LA NAZIONE GROSSETO

www.lanazione.it
e-mail: cronaca.grosseto@lanazione.net

Domenica
26 Luglio 2009

BUONGIORNO MAREMMA

«Conoscere il mare ci aiuta a difenderlo»



NEL MONDO della pesca ormai lo conoscono tutti come un vero paladino dell'ambiente. Paolo Fanciulli (nella foto), quarantottenne, è tra i pescatori che si sono battuti in prima fila contro la pesca illegale a Talamone, ottenendo l'installazione in mare dei dissuasori, quei blocchi di cemento ai quali restano incagliate le reti dei pescherecci che si spingono troppo sotto costa, dove non dovrebbero andare. «La pesca illegale — conferma ancora oggi — distrugge il mare e i pescatori. E chi compra pesce illegale è un complice di questo sciacallaggio». A bordo del suo Sirena, un'imbarcazione di dodici metri, Fanciulli ha organizzato le giornate di pesca turismo con le quali porta i turisti al largo del Parco dell'Uccellina, di cui è anche guida escursionista, proprio nella convinzione che la tutela e il rispetto dell'ambiente possa passare soltanto attraverso una maggiore conoscenza dell'ambiente. E così a bordo del Sirena gli ospiti di Fanciulli issano le reti e si gustano i pesci appena pescati, che non sono solo i soliti saraghi, orate e dentici, ma anche sugherelli, palamite, salpe e murene, che sono ormai scomparsi dai menu dei ristoranti. Il gusto del

mare, ma anche la storia del mare, che Fanciulli spiega ai suoi ospiti con in mano un pesce balestra essiccato, che veniva usato dagli etruschi come carta vetrata per levigare il legno. Ma l'indole del paladino lo spinge a navigare anche altri mari. «Sto lavorando insieme a Greenpeace e Wwf a una campagna per ridurre l'uso dei detersivi — ci racconta — perché questo è un grosso problema, sul fronte dell'inquinamento del mare, che a volte è sottovalutato. Pensiamo solo al fatto che spesso i depuratori non trattano i detersivi, che finiscono in mare senza essere depurati. Così le nostre acque sono piene di detersivi e solventi».

Riccardo Bruni



PESCATORE Paolo Fanciulli
è una guida in mare e a terra

STEFAN ULRICH

Arrivederci, Roma!

EIN JAHR
IN ITALIEN



ullstein

Stefan Ulrich

Arrivederci, Roma!

Ein Jahr in Italien

*Be Paolo il Pescatore,
e Kilde,
con cordialissimi saluti
e un forte abbraccio,*

Stefan

Darig, 7.3.2010

Ullstein

Gäste sind erst weit nach zwei Uhr gegangen – und damit ungemein spät im deutsch-römischen Rom.

Die ~~caja~~ wäre also triumphal überstranden, und dieser Siegesauss gefeiert werden. Das sehen auch Bernadette und Nicolas so, die das Ereignis hinter zwei Sesseln im Dunkeln unseres Flurs versteckt verfolgt haben. Also nehmen wir uns vor, während der Herbstferien der Deutschen Schule Rom ein paar Tage in die Toskana zu fahren. Klingt ja nicht gerade originell. Florenz? Siena? Pisa? Die Hügel des Chianti? Oder gar Elba, diese grüne Insel, auf der zu Urlaubszeiten mehr der Dialekt Ludwigs Thomas als das Idiom Dante Alighieris zu hören ist. Weit gefällt. Uns zieht es in die Maremma, das Land am Meer im tiefen Süden der Toskana. Die Maremma ist heute zwar auch kein wirklicher Geheimtipp mehr, aber viel ruhiger und ursprünglicher als der Rest der ausgelatschtesten Region Italiens.

Als Bernadette und Nicolas das Stichwort Maremma hören, rufen sie aus einem Mund: »Wir wollen zu Paolo!«

Dagegen haben Antonia und ich nichts einzuwenden. So finden wir uns an einem frühen Morgen Ende Oktober im Hafen von Talamone ein, einem winzigen Städtchen am Südende des Maremma-Nationalparks. Die Sonne spitzt noch nicht über die Hügel, und wir frösteln in unseren Baumwollpullovern. Zum Glück hat bereits eine Bar offen. Wir stärken uns mit *cornetti con crema*, Cappuccino und heißem Kakao für die Seefahrt. Dann schlendern wir hinüber zum Kai. Nicolas läuft voraus. Er weiß von früheren Touren, wo die »Sirena« vertäut liegt. Auf dem Kutter erwartet uns Paolo *il Pescatore*, wie er sich nennt. Paolo ist ein Hüne in grünen Armeehosen, mit rotblonden Haaren und einem von Sonne und Salzlucht gebeizten Gesicht, aus dem zwei stahlblaue Augen blitzen. Er reicht uns

seine raue Fischerpranke und zieht uns an Deck. »Benvenuti a bordo«, begrüßt er uns. Dann klopft er Nicolas auf die Schulter: »Alles okay, alter Fischermann?«

Nicolas strahlt ihn an. Dann inspiziert unser Sohn den Kutter – die aufgehäuften Netze, die Gaffs, Angerouten und Bottiche für die Fische an Deck, das Echolot, die Muscheln und getrockneten Seesterne in der Kajüte. »Schau mal, Papa ...«, schreit er immer wieder in den Morgenwind.

Nicolas ist in seinem Element. Schon das allererste Wort, das er als Kleinkind aussprach, war nicht »Mama«, »Babba« oder »Nulli«, sondern »Fhiff«. Er meinte »Fisch«, was wir daran erkannten, dass er hektig an einem seiner Plüschfische zerrte. Denn Nicolas wünschte sich nicht wie andere Kinder Teddybären, Häschen oder ein Äffchen. O nein. Wenn wir mit ihm in einem Spielwarengeschäft waren, interessierte er sich vor allem für Delfine und Orcas. Zur Not tat es auch eine Stoffkrabbe, die er ebenfalls »Fhiff« nannte. Als er laufen konnte, verlagerte Nicolas seine Neigung auf die echten Fische. »Babba, Fhiff!«, sagte er dann, schon sprachmächtiger, sobald wir beim Spazierengehen an einem Tümpel vorbeikamen. Für mich war das der Befehl, mit einem kleinen Netz im Wasser herumzustochern und wenigstens den Anschein zu erwecken, als wollte ich Fhiffe fangen. Noch ein wenig später begann Nicolas, mich an jedem Ferienmorgen mit dem Satz zu wecken: »Papa, wann gehen wir endlich fisheschen?« Daran hat sich bis heute nichts geändert. Deswegen sind wir auch hier, auf der »Sirena«.

Außer Paolo ist noch Hilde an Bord, seine Freundin. Wir umarmen uns zur Begrüßung. Dann klatscht sie in die Hände: »Servus mitananda! Mei is dees schee, aich wiada zu seng. Wia gähnt's aich denn, do untn bei de Rāma?«, fragt sie.

Hilde ist eine der wenigen unserer deutschen

Freunde und Bekannten, die uns nicht darum beneiden, in Rom zu leben. Sie kommt aus der Gegend des Chiemsees. Ihre blonden Haare hat sie zu zwei Pippi-Longstrumpf-Zöpfen geflochten. Mit ihrer herzlichen Fröhlichkeit verbreitet sie sofort gute Laune. »Mogst an Kaffää?«, fragt sie mich. »Möchtest du einen Espresso?«

Ich gebe ihre Sätze fortan der Einfachheit halber auf Hochdeutsch wieder. Sie greift nach der Thermoskanne auf dem Kajütentisch und schaut sich nach einem Becher um. »Mein Gott, hat der Paolo da wieder einen Saustall beinander«, seufzt sie in nicht ganz ernster Verzweiflung. »Dieser Paolo! Wenn du erst wüßtest, wie chaotisch hier alles war, bevor ich gekommen bin!«

Der wuchtige, charmante toskanische Seemann und die zierliche, flotte Bayerin sind ein gutes Paar, auch wenn sie sich ständig necken – »frotzeln«, wie man auf Bayerisch sagen würde. Die beiden haben sich kennen-gelernt, als Hilde auf einer Reise in der Toskana war. Offenbar hat es gleich am ersten Abend gefunkt. Seitdem pendelt Hilde zwischen dem Chiemgau und Talamone, und auch wenn sie sich über das Leben in dem Hafendorf und eine gewisse Unordnung bei der Haushalts- und Bootsführung ihres Freundes beklagt, weiß sie doch, was sie an ihrem Fischer hat.

»Paooloo, wo hast du denn wieder die Keksdose hingräumt?«, schimpft sie.

Paolo grinst und zwinkert uns zu. »Ich verstehe zwar nicht, was sie sagt, aber ich weiß, was sie meint«, sagt er auf Italienisch.

Wir warten noch auf eine Gruppe Italiener, die sich ebenfalls für die Bootstour angemeldet hat. Paolo drückt uns Kladden mit Zeitungsausschnitten über ihn in die Hand. Er ist längst eine lokale Berühmtheit, selbst ausländische Fernsehsender haben über ihn be-

richtet. Schließlich gilt er als Vorkämpfer des *pescaturismo*, des Fischtourismus, der sich entfernt mit dem Urlaub auf dem Bauernhof vergleichen lässt. In Zeiten, da die Meere leerer und die Fänge schmaler werden, sind die kleinen Küstenfischer auf ein Zubrot angewiesen. Paolo kam Anfang der 90er Jahre auf die Idee, Urlauber auf seinem Kutter mitzunehmen und sie beim Fischen mitmachen zu lassen. So konnte er Geld verdienen und den Leuten zugleich etwas über das Meer, seine Bewohner, die Probleme der Überfischung und den Umweltschutz beibringen. »Ohne die Touristen hätte ich nicht die Kraft gehabt weiterzumachen«, sagt er.

Seine Idee schlug voll ein. Heute wird überall an den italienischen Küsten *pescaturismo* angeboten. Die Fischer nehmen ihre Gäste mit zu den Aalreusen der oberen Adria, zu Muschelbänken am apulischen Gargano, auf Thunfischjagden vor Sizilien und zu nächtlichen Angeltouren in Ligurien. Hunderttausende Landratten machen inzwischen jedes Jahr bei solchen Fischzügen mit. Paolo hofft, dass sie mehr als nur Goldbrassen und Tintenfische mit nach Hause nehmen. Sie sollen verstehen, wie gefährlich es ist, das Meer auszubeuten. »Man kann nicht nur nehmen, man muss auch geben. Doch bislang hat der Mensch vom Meer nur genommen«, sagt er. Bei diesem Thema kann sich Paolo, der sonst so besonnen wirkt, rasch in Rage reden. »Ich habe eine Passion für das Meer und kann nicht ertragen, wie es zerstört wird.«

Inzwischen ist die italienische Gruppe eingetroffen, ein halbes Dutzend junger Leute aus betuchtem Hause, die in einem ausgebauten Sarazenenurm im Maremma-Nationalpark ihren komfortablen Herbsturlaub verbringen. Wir hören sofort, dass sie aus Padua stammen, als sie an Bord hüpfen. Paolo löst die Taue. Er stößt die »Sirena« vom Kai ab und lässt den Motor

an. Langsam tuckern wir an Fischerbooten und Motor-yachten vorbei aus dem Hafen hinaus. Das Meer ist ruhig, die Sonne beginnt uns zu wärmen. Wir gleiten an den schmalen, umbrafarbenen Stränden und den von *macchia* und Schirmpalmen überzogenen Hügeln des Maremma-Nationalparks entlang. Seemöwen begleiten uns in respektvollem Abstand.

Paolo zeigt uns, wo an den Felshängen die seltenen Zwergpalmen wachsen und wo im Frühjahr die Falken nisten. An einer gelben Boje stoppt er die »Sirena« und zieht sich einen orangefarbenen Gummioverall über. Dann greift er ins Wasser, zieht das Ende eines Netzes heraus und führt es über eine elektrisch betriebene Metallwinde ins Boot. Ruckelnd wird das mehrere Kilometer lange Netz aus dem Wasser geholt, und alle paar Meter zappelt ein nassschillernder Körper darin. Paolo löst mit seinen großen, geschickten Fingern die besten Fische und Krustentiere heraus und wirft sie in die mit Eiswasser gefüllten Bottiche. Die anderen lässt er mit dem Netz auf das Deck sinken. Dort warten Nicolas und Bernadette schon darauf, all die Seetiere aus den Maschen zu befreien und in die Zuber zu setzen. Ab und an werfen sie auch mal ein Fischlein ins Meer zurück, aus Mitleid.

Uns Städtern kommt es so vor, als ob der Fang überbordend ist. Im Netz hängen silbrige, ovale Goldbrassen, zappelnde *mazzancolle* – Riesengarnelen –, außerdem Scampi, Krabben, Seezungen, Seebarsche, Schattenfische, Rotbrassen, etliche Tintenfische und zwei Kraken. Paolo hat fast zu jedem Tier eine Geschichte zu erzählen, die Bernadette und Nicolas gierig aufsaugen.

»Paolo, was für ein Fisch ist denn das?«, schreit Nicolas, als ein besonders gruseliges Tier im Netz auftaucht, das aussieht wie ein Monsterfisch aus einem Walt-Disney-Film.

»*È uno scorfano*« – »Das ist ein Drachenkopf«, erklärt Paolo, während er den Fisch mit dem böse dreinblickenden, dicken Kopf und den abgespreizten Rückenstacheln vorsichtig aus seiner Verstrickung löst. »Der ist äußerst giftig. Mein Onkel, der auch Fischer war, ist am Stich eines Drachenkopfes gestorben. Aber zum Essen, etwa als Fischsuppe, ist er vorzüglich.«

»Der Onkel?«, fragt Nicolas entsetzt.

Paolo lacht. Dann zeigt er uns einen Fisch, der einer Traumphantasie entsprungen zu sein scheint. An seinem runden Körper hängen halbrunde, blau und gelb leuchtende Flügel. Am Bauch hat das Tier zwei Glieder, die wie Hühnerfüße aussehen. *Pesce civetta*, Eulenfisch, nennen ihn die Italiener, wegen seiner seltsamen Gestalt und der Schreie, die er an Land ausstößt. Behutsam setzt Paolo den Fisch zurück ins transparente Wasser, wo er langsam davongleitet.

Mittlerweile versuchen die beiden Kraken zu türmen, die in einem der Zuber mit dem Eiswasser gelandet sind. Gewandt wuchten sie sich über den Rand und hangeln sich mit Hilfe ihrer Saugnäpfe über die Bordplanken Richtung Reling. Paolo bittet Bernadette, sie wieder einzufangen. Zu meiner Überraschung packt sie ohne Scheu die glitschigen Kopffüßler mit ihren Fangarmen und setzt sie wieder in die Wasserbecken. Paolo erteilt uns nun Unterricht in Tintenfischkunde. Er zeigt den Kindern die beiden kräftigen Zähne eines Tintenfisches, die aussehen wie die Hälfen eines Pageienschnabels. »Damit kann er einen Gummistiefel durchbeißen«, sagt Paolo. Wir gehen gebührend auf Abstand. Dann deutet der Fischer auf den feinen weißen Rand der Rückenflosse und meint, daran erkenne man die *maschi*, die Männchen. Früher hätten die Fischer der Gegend die Tintenfische so gefangen: »Sie hängten ein Weibchen an einen Haken und ließen es

ins Wasser. Daraufhin stürzten sich die Männchen auf sie, um sie zu begatten. Einmal im Liebesrausch, ließen sie nicht mehr los. So konnten die Fischer sie aus dem Wasser ziehen.« Liebe macht eben blind.

Nicolas hört mit wissenschaftlichem Interesse zu und setzt gerade an, nach Details zu fragen. Ich kenne ihn. Deshalb bringe ich das Gespräch abrupt auf die interessante Meeresgrotte, die da in der Felsküste klappt.

Gott sei Dank hat Paolo auch dazu sofort eine Geschichte zu erzählen: »Hier hinein habe ich mich als Junge mit meinem Vater geflüchtet, wenn uns auf dem Meer ein Gewitter überrascht hat. Damals lebten auf dem Boden der Grotte jede Menge Langusten. Heute gibt es hier leider keine mehr.«

»Mei, der Paolo, was der wieder alles erzählt«, fällt ihm Hilde ins Wort, diesmal auf Italienisch. »Die Leute haben jetzt Hunger. Merkst du das denn nicht?«

Dankbar blicken die *ragazzi* aus Padua sie an. Und auch ich hätte, um ehrlich zu sein, nichts gegen den einen oder anderen gegrillten Fisch. Da das Netz mittlerweile eingeholt ist, hat auch Paolo ein Einsehen. Er wirft den Anker seines Kutters ins Wasser und fährt uns mit einem Schlauchboot an einen einsamen Strand des Maremma-Nationalparks. Während wir mit nackten Füßen im herbstwarmen Wasser waten, fängt Paolo an, die Tintenfische zu säubern und die Fische zu schuppen, fleißig unterstützt von Nicolas. Hilde schlägt sich derweil in die Büsche. Nach einer Weile hören wir sie rufen: »Jetzt könnt ihr kommen.«

Wir laufen einen Erdpfad hinauf und trauen unseren Augen nicht. Unter den Steineichen stehen Bänke und Tische. Dahinter ist eine Feldküche aufgebaut, in der Hilde mit Töpfen und Pfannen hantiert. Auf dem Tisch stehen Flaschen mit Wasser und Wein. Kurz darauf kommt Paolo mit den geputzten Fischen zu uns hochgestiegen. Es fängt an zu blubbern und zu brut-

zeln, und nach kurzer Zeit servieren uns die beiden ein richtiges Fischmenü. Es gibt eine Art Sushi, also rohe, zart und mild schmeckende Fischstückchen, dann *tagliatelle* mit Meeresfrüchten und danach gegrillte Seezungen und Goldbrassen. Wir fühlen uns wie im Schlaffenland, trinken weißen Vermentino und roten Morellino.

»Alles aus biologischem Anbau«, versichert Hilde. »Seit ich da bin, ist alles auf Bio umgestellt. Der Paolo hat auf so was ja nie geachtet.«

Das ist allerdings nur die halbe Wahrheit. An Bio-Wein mag der Fischer in seiner Vor-Hilde-Zeit tatsächlich nie gedacht haben. Ansonsten lagen ihm Natur und Umwelt aber schon immer am Herzen. Schwer vom Essen und Wein lümmeln wir auf den Bänken und lauschen Paolo, der aus seinem Leben erzählt.

Es war einmal ein kleiner Junge, der lebte in dem Fischerdorf Talamone in der Maremma. Es war die Zeit, als die Maremma noch *amara* war, bitter und arm. Daher fuhr der Junge bereits im Alter von sieben Jahren aufs Meer hinaus, um seinem Vater beim Fischen zu helfen. Doch er tat das gerne. »Ich hatte schon als Kind diese *passione* fürs Fischen«, sagt Paolo. »Es gab ja auch nichts anderes, keinen Computer, keinen Fernseher.« Damals waren die Seegründe noch voller Meeres-tiere. »Wir fingen mit 30 Metern Netz so viel wie heute mit 1,5 Kilometern.« Manchmal fischte der Vater auch mit Dynamit, doch das hat Paolo nicht gefallen. In den 70er Jahren merkte er, wie die Fische weniger wurden. In den 80er Jahren sah er riesige Kutter, die von weit her kamen und mit feinmaschigen Schleppnetzen, an deren unterem Rand tonnenschwere Stahlketten hingen, den Meeresgrund abrasierten. »Alles – Gestein, Seegraswiesen, Fischlaich und Kleinfische – rissen sie mit. Und das bis in Ufernähe.«

Die meisten Menschen, die Touristen zumal, kapierten nicht, dass so das Meer zerstört wurde. »Wenn ein Panzer durch den Wald wütet, sieht das jeder«, klagt Paolo. »Aber was da am Meeresgrund passiert, bekommt keiner mit.«

Die alten Fischer, darunter Paolos Vater, verstanden es natürlich genau, aber sie hatten Angst, etwas dagegen zu tun. Denn die Raubfischer, die etwa aus Katalanien und Sizilien kamen, konnten ungemeinlich werden. »Da musste schon so ein Verrückter wie ich kommen«, sagt Paolo und lacht bitter auf. Dann verfällt er ins Schweigen.

»Was hast du denn gegen die Raubfischer gemacht?«, fragt Nicolas.

»Ich habe gekämpft«, antwortet Paolo. Er tat sich mit Umweltaktivisten zusammen und blockierte aus Protest den nahen Hafen Porto Santo Stefano. Er zeigte die Piratenfischer bei den Behörden an und verkleidete sich, als das wenig bewirkte, als Hafenpolizist, um nachts mit einem Schlauchboot die Schiffe mit den Schleppnetzen in der Küstenschutzzone zu stellen. Beliebt machte ihn das nicht bei den Schwarzfischern. »Die verstanden keine Scherze. Sie haben gedroht, mich umzulegen.«

In der Not kam Paolo die Idee mit dem *pescaturismo*. Je mehr Leute über das Desaster am Meeresgrund Bescheid wissen, desto eher lässt sich etwas dagegen tun, dachte er. Doch die Fischpiraterie ging weiter. »Also bin ich auf die Idee mit den Fischhäusern gekommen.«

»Was für Fischhäuser?«, schaltet sich Bernadette ein.

»Weißt du, Bernadette, auch die Fische brauchen Häuser, um vor Räubern in Sicherheit zu sein«, erklärt Paolo. Dann erzählt er, wie er Geld von Freunden, Bekannten und Geschäftsleuten sammelte und die

Behörden wegen der Genehmigungen bestürmte. Schließlich hatte er alles beisammen und konnte Hunderte durchlöchernte Betonklötze – jeder viereinhalb Tonnen schwer – im Küstenmeer der Toskana versenken. In diesen künstlichen Riffen können die Fische sich nun verstecken, besonders die jungen. Die Raubfische haben keine Chance mehr, denn auf den Klötzen, deren Position geheim gehalten wird, ließ Paolo Eisenhaken anbringen. »Daran zerrissen die Schleppnetzfisher ihre Netze. Nach wenigen Tagen kamen sie nicht mehr.« Seither vermehren sich die Fische wieder, sagt Paolo. »Vielleicht wird das Meer der Maremma irgendwann wieder zum Paradies.«

»Was der Paolo nicht alles erzählt«, seufzt Hilde, die das alles schon oft gehört hat. »Die Leute haben doch jetzt Durst. Sie wollen *vin santo* trinken.« Dann holt sie aus ihrer Kombüse eine Flasche mit dem honiggelben, süß-fruchtigen Dessertwein der Toskana hervor.

Stunden später treffen wir dann alle wieder irgendwo in Talamone ein.

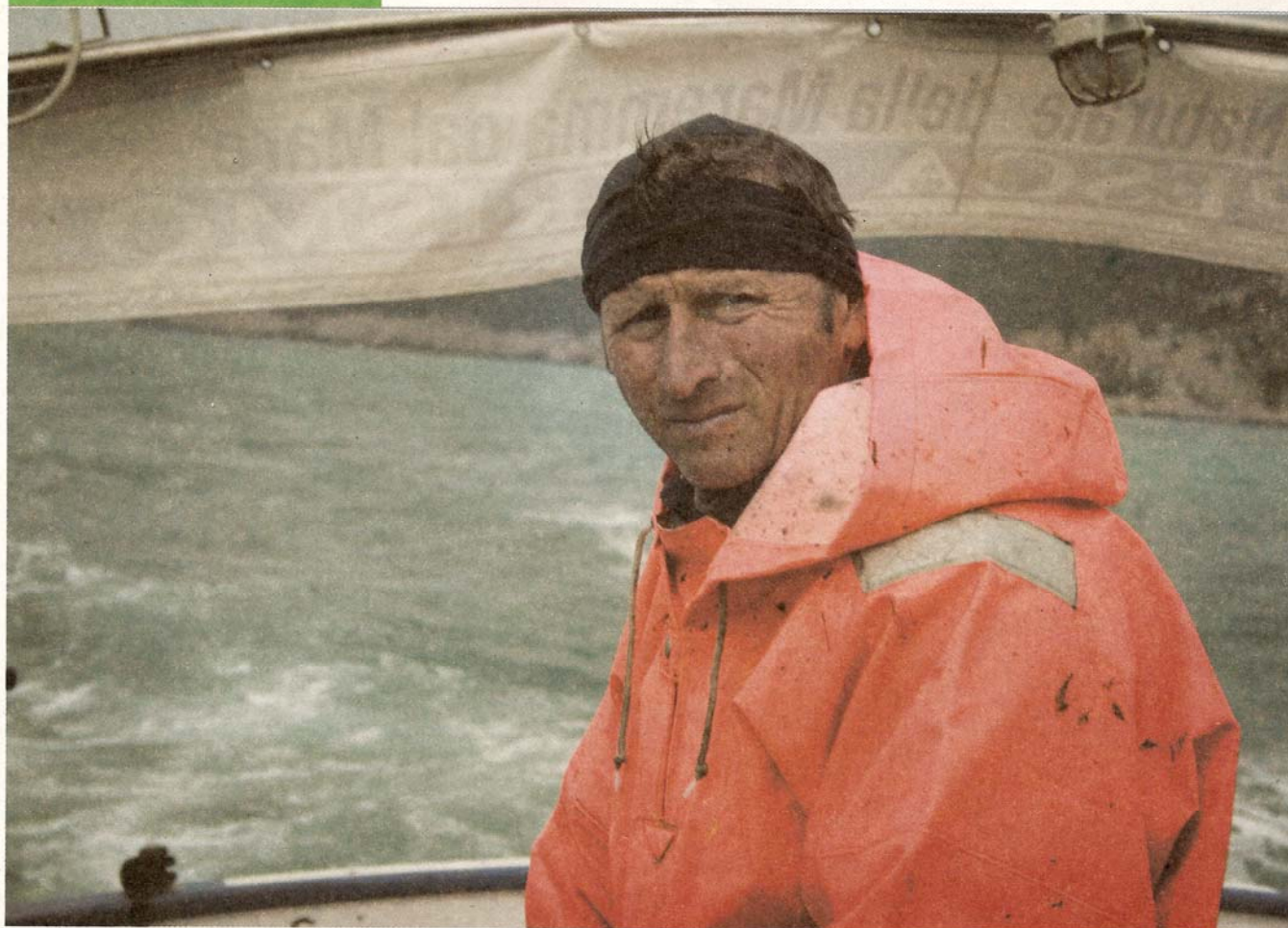
Zweundzwanzig

Oft werde ich gefragt, warum ich derart an Italien hänge. So genau kann ich das auch nicht sagen. Wenn ich darüber nachdenke, komme ich auf die unerschöpflichen Kunstlandschaften, die Vielfalt der Regionen, die unverfälschte, gesunde Küche, das Licht, das Klima, Pinien und Palmen und die Fähigkeit der Leute *di arrangiarsi*, sich allen Widrigkeiten zum Trotz im Leben einzurichten.

Wie Teodoro, der mit dem Weidenkorb in der Hand durch Rom zieht, um seine Fische zu verkaufen, und dabei ganz zufrieden wirkt. Wie Francesco, der sehr viel arbeitet, kaum einmal in Urlaub fährt und stattdessen das tägliche Spektakel in seinem Friseursalon genießt. Wie Filippo, der als Diener seiner vielen Herren in unserem Palazzo ächzt, sich trotzdem seine Nischen schafft und mit seinem kargen Verdienst in seinem Dorf bei Salerno wie ein kleiner König behandelt wird. Ihnen allen fehlt das grüblerische Hadern mit den Unzulänglichkeiten des eigenen Lebens, das ich von Deutschland her kenne – und durchaus auch von mir selbst.

Das Tüpfelchen auf dem »I« Italiens, das gewisse Etwas, das den besonderen Reiz ausmacht, sind für mich jedoch seine magischen Realisten. Natürlich ist diese Spezies Mensch auf der ganzen Welt zu finden, doch nirgendwo so häufig wie in Italien. Es sind Leute wie Paolo Bertoleoni, der König von Talamone, wie *Paolo il Pescatore* aus Talamone, wie Leoluca Orlando aus Pa-





di **Giulio Rubino**

TALAMONE È UN PICCOLO BORGO della Maremma toscana, arroccato sulla costa del Tirreno, pochi chilometri a nord dell'Argentario. Circondato da antiche mura e dalla rocca, il paese domina il suo piccolo porto e il mare. Siamo nel parco della Maremma, un'area protetta di grande bellezza, estesa per oltre cento chilometri quadrati, che comprende i Monti dell'Uccellina e la foce del fiume Ombrone, che racchiude spiagge, montagne, scogliere e un mare meraviglioso, meta estiva prediletta da migliaia di turisti.

Non più di cento persone vivono a Talamone [Gr], se non d'estate. Qui l'industria non è mai arrivata. Escluso il turismo, le attività restano quelle antiche;

La **pesca** di Pietro e Paolo

La cooperativa Copemar di **Talamone** rifiuta la pesca a **strascico** e distribuisce il suo pesce attraverso i **Gas**

in particolare, Talamone era un paese di pescatori, che all'occorrenza arrotondavano con attività di bracconaggio nelle riserve di caccia locali. Oggi però il porto è occupato quasi solo da barche da diporto e alle prime luci dell'alba pare una foresta di alberi spogli che attendono il ritorno dei villeggianti per tornare a vestirsi di vele.

Il mare è calmo e il cielo sgombro di nubi quando, verso le cinque di matti-

Le foto di queste pagine [di Giulio Rubino] raccontano una giornata di «pescaturismo» a bordo della Sirena di Talamone [paoloilpescatore.it].



na, parcheggio di fronte alla Guardia costiera del paese.

Attorno ai moli che ospitano le poche barche da pesca rimaste ci sono solo due persone, al lavoro: sono Paolo Fanciulli e Pietro Cagnacci, l'equipaggio della Sirena, l'unica barca che ancora ogni giorno esca ad affrontare il duro lavoro del mare. La Sirena è una delle barche, associate alla cooperativa Cope-

mar, che pratica la pesca sostenibile. È per loro che mi trovò qui, per scoprire in cosa consista questo modo di pescare, e come sopravvive, nel mondo della produzione in serie e della grande distribuzione, un modo di lavorare antico come l'uomo, in cui il pescatore e l'ambiente vivono in reciproca dipendenza.

Paolo Fanciulli è pescatore per tradizione, allevato in un tempo in cui pescare con la dinamite o cacciare di frodo era

considerato più una ribellione contro lo Stato che un crimine verso l'ecosistema. Si poteva ancora in buona fede essere convinti che la terra e il mare sarebbero stati sempre ricchi e prosperi, e comunque, nel dopoguerra, non c'erano molte alternative per sopravvivere. Oggi Paolo è fra coloro che più si sono battuti a difesa del mare, da vent'anni porta avanti una battaglia contro le reti a strascico che devastano i fondali, contro i progetti di cementificazione delle coste.

«Sono rimasto da solo a fare il pescatore a Talamone - spiega - Nessuno sopravvive più con la pesca. A parte le grandi barche che pescano a strascico, e chi fa allevamento intensivo. Il fatto è che abbiamo distrutto il mare, tutti i fondali sono stati arati con reti a strascico appesantite da catene. In una sola passata distruggono tutte le piante del fondale: la posidonia, i coralli, e quello che resta è come un bosco bruciato, i pesci lo abbandonano».

Eppure questo tipo di pesca è proibita, a meno di tre miglia dalla costa e a meno di cinquanta metri di profondità. Secondo la legge, questa misura di sicurezza dovrebbe garantire che le reti non arrivino fino in fondo, particolarmente nei posti dove i pesci vanno a riprodursi. «Non è abbastanza - aggiunge Paolo - Leggi come questa sono state fatte da chi il mare non lo conosce, e le pene sono ridicole».

La multa per chi viene colto sul fatto in questa pratica è di soli mille euro, mentre il valore di pescato, per ogni volta che la si fa franca, è di diverse migliaia di euro. Inoltre è impossibile riuscire ad applicare anche questa sanzione, visto che è sì illegale usare queste reti, ma non possederle o trasportarle a bordo: bastano pochi minuti per tirare su dall'acqua il «corpo del reato», quindi è sufficiente ricevere una chiamata via radio se la motovedetta esce dal porto, e al suo arrivo la Guardia costiera non



Salviamo il tonno Cosa c'è davvero nelle scatolette di tonno? Lo svela la classifica Rompiscatole di Greenpeace che ha esaminato quattordici dei marchi di tonno in scatola più diffusi in Italia: ben undici finiscono «in rosso», perché non garantiscono la sostenibilità del proprio prodotto. Zero in pagella per MareAperto Star, Consorcio e Nostromo. greenpeace.org/italy

troverà nessun reato da contestare. Dopo anni di denunce, proteste clamorose come il blocco del porto di Santo Stefano, nel 1990, organizzato da Paolo assieme ai sindacati dei pescatori, Wwf, Greenpeace, si è trovato un modo di fermare questo scempio, almeno nel parco della Maremma. Nel 2006 l'Agenzia regionale per la protezione ambientale Toscana, assieme all'Associazione generale cooperative italiane della pesca e il Wwf hanno finanziato il progetto «Una casa per i pesci». Duecento blocchi di cemento, del peso di sei tonnellate, sono stati calati in acqua, a macchia di leopardo, in tutto il tratto dalla foce del fiume Ombrone a Porto Santo Stefano.

I blocchi sono fatti con buchi adatti a diventare tane per i pesci, e con rampini d'acciaio che bloccano e strappano le reti a strascico, qualora venissero usate. Racconta Paolo: «Non c'è altro modo di fermare la pesca illegale, non

servono i radar, né i blue box, le 'scatolette nere' che controllano le attività delle barche, l'unico modo è impedire fisicamente che possano pescare in questo modo. Dal 2006 abbiamo visto miglioramenti. Sono tornati i fragolini e poi cernie, triglie e delfini».

Mentre mi racconta la sua storia, Paolo continua a tirare su le reti. Non è una giornata fortunata, il brutto tempo dei giorni precedenti ha reso la pesca scarsa, e la rete viene su danneggiata. «Ecco, questi sono i delfini – dice – usano le nostre reti per pescare. Le individuano, e poi ci spingono dentro i banchi di pesci. Dopodiché li mangiano, direttamente attraverso le maglie della rete. Ci vorrà una settimana di lavoro per riparare questa rete».

Una giornata fortunata permette a Paolo e Pietro di tirare su 100, 200 euro di pesce. Ogni giorno però mettono in acqua ventimila euro di attrezzatura,

La pesca a strascico devasta i **fondali** e costringe i pesci alla fuga. Per bloccarla, in Toscana hanno costruito le «**case** per i pesci»

con il rischio di perdere tutto ogni volta che c'è una mareggiata improvvisa. «È dura, ma almeno fare pesca sostenibile porta a usare tecniche a impatto ambientale zero: bisogna usare reti selettive, come il tramaglio, che per le dimensioni delle maglie e per la posizione in cui viene posato seleziona solo pesce adulto, e di varietà stagionale. Però, se si vuole davvero migliorare la situazione, bisogna combattere l'ignoranza di pescatori e consumatori e imparare a conoscere il pesce».

Anche se le tecniche usate da Paolo e dalla cooperativa Copemar non danneggiano la popolazione ittica, resta comunque il problema del mercato. Se pensiamo ai pesci che conosciamo, che sappiamo cucinare o che abbiamo ordinato l'ultima volta al ristorante, difficilmente riusciamo a ricordare più di tre, quattro nomi, gli stessi che troviamo al mercato, dove pure le specie vendute sono solo le più pregiate. Ma nel mare non ci sono solo spigole, sogliole, orate. «Se il pesce costa poco non vuol dire che sia povero. Come per la frutta, bisogna imparare a scegliere le varietà stagionali e a mangiare il pesce che il mare ci dà».

Paolo Fanciulli è stato il primo a sperimentare, per diffondere questa consapevolezza, il pescaturismo, pratica ormai diffusa: un gruppo di turisti sale sulla Sirena per vivere una giornata da pescatore. Si raccolgono le reti, si parla delle tecniche e dei problemi di questo mestiere. A pranzo si cucina il pesce pescato, imparando a pulirlo, a riconoscerlo e soprattutto che è necessario ripensare il nostro rapporto col mare.



Pesce a chilometro zero Nel sito di Legacoop trovate l'elenco [in costante crescita] dei produttori di tutte le regioni che, attraverso la vendita diretta, l'apertura di itticulturismi e di ristoranti gestiti in proprio dalle cooperative di pesca, hanno scelto di distribuire dalla «barca alla tavola», garantendo qualità e risparmio. legapesca.coop

Il pescaturismo è vitale oggi per Paolo: grazie agli introiti della stagione estiva riesce a mantenersi in attività. Ma perché possa funzionare, servono nuovi mercati e consumatori consapevoli che l'abitudine alla scelta infinita proposta dai supermercati non è compatibile con l'ambiente e con la tutela della salute. Per far fronte a questi problemi, la cooperativa di cui fa parte Paolo, Copemar, ha avviato un rapporto con i

Gruppi d'acquisto solidali di Milano e Roma. Laura fa parte di uno dei Gas più noti di Roma, il Gaabe del Casale Podere Rosa. Assieme ad altri gruppi della capitale ha da poco ricevuto la primissima consegna da Copemar, un ordine da oltre trecento chili di pesce. «Abbiamo contattato la cooperativa in ottobre – racconta Laura – Da allora abbiamo iniziato un lavoro di organizzazione complesso: la rete dei Gas romani ha

Il mese scorso soltanto i **Gas di Roma** hanno ordinato più di tre quintali di pesce a **Copemar**. Altri ordini sono arrivati da **Milano**

punti di distribuzione sparsi in tutta la città, e gli aspetti logistici hanno richiesto un lavoro in più. Non abbiamo potuto dare garanzie sui tempi di consegna e sul tipo di pesce che sarebbe arrivato. Nonostante la data di consegna sia slittata di una settimana, le persone sono state contente dell'acquisto».

Per aiutare a superare le incertezze, Paolo è venuto a Roma, la settimana prima della consegna, per una cena al Casale Podere Rosa, nella quale ha raccontato del suo lavoro e ha cucinato una zuppa per gli ottanta partecipanti. «È stato bello – dice Laura – Tutti hanno dimostrato una grande volontà di conoscere i pescatori e di saperne di più sul mare. Abbiamo imparato come pulirlo e diverse ricette. Siamo abbastanza certi di poter fare un nuovo ordine ogni due-tre settimane». Quella di Paolo e dei Gas è una piccola rivoluzione: uno sforzo collettivo che restituisce ai pescatori la dignità del loro lavoro, a noi la sicurezza alimentare, all'ambiente il suo equilibrio.

Home	Affari&Finanza	Sport	Spettacoli&Cultura	Motori	Viaggi	Moda	Casa	Salute	Meteo	Lavoro	Annunci
Copertina	Weekend	Vacanze	Ristoranti	Casa	Diari di viaggio	Eventi	Notiziario	Multimedia			

SLOW TOURING

Viaggiar per barca. Ma con le reti

di Paolo Ribichini

Alla scoperta del pescaturismo, variante marina della vacanza nelle aziende agrarie. In Maremma, in barca dalle prime ore del mattino. Per un weekend. O forse più

[Clicca sulla foto per ingrandire](#)

Contenuti correlati

- [FOTO Parco della Maremma](#)
[SCHEMA Pescaturismo in Italia](#)

Navigare, pescare, passeggiare e cavalcare nella natura selvaggia. Il tutto in un weekend. A Talamone, in provincia di Grosseto, è possibile vivere il mare a bordo di un peschereccio. Uscire per mare all'alba, gettare le reti, imparare l'arte e i segreti dei pescatori e poi mangiare il pesce appena pescato. E se questo non dovesse bastare, è possibile abbinare al classico pescaturismo, trekking o gite a cavallo all'interno del parco della Maremma, accompagnati da guide locali.

La partenza dal porto non può che avvenire alle prime ore del mattino. I pescatori coinvolgono gli ospiti in una vera battuta di pesca mostrando l'intero ciclo di attività: il calo delle reti, la loro "salpata" e la "smagliatura" del pesce, cioè la liberazione del pescato dalle maglie delle reti. Al termine di queste operazioni, è possibile seguire percorsi didattici per conoscere le specie marine presenti in quel momento lungo la costa del Parco naturale della Maremma: salpe, scorfani, saraghi, mormore, passere, spermocchie e sogliole.

Non solo lavoro sui pescherecci del pescaturismo grossetano. Durante la navigazione ci si potrà ancorare nei punti più caratteristici della costa. Con gommoni d'appoggio è possibile raggiungere i luoghi più selvaggi lungo la costa del Parco, spesso inaccessibili da terra. Nel periodo autunnale è possibile immergersi nella natura incontaminata a piedi per piccole o lunghe escursioni.

Ma per chi desidera vivere ancora più nel profondo l'essenza della Maremma non manca la possibilità di salire in sella ad un cavallo e seguire itinerari naturalistici accompagnati dai butteri che lavorano nel parco, cavalcando tra gli sconfinati pascoli e le mandrie che vivono allo stadio semi-brado. E per i più romantici, al tramonto vengono organizzate passeggiate in sella sulla spiaggia di Marina di Alberese.

"Alle persone che salgono a bordo voglio diffondere la conoscenza del mare e del parco", spiega Paolo Fanciulli, ex pescatore e uno dei precursori del pescaturismo in Maremma e in Italia. Diversamente da altri luoghi del Belpaese, l'area a nord di Talamone permette di coniugare perfettamente il classico pescaturismo con il trekking e le escursioni a cavallo. Per questo Fanciulli non si limita a "portare i turisti a fare il bagno", ma in ogni momento li coinvolge "nelle attività di pesca, spiegando anche alcuni segreti del mare e come proteggerlo dall'inquinamento (in particolar modo saponi e vernici anti-alghe) e dalla pesca illegale".

A terra, invece, guida i turisti in percorsi con i cavalli ma "solo quando hanno dimestichezza con la sella", o a piedi. "È un laboratorio didattico a 360 gradi: anche a terra non mi limito a far vedere il parco ma spiego i vari aspetti della macchia mediterranea con pillole di storia", spiega l'ex pescatore. I suoi ospiti possono trovare alloggio per la notte in agriturismi convenzionati o in un'antica torre in riva al mare. Fanciulli prepara, insieme alla sua compagna, piatti tipici biologici e grigliate di pesce pescato in giornata. "Voglio solo piccoli gruppi per poter avere un rapporto diretto con i miei ospiti. Moltissimi rimangono colpiti ed alcuni mi hanno addirittura aiutato nei miei progetti contro la pesca a strascico. Tanti ritornano e mi dicono: 'Ho usato meno sapone e non ho comprato pesce a rischio estinzione'. A quel punto sento di aver fatto qualcosa di utile ed importante".

(08 ottobre 2010)

Fai di Repubblica la tua homepage | Mappa del sito | Parole più cercate | Redazione | Scriveteci | Servizio Clienti | Aiuto | Pubblicità

Divisione La Repubblica — Gruppo Editoriale L'Espresso Spa - P.Iva 00906801096

Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento di CIR SpA

[Dove siamo nel mondo](#)

[Viaggiare sicuri](#)

