



# Istituto Delta Ecologia Applicata

Anagrafe Nazionale Ricerche 53172DPY

SEDE  
Via Bela Bartok, 29/b  
44124 Ferrara  
Tel: +39 0532/977085  
Fax: +39 0532/977801

CENTRO RICERCHE MOLLUSCHI  
Via dell'Agricoltura, 17  
44020 Goro (FE)  
Tel: +39 0533/995427  
Fax: +39 0533/995427

[www.istitutodelta.it](http://www.istitutodelta.it) - e-mail: [istitutodelta@istitutodelta.it](mailto:istitutodelta@istitutodelta.it)

## PO FEAMP

ITALIA 2014/2020

Priorità 4 - Misura 4.63 - Azione 4.A

“Informazione degli operatori della pesca e collettività”

### PROGETTO “SMART GORO”:

*Alla ricerca dell'innovazione e dello sviluppo sostenibile dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura*

*Report finale*

Goro, 25/11/2021



**Responsabile**  
**Divisione Molluschicoltura**  
Dott. Edoardo Turolla  
Ordine Nazionale Biologi n° 47294

**Committente**  
**CONSORZIO PESCATORI DI GORO OP**  
Via A. Brugnoli, 298  
44020 – Goro (Fe)

## PREMESSE

Il Consorzio Pescatori di Goro OP (Co.Pe.Go.) è una delle principali aziende italiane ed europee nel settore della produzione e lavorazione dei molluschi. La produzione è concentrata nella Sacca di Goro e lungo la fascia costiera ferrarese, dove sono allevate vongole veraci (*Venerupis philippinarum*), cappeltonde (*Cerastoderma glaucum*), mitili (*Mytilus galloprovincialis*) e ostriche concave (*Crassostrea gigas*). L'attività di molluschicoltura non è l'unica esercitata dai 600 soci del CoPeGo, che svolgono anche la pesca tradizionale in ambiente lagunare e marino.

Il CoPeGo dispone inoltre di una moderna struttura a terra (Centro Depurazione Molluschi), che lavora non solo i molluschi raccolti dai propri associati, ma anche di altri produttori italiani ed esteri. Le avanzate tecnologie impiegate consentono di trattare una vasta gamma di prodotti, che raggiungono i principali mercati europei.

L'ammodernamento e l'innovazione tecnologica, così come la formazione, rappresentano capisaldi nelle strategie aziendali di CoPeGo, che da ormai mezzo secolo ha saputo rinnovarsi e rimanere competitivo in un settore in continua evoluzione. Sono queste, infatti, le motivazioni che hanno spinto alla stesura e presentazione di questo progetto.

## OBIETTIVI DEL PROGETTO

Il progetto è stato ideato ed articolato nell'ottica di perseguire l'obiettivo principale di esplorare e confrontarsi con nuovi e innovativi modelli di produzione e diversificazione sostenibile e in particolare per:

- acquisire informazioni su nuovi sistemi/tecnologie di allevamento;
- apprendere metodiche sulla valutazione della qualità del prodotto;
- valutare nuove strategie di sviluppo sostenibile;
- migliorare le conoscenze sulla lavorazione/packaging a terra dei prodotti;
- condividere esperienze di buone pratiche di gestione sostenibile delle risorse;
- acquisire informazioni sul trattamento degli scarti di produzione;
- conoscere innovative strategie di marketing e commercializzazione;
- aumentare il livello formativo dei giovani pescatori/allevatori;
- stabilire contatti per futuri confronti e collaborazioni.

Il progetto si pone inoltre in piena coerenza con le indicazioni di cui agli interventi previsti dall'art. 29 del Reg. (UE) n. 508/2014 e con la Politica di coesione a sostegno della crescita per il periodo 2014/2020 (Obiettivo Tematico 8).

L'intervento persegue l'obiettivo 4.A "Diffondere la conoscenza sulle opportunità offerte dal mondo della pesca e dai mestieri del mare" ed è mirato a:

- Trasferire conoscenze, sostenere l'apprendimento, l'autoimprenditorialità e l'aggregazione partecipativa tra i produttori della pesca e dell'acquacoltura, con particolare riferimento alla venericoltura e all'ostricoltura.
- Accrescere la competitività e il rendimento economico della pesca e delle attività marittime, con il fine di determinare un miglioramento della capacità progettuale e gestionale delle imprese incrementando la redditività e favorendo networks tra pari, il dialogo sociale e lo scambio di buone pratiche.

## ATTIVITÀ

Questo progetto prevedeva una fase iniziale di programmazione delle attività che, per comprensibili ragioni legate alla pandemia in corso, è notevolmente slittata nel tempo. Tuttavia, non appena le condizioni generali sono migliorate con la possibilità di effettuare la visita studio, si è proceduto alla pianificazione definendo la composizione del gruppo di lavoro; nonché le ipotetiche date della visita.

I componenti del gruppo di lavoro sono stati scelti sulla base di caratteristiche ben specifiche in modo da diversificare le competenze e conferire quindi una certa multidisciplinarietà allo stesso. Ne hanno fatto parte:

- il presidente CoPeGo, Genari Massimo;
- un membro del consiglio di amministrazione, Girotti Walter;
- 5 giovani soci allevatori, Ballarini Andrea, Ballarini Cristian, Gianella Alessio, Passarella Marco e Veronesi Francesco;
- 2 dipendenti del CoPeGo, Gianella Paola e Stravaganti Serena;
- Il responsabile della qualità, Piva Pierpaolo;
- 2 rappresentanti di Legacoop, Caselli Sergio e Bertelli Chiara;
- Un tecnico esterno (Istituto Delta Ecologia Applicata srl), Turolla Edoardo.

Al contempo sono state inoltrate domande ad aziende e associazioni olandesi operanti nel settore della molluschicoltura nell'area di Yerseke, alle quali è stata richiesta la disponibilità ad accogliere il gruppo di lavoro. Sulla base delle risposte ricevute è stato pianificato il viaggio studio in tutte le sue parti programmandolo dal 26 al 29 ottobre 2021.

### *Workshop di presentazione*

Con l'obiettivo di fornire tutte le informazioni in merito al viaggio studio a Yerseke, in data 19 ottobre 2021 presso la sede del CoPeGo si è svolto il primo workshop programmato. In tale occasione, a cui hanno partecipato tutti i componenti del gruppo di lavoro; nonché altri soci in presenza o collegati *on-line*, sono state spiegate l'articolazione del progetto e le modalità di organizzazione della visita in Olanda. Si è riferito sui contatti presi con vari enti/produttori di Yerseke, sugli incontri confermati e quelli in attesa di conferma.

Durante questo incontro sono state fornite informazioni generali sulla collocazione geografica, sulle attività di molluschicoltura e di lavorazione di Yerseke; nonché le motivazioni che hanno portato alla scelta proprio di questo sito per il viaggio studio.

Nel corso dell'evento è stato inoltre chiesto ai partecipanti di esprimere eventuali preferenze su tematiche di loro interesse in modo da poterle inserire nel programma. Da questo confronto è emersa la volontà di approfondire sulle modalità di trattamento degli scarti di lavorazione degli stabilimenti a terra; nonché di acquisire notizie su un'eventuale produzione di vongole veraci in Olanda.

Per favorire la comunicazione tra i partecipanti al viaggio-studio è stato costituito un gruppo *Whatsapp* di cui Paola Gianella è stata designata amministratrice.

Infine sono state comunicate tutte le informazioni riguardanti l'organizzazione del viaggio (luogo di incontro, orari, documenti, etc.) comprese le disposizioni anti-Covid.

### *Viaggio studio*

Il viaggio-studio si è svolto, come da programmazione, tra il 26 e il 29 ottobre 2021 ed è iniziato con il trasferimento aereo dei partecipanti ad Amsterdam. Nell'ambito della prima giornata, ultimata la sistemazione in hotel, è stato effettuato un *briefing*, durante il quale sono state diffuse alcune informazioni riguardo ai possibili siti di interesse visitabili nella città durante il primo e ultimo giorno, in quanto liberi da impegni programmati. In particolare è stata consigliata la visita al Museo Marittimo Nazionale e al Nemo Science Museum, per i quali sono stati forniti i riferimenti cartografici.

Le visite programmate sono iniziate il giorno 27 con trasferimento nella località di Yerseke nel sud-ovest dei Paesi Bassi, situato nella regione del Zuid-Beveland e più precisamente presso la sede del *Nederlandse Mosselveiling* (OP di mitilicoltori). In questa occasione, dopo aver descritto la realtà di Goro e in particolare del CoPeGo, i partecipanti hanno beneficiato di due presentazioni; una da parte del direttore generale della suddetta OP (Johan van Nieuwenhuijzen) e una da parte del direttore generale *Pefa* (Gijsbert Spek).



Nella prima presentazione sono state descritte l'organizzazione dei produttori di mitili, in questo caso il mitilo atlantico (*Mytilus edulis*), le tecniche di allevamento a fondale e in sospensione e il mercato dei mitili e di altri prodotti ittici in Olanda; mentre nella seconda l'innovativo metodo di asta telematica. Dopo una fase di dibattito sulle tematiche affrontate è seguita una accurata dimostrazione pratica del metodo di definizione qualitativa delle partite di mitili e relativa registrazione ed inserimento nel mercato telematico.

In sostanza ogni partita di mitili viene identificata (produttore, data, etc.) e qualificata qualitativamente sulla base di un campione rappresentativo. Questo viene processato presso un'apposita ed attrezzata area nella sede della OP attraverso una serie di passaggi che permettono di avere i dati fondamentali:

- Peso totale del campione;
- Peso dello scarto (gusci, esemplari danneggiati, oggetti estranei);
- Distribuzione delle classi di taglia;
- Peso della carne dopo bollitura.

Durante questa procedura vengono inoltre prese le immagini del prodotto tal quale, dello scarto e della carne e vengono inserite nel database con tutte le altre informazioni, che serviranno ai potenziali acquirenti per valutare il valore e l'interesse all'acquisto della partita.

Occasione di approfondimento e formazione è stato anche il pranzo dal momento che, ospiti della *Nederlandse Mosselveilig*, è avvenuto in un tipico ristorante (*Oesterij*) gestito da un locale produttore di ostriche. Tale struttura, infatti, è una delle tante presenti in loco e assume le funzionalità di centro promozionale e culturale e comprende anche uno spazio didattico ed un proprio punto vendita del prodotto e di articoli di artigianato locale attinenti alla molluschicoltura.

Al termine del pranzo i partecipanti hanno visitato l'area didattica dove hanno ricevuto una spiegazione sui metodi tradizionali di allevamento delle ostriche: con le *poches* e *australian basket*. Questa tematica è stata poi ulteriormente approfondita mediante l'intervento del presidente della *Nederlandse Oestervereniging* (Jaap de Rooij), che ha descritto il comparto ostricolo olandese, le specie di ostriche allevate (*Ostrea edulis* e *Crassostrea gigas*) ed il loro mercato.



Come da programma anche il giorno 28 i partecipanti hanno raggiunto Yerseke, dove hanno visitato due aziende del settore. La prima, **Lenger Seafoods**, presentata dal responsabile commerciale (Johan Bruijnooge), è un colosso della commercializzazione di molluschi e crostacei in ambito europeo. L'azienda recupera i prodotti attraverso proprie imbarcazioni e/o tramite allevatori associati e li lavora presso vari stabilimenti in Olanda, altri paesi comunitari ed extracomunitari (Vietnam). La tipologia di prodotti è molto vasta e va dal fresco al congelato, intero, in polpa e in conserva e sono destinate non solo al mercato olandese. Le specie trattate sono prevalentemente bivalvi europei: il mitilo atlantico (*M. edulis*), la cappatonda atlantica (*Cerastoderma edule*), due diversi mactridi (*Spisula solida* e *S. subtruncata*), la tellina (*Donax trunculus*), il canestrello rosso (*Aequipecten opercularis*) e il canalicchio atlantico (*Ensis lei*). E inoltre la vongola vietnamita (*Meretrix lyrata*) e il buccino (*Buccinum undatum*). Dopo la presentazione è stato visitato anche lo stabilimento dove si svolgono alcune lavorazioni particolari, come la sgusciatura e il confezionamento in salamoia. Particolarmente interessante l'aspetto del trattamento degli scarti (gusci) che, invece di essere smaltiti in discarica come rifiuti speciali, vengono depositati in spazi all'aperto per circa tre mesi per poi essere macinati e utilizzati per lavori stradali.



Nella stessa giornata è stato visitato anche lo stabilimento della **Delta Mossel**, che tratta prevalentemente mitili freschi. In questo caso un responsabile dell'azienda ha illustrato i vari reparti di lavorazione, lavaggio, selezione, calibratura e confezionamento; fornendo una dettagliata spiegazione su metodi ed attrezzature. Interessante il confezionamento in sacchi di juta, molto frequente in Olanda e in Francia, ma difficilmente autorizzabile in Italia.

Anche presso questa azienda gli scarti di lavorazione non sono trasportati in discarica, ma vengono caricati sulle stesse imbarcazioni utilizzate per la raccolta dai mitili per essere ridistribuiti sul fondo marino.

### **Workshop finale**

Come previsto nel progetto, un workshop finale è stato svolto con l'obiettivo di diffondere i risultati in termini di informazioni e spunti acquisiti a seguito del viaggio-studio. Tale evento è stato organizzato il 20 novembre nell'ambito della programmazione della manifestazione Sealogy, il Salone Europeo della Blu Economy.

## **CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE**

Lo svolgimento del progetto “*SMART GORO - Alla ricerca dell'innovazione e dello sviluppo sostenibile dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura*” in tutte le sue parti ha permesso di raggiungere tutti gli obiettivi preposti dal progetto stesso. In particolare la grande disponibilità incontrata presso le aziende e organizzazioni olandesi; nonché l'interesse dei partecipanti alla visita-studio hanno consentito di raccogliere una mole qualificata e rilevante di informazioni. La scelta di costituire un gruppo di lavoro “multidisciplinare” è stata certamente vincente giacché ha reso possibile affrontare le tematiche sotto diversi punti di vista (tecnico, biologico, igienico-sanitario, gestionale ed amministrativo).

L'esperienza del viaggio-studio a Yerseke ha indotto i partecipanti ad alcune riflessioni su particolari aspetti della filiera produttiva ottenendo importanti spunti che possono avere una reale applicazione nella propria realtà. Questi sono stati oggetto di discussione e dibattito nel corso del workshop finale e sono di seguito riassunti.

- 1) Le modalità di definizione delle partite di mitili e soprattutto l'inserimento delle relative informazioni in un sistema informatico per la vendita *on-line* è certamente un metodo molto innovativo che non trova riscontro nel nostro paese. Questo tipo di approccio commerciale potrebbe invece portare interessanti benefici se applicato a taluni prodotti ad ampia distribuzione e non solo bivalvi (es. mitili, vongole veraci, pannocchie, cefali, granchi blu, etc.).
- 2) L'associazione prodotto/territorio è certamente un ottimo metodo di promozione che agevola le vendite. Le aziende olandesi hanno dimostrato in più occasioni di puntare molto su questo aspetto, che invece, perlomeno nel settore ittico, viene piuttosto trascurato da quelle italiane. La rivendicazione di ruolo leader nazionale ed europeo di Goro sulla produzione di vongole veraci è sempre stato poco pubblicizzato; mentre potrebbe contribuire in maniera significativa sul piano non solo commerciale, ma anche della promozione del territorio offrendo nuove opportunità occupazionali.
- 3) Anche la scelta del *packaging* può avere interessanti risvolti rendendo per esempio il prodotto più accattivante verso il consumatore. La confezione dei mitili nel sacco di juta favorisce l'immagine del prodotto tradizionale e quindi genuino e al contempo rappresenta una scelta sostenibile dal momento che tale materiale è completamente biodegradabile. Su questo fronte andrebbe aperto un confronto con le autorità

competenti, per valutarne l'applicabilità anche nella nostra realtà, dove il mitilo è un prodotto tradizionale.

- 4) Di grande rilevanza ed applicabilità è anche l'acquisizione delle modalità di trattamento degli scarti degli stabilimenti (gusci); in Italia inquadrati come rifiuti speciali di categoria 3 e come tali destinati allo smaltimento in discarica previo incenerimento. Questo processo, oltre a rappresentare un gravoso costo per le aziende, contribuisce inoltre ad aumentare i volumi dei rifiuti in discarica e implica un incremento netto della produzione di anidride carbonica (trasporto, incenerimento, etc.). La possibilità di utilizzare tali scarti secondo il modello olandese ridurrebbe invece queste problematiche e andrebbe a convertire un rifiuto in risorsa abbassando i costi delle aziende.

In conclusione l'esperienza di questo progetto ha portato importanti elementi migliorativi di valutazione che andranno a vantaggio non solo del CoPeGo, quale azienda beneficiaria, ma anche dell'intera comunità marinara di Goro e non solo, grazie alla loro inevitabile diffusione.

Goro, 25 novembre 2021



responsabile divisione molluschicoltura  
Turolla dott. Edoardo