



COMUNICATO STAMPA

Alla scoperta del “gusto sostenibile” della mitilicoltura spezzina. Varrella: “Ripristinare il sistema carsico delle polle di acqua dolce. Bisogna sottrarre calore al mare”. Sommariva: “Golfo della Spezia ecosistema prezioso da preservare”.

Convegno sulla mitilicoltura oggi in AdSP aperto dai saluti di Mirko Leonardi, dirigente dell'Ufficio tecnico e di pianificazione infrastrutturale dell'Ente; Federico Pinza, direttore della Cooperativa Mitilicoltori Spezzini e Associati; Sandra Ansaldo, Fiduciaria di Slow Food La Spezia e CER Slow Food Liguria; Pierluigi Peracchini, sindaco della Spezia e Alessandro Piana, Vice Presidente della Regione Liguria e Assessore con delega alla Pesca.

Monica Fiorini, responsabile del settore Comunicazione e Marketing dell'AdSP, ha moderato gli interventi dei relatori. Ha iniziato il **Presidente della Cooperativa Mitilicoltori Associati, Paolo Varrella**: “Per limitare i danni sulle colture dei mitili dovuti al cambiamento climatico – ha detto -stiamo progettando sistemi per ossigenare il mare, ma servirebbe anche ripristinare il sistema carsico delle polle di acqua dolce che erano presenti per esempio a Cadimare, in Arsenale o agli Stagnoni, e soprattutto bisogna sottrarre calore al mare con pompe per produrre energia elettrica. Abbassare anche solo di uno-due gradi sarebbe un miracolo”, ha detto.

Chiara Lombardi di ENEA, Federica Montaresi e Simone Pacciardi dell'AdSP hanno illustrato due progetti per il Golfo, rispettivamente “Il progetto Smart Bay di Santa Teresa” e “Il progetto Horizon”, che mirano a ricercare soluzioni a favore del mantenimento dell'ecosistema naturale. “L'AdSP, in particolare, partecipa alla proposta progettuale BLUEMARINAS, presentata nell'ambito della nuova call di finanziamento Horizon Europe e coordinata da ENEA. Obiettivo è quello di supportare gli enti preposti nella realizzazione di soluzioni virtuose e innovative sui temi legati al rispetto degli ecosistemi marini, del turismo sostenibile e dell'economia circolare.”.

L'On.Lorenzo Viviani, è intervenuto sulla “Produzione primaria nel Mar Ligure”. “La Spezia è al centro del Mediterraneo per il suo ruolo nella produzione primaria legata al mare, per la ricerca con speciale riferimento alla decarbonizzazione attraverso i mitili – ha detto -. La molluschicoltura spezzina è un esempio da seguire grazie alle nostre produzioni locali che uniscono bontà, tradizione, qualità e riguardano nuove sfide ecologiche. Realtà che aumentando i volumi di produzione, implementano anche il loro contributo a beneficio dell'ambiente. Alla Spezia è stata tracciata una linea, una direzione che dovranno prendere la politica e le Istituzioni in merito alla spesa e alla programmazione dei fondi europei, una sfida pragmatica per il futuro che ha alla base il lavoro e le nostre produzioni, realtà non in antitesi, ma alleate nei confronti della salvaguardia dell'ambiente in cui viviamo”.

Giampietro Ravagnan, Professore di microbiologia dell'Università Ca' Foscari, parlando della “Mitilicoltura 4.0” ha detto che la molluschicoltura spezzina è un punto di riferimento per l'Associazione Mediterranea di Acquacoltura. Fondamentale è infatti il ruolo dei molluschi nella regolazione del sistema ecologico del Golfo della Spezia, punto di osservazione fondamentale per capire l'andamento climatico nel Mediterraneo.

Barbara Nappini, presidente di Slow Food Italia, in merito al cambiamento climatico, ha dichiarato che “Se non fosse per mari e oceani che sequestrano circa un quarto della CO2 rilasciata nell'aria, gli effetti di questo cambiamento sarebbero ancora più evidenti. Gli oceani sono infatti il nostro principale alleato

contro il riscaldamento globale, ma sono anche i primi a pagarne il prezzo in considerazione del fatto che ogni nostro comportamento sul pianeta ha ricadute profonde sul loro stato di salute”.

Il Presidente dell'AdSP Mario Sommariva: “Il Golfo della Spezia, con le sue molteplicità attività, rappresenta la vera ricchezza della città ed un ecosistema prezioso da preservare. Come Adsp siamo impegnati in una complessa attività che si propone di coniugare lo sviluppo delle infrastrutture e la crescita dei traffici con la tutela dell'ambiente e l'equilibrio fra le diverse attività che insistono nel Golfo. La collaborazione con i mitilicoltori, portatori di una importante tradizione e propositivi in termini di nuove tecnologie e sostenibilità, potrà dare al Golfo una nuova prospettiva. Per questi motivi la collaborazione con i mitilicoltori spezzini nel convegno odierno, rappresenta una tappa ulteriore di rafforzamento di una strategia comune nel segno dello sviluppo e della sostenibilità”.

“La mitilicoltura italiana parla spezzino – dichiara il **Sindaco della Spezia Pierluigi Peracchini** – qui si incontrano tradizione e innovazione, e in pochi anni siamo passati a un settore locale a conduzione familiare ad una eccellenza riconosciuta a livello nazionale, cui si lega tutta la filiera dell'enogastronomia, e non solo. Grazie alle tecnologie e alla spinta tecnologica che tiene sempre insieme anche la sostenibilità ambientale, fattore imprescindibile di successo, il settore sta facendo un ulteriore passo in avanti: le istituzioni hanno il compito di tutelare e valorizzare il più possibile il nostro *oro nero* che non è solo un prodotto commerciale, ma è la nostra storia, identità, tradizione. Valori che si traducono in economia, occupazione, sviluppo.”

“Questo convegno– spiega il **vice presidente della Regione Piana** – promuove una crescita sostenibile, più efficiente sotto il profilo delle risorse e dell'ambiente, ma anche della redditività economica. Il settore ha visto negli ultimi decenni un intenso sviluppo e il sostegno della Regione Liguria in un'ottica di possibilità imprenditoriale, di competitività e di individuazione delle metodologie adatte alla produzione nel rispetto dell'habitat marino. Oggi, di fronte alla sfida climatica e all'innalzamento delle temperature dei mari non si deve dimenticare il ruolo dei molluschi: una maggiore produzione con consolidate best practices aiuterebbe a contrastare il riscaldamento globale e l'acidificazione dei mari. I nostri molluschi, sinonimo di garanzia sanitaria, salubrità, alto apporto nutritivo ed ingrediente di molte ricette del territorio, rappresentano una concreta frontiera d'espansione per la nostra regione”.

La Spezia, 1 luglio 2022