

SERGIO CIARROCCA

LINEAMENTI TECNICI E COMMERCIALI DELL'OSTRICOLTURA SUL LITORALE ROMAGNOLO-MARCHIGIANO

Fino a tre o quattro anni or sono i banchi naturali di ostriche esistenti nel medio ed alto Adriatico erano fra i piú ricchi d'Europa, ma lo sfruttamento intensivo e caotico operato fino ad oggi ha portato i banchi stessi ad un forte depauperamento.

Nonostante ciò penso che esista ancora la possibilità concreta di avviare una remunerativa industria ostricola. Questo in base a due elementi, l'uno di carattere commerciale (qui intendo riferirmi all'espansione dei mercati di consumo sia esteri che nazionali), l'altro di carattere ambientale e cioè le favorevoli condizioni talassobiologiche del mare Adriatico.

Questo studio mira cosí ad esaminare le condizioni merceologiche delle ostriche sotto l'aspetto fisiologico e dietetico, le possibilità economiche e commerciali dell'ostricoltura nel medio Adriatico, le possibilità di preparazione commerciale del prodotto al fine di poterlo immettere direttamente sui mercati di consumo.

Per quanto riguarda le condizioni talassobiologiche del mare Adriatico esse sono particolarmente favorevoli per lo sviluppo delle ostriche.

Basta confrontare, senza addentrarsi troppo in dettagli tecnici, i dati ritenuti da alcuni studiosi ottimali per lo sviluppo delle ostriche con quelli standard delle acque dell'Adriatico.

	Dati ottimali	Dati standard dell'Adriatico
Salinità	24‰: minima tollerata	
	31-35‰: <i>optimum</i>	33,6‰
	45‰: lim. max di tolleranza	
Temperatura:	da +13°C a +25°C (<i>optimum</i>)	15,8°C
Tipo di fondale:	non troppo molle	fango finissimo di colore grigiastro non molle

Altro fattore molto importante da tener presente, in quanto è una delle cause principali di distruzione dei banchi naturali di ostriche, è l'inquinamento delle acque. Ma anche rispetto a questo fattore le ostriche dell'Adriatico godono una posizione di privilegio grazie all'ubicazione dei banchi. Essi infatti sono localizzati in una fascia pressoché parallela alla costa e da essa distanti 10-12 miglia ad una profondità variabile fra i 15-25 metri, cioè le ostriche vivono in acque ritenute (Ciani, Sebastio) perfettamente salubri.

Questa fascia coincide perfettamente con la zona posta fra le due maggiori correnti marine dell'alto Adriatico: l'una costiera, che si muove da SE a NW con la velocità costante di circa $\frac{1}{2}$ miglio, l'altra esterna che con direzione NE-SW scende alla velocità di circa $\frac{1}{2}$ miglio (vedi Scellini). Questo fattore è estremamente importante sia perché rappresenta una delle principali cause della formazione dei banchi di ostriche (le due correnti di direzione opposta presentano, al limite, una fascia neutra che facilita la fissazione delle larve), sia perché la diversa temperatura e salinità delle due correnti agevolano sensibilmente (ed a volte troppo) lo sviluppo del planctore, principale elemento delle ostriche, sia infine perché il continuo ricambio d'acqua elimina quasi totalmente le principali cause di inquinamento marino. Abbiamo dunque visto che le condizioni ambientali sono più che favorevoli, ma dobbiamo subito aggiungere che sono condizioni necessarie ma non sufficienti affinché le ostriche possano rappresentare una sicura fonte di ricchezza economica per le marinerie romagnole e marchigiane.

A questo punto è necessario stabilire che cosa si intenda per « ostricoltura ». Sicuramente quella praticata finora nel medio ed alto Adriatico (ad eccezione delle zone di Chioggia e Venezia) non può essere definita ostricoltura ma semplicemente pesca indiscriminata e caotica delle ostriche. « Ostricoltura » significa tutt'altra cosa.

Secondo il Matta l'ostricoltura è una attività che passa attraverso le seguenti fasi:

- 1) raccolta delle larve mediante sistemi artificiali (collettori);
- 2) allevamento del novellame in aree adatte (vari tipi di allevamento);
- 3) scelta e cura delle giovani ostriche sistemate in appositi contenitori);

- 4) la loro difesa dai nemici naturali;
- 5) la realizzazione di condizioni favorevoli al loro rapido accrescimento ed ingrassamento;
- 6) il trattamento a cui sottoporle per dotarle di caratteristiche organolettiche tali da renderle ricercate dai consumatori (*claires, vertes, speciales*);
- 7) la stabulazione in acque preventivamente sterilizzate per renderle innocue dal punto di vista igienico sanitario.

Quest'ultimo punto è estremamente delicato in quanto una delle cause fondamentali per cui il mercato interno tende ad espandersi con difficoltà è dato appunto dalla sfiducia del consumatore italiano verso le nostre ostriche. Né d'altra parte questa sfiducia è infondata. Infatti dalle indagini svolte dal Seppilli risulta evidente che l'incidenza delle ostriche nella determinazione delle malattie infettive per l'uomo come il tifo, il paratifo e la dissenteria è del 44%. Il consumatore vede dunque l'ostrica come un ricettacolo di malattie infettive e come un alimento indigesto e nulla sa sul suo ampio valore nutritivo. Per questo bisogna agire in modo da sradicare certi pregiudizi in parte infondati.

Qualcosa in questo senso è stato fatto in questi ultimi mesi; vedi la costruzione di uno stabulario a « cloro » a Fano e di uno stabulario ad « ozono » a Cattolica, quest'ultimo più efficiente in quanto più pratico nel processo di depurazione non lascia sapori sgradevoli nelle ostriche e non uccide il plancton marino contenuto nell'acqua di mare trattata.

Per quanto riguarda il valore nutritivo delle ostriche riporto i risultati percentuali delle analisi eseguite su campioni prelevati dal banco antistante Cattolica dal Laboratorio di Merceologia della Facoltà di Economia e Commercio di Pescara: acqua 80,5%, materie organiche 17,5%, minerali 2%.

1) Per g 100 di parte commestibile le sostanze organiche sono in media così ripartite: proteine g 10; lipidi (grassi-oli) g 1,4; glucidi (idrati di carbonio) g 6,1.

2) I principali elementi minerali compresi in g 100 di parte commestibile ed espressi in milligrammi sono:

zolfo	150	cloro	600	ferro	7,5
fosforo	160	calcio	61	zinco	20
sodio	350	potassio	180	rame	6,1
magnesio	34				

3) 100 grammi di parte commestibile contengono le seguenti vitamine espresse in unità internazionali:

vitamina A	420
» B ₁	100/200
» B ₂	100/200
» C	8 (in milligrammi di acido ascorbico)
» D	5
» PP	8,1

Infine è utile fare un confronto fra il valore alimentare delle ostriche e quello di un alimento « completo » come il latte.

	acqua	albumina	grassi	carbo idrati	sali naturali
Ostrica	80-85%	7%	1,4-2%	4-6%	1-2%
Latte	87%	3,3%	4%	5%	0,7%

Da quanto sopra possiamo dunque dire che a parità di peso il valore nutritivo delle ostriche è pari a quello del latte.

Per quanto tali dati possano essere discutibili, è certo che le proteine degli animali marini e tra essi appunto le ostriche sono molto ricche di aminoacidi essenziali ed hanno un elevato contenuto in azoto non proteico. Le ostriche in particolar modo non devono assolutamente essere considerate come un alimento indigesto, ma bensì molto digeribile e soprattutto raccomandato da diversi ed illustri medici quali Senac, Perny, Pasquier, Saint-Marie, nei casi di convalescenza, stati depressivi, nella clorosi delle giovanette e per i disturbi della gravidanza.

Passiamo ora ad esaminare il mercato delle ostriche e le sue prospettive future.

Le ostriche, nella zona di mare che va da Ancona a Cervia, sono state sempre prese, solo che fino a qualche anno fa esse venivano considerate come un inconveniente, un intralcio per la pesca a strascico. Così esse venivano rigettate in mare in aree differenti insieme a tutta la congerie di organismi di scarto venendo a realizzare una vera e propria disseminazione artificiale che ha determinato, là dove le condizioni ambientali lo consentivano, il sorgere di nuovi banchi ostricoli.

Il prodotto di questi banchi non aveva allora alcuna possibilità di commercializzazione in quanto, dovendo essere consumato crudo, non dava quelle garanzie di sicurezza per freschezza ed innocuità e soprattutto perché non c'erano ancora mercati di sbocco su cui collocarle.

Negli ultimi anni, però, un insieme di particolari situazioni verificatesi in alcuni paesi europei, tecnicamente avanzati in materia di ostricoltura (come Francia, Spagna, Olanda, ecc.), hanno spinto quegli ostricoltori a ricercare nuove fonti di approvviggionamento, non tanto del prodotto finito, quanto piuttosto di giovani ostriche atte ad essere riparcate e quindi a subire tutti quei trattamenti destinati a renderle gustose ed igienicamente sicure.

Creatasi una prima via di sbocco per le richieste di alcuni ostricoltori esteri, i banchi dell'Adriatico cominciarono ad essere sfruttati in modo intensivo e caotico. I quantitativi pescati venivano esportati quasi esclusivamente in Francia come « fertilizzanti ». A questo espediente si dovette ricorrere in quanto non essendoci ancora né bacini di stabulazione né tanto meno dei veri e propri stabulari non si poteva ottenere il certificato d'origine, e quindi sanitario, necessario nel caso in cui le ostriche fossero state esportate come commestibili. Da questo fatto ne scaturiva un evidente vantaggio per gli importatori esteri i quali potevano acquistare le nostre ostriche a prezzi irrisori oscillanti fra le 20 e 30 lire il chilogrammo.

In questi ultimi anni la situazione è andata un po' migliorando: è cresciuto il mercato francese, si è aperto quello spagnolo ed inoltre le nostre ostriche cominciano ad interessare anche agli ostricoltori nazionali, mentre finalmente sono stati costruiti dei veri e propri stabulari.

Particolarmente consistenti sono le richieste francesi dovute soprattutto al fatto che una invasione di mitili (cozze) ha gravemente danneggiato gli importanti vivai di ostriche della Charente Maritime provocando una rarefazione del prelibato mollusco sul mercato ed un considerevole aumento dei prezzi mettendo così in serio pericolo una attività che in Francia ha un giro di affari di circa 12 miliardi l'anno.

L'aumento delle richieste ha avuto come conseguenza logica l'aumento dello sfruttamento dei banchi, che purtroppo si mantiene ancora oggi sui binari di un depauperamento caotico delle risorse naturali capaci di apportare solo un certo reddito immediato e che nulla può garantire per un prossimo futuro.

Le quantità pescate sono andate aumentando passando dalle 500 tonnellate del 1961-62 alle 2.400 tonnellate del 1967-68.

I prezzi sono anch'essi man mano aumentati passando dalle 30 lire il chilogrammo del 1961-62 alle 85-90 lire del 1968-69. Questi sono prezzi all'ingrosso che si riferiscono alle cosiddette

« ostriche non lavorate » o « grezze » che sono poi quelle pescate dai nostri banchi. I prezzi al minuto di queste ostriche in Italia oscillano intorno alle 350-400 lire il chilogrammo.

Le ostriche grezze vengono da noi largamente esportate in Francia e Spagna per circa il 95% del quantitativo pescato come « seme » o « novellame » per alimentare gli allevamenti ostricoli di Oleron, Thau, Archacon, La Moselle, Sete, ecc. Però è qui subito da aggiungere che, anche se le nostre ostriche varcano la frontiera sotto il nome di « novellame », esse non vengono tutte messe nei vivai francesi, bensì un certo quantitativo è immesso direttamente o quasi al consumo. E se si pensa che il prezzo al minuto in Francia si aggira sulle 1.000 lire il chilogrammo, è facile vedere quale grossa speculazione gli ostricoltori francesi riescono a fare a danno dei pescatori dell'Adriatico. Inoltre gli allevatori francesi riesportano un certo quantitativo delle ostriche da loro ingrassate nei maggiori centri di consumo italiani quali Milano, Torino, Roma, ecc. Di conseguenza si ha che il pescatore dell'Adriatico guadagna, vendendo le ostriche grezze alle Cooperative, attualmente 70 lire il chilogrammo, le Cooperative (che dal canto loro incettano tutta la produzione della zona) le esportano al prezzo di 90-95 lire il chilogrammo, mentre il consumatore italiano paga per ogni ostrica reimportata dai vivai francesi la bella somma di 200-250 lire.

Da ciò risultano chiari gli squilibri che affliggono il nostro mercato ostricolo e soprattutto si evidenzia la mancanza di centri di coordinamento capaci appunto di organizzare la produzione ed il commercio delle ostriche pescate nelle zone considerate. Basti pensare, ad esempio, al fatto che neanche quest'anno si è riusciti ad ottenere un prezzo più vantaggioso dai francesi pur essendo essi spinti dalla assoluta necessità di acquistare le nostre ostriche per il ripopolamento dei loro vivai. Infatti, se una Cooperativa non dovesse accettare le commesse dell'estero al fine di sostenere il prezzo, entrerebbero in campo, come è già avvenuto, grossisti privati o al limite altre Cooperative disposte ad esportare a prezzi concorrenziali.

Questa dunque è la situazione di massima del mercato ostricolo della riviera adriatica. Cerchiamo ora di trarre delle conclusioni.

La situazione determinatasi sui banchi naturali di ostriche dell'Adriatico ci ricorda le cause che hanno portato alla scomparsa

dei giacimenti che una volta cingevano quasi tutte le coste dell'Europa occidentale e settentrionale.

Un punto resta dunque chiaro ed inequivocabile: se si continua lo sfruttamento intensivo e caotico finora attuato si va incontro all'esaurimento irreversibile dei banchi. Ma a questo non si è fortunatamente ancora giunti e quindi non ancora tutto è perduto. A tal fine riporto l'affermazione del Lambert il quale commentando la situazione dei banchi francesi ebbe a dire: « I grandi giacimenti ostricoli sono spariti ma dal depauperamento o dalla sparizione di immensi banchi che una volta formavano lungo le nostre coste un cordone quasi continuo, è nata l'ostricoltura, una delle più belle industrie del nostro paese ».

Tre a mio modesto avviso sono le possibili soluzioni prospettabili:

1) seguire lo sfruttamento finora attuato e la risposta è chiara, i banchi si esaurirebbero nel giro di qualche anno;

2) fare della ostricoltura secondo il senso stretto della parola. E questo non è economicamente conveniente sulla costa romagnola che, per le sue caratteristiche geomorfologiche, richiederebbe forti spese d'impianto e di manutenzione specie per quanto riguarda la difesa dei vivai dalle mareggiate e dagli insabbiamenti. La costa marchigiana, invece, si presta meglio, specie nel tratto Gabicce-Pesaro e riviera del Conero alla realizzazione di eventuali vivai;

3) ultima soluzione, ed a mio avviso la migliore, sarebbe quella di incrementare la produzione e di destinarla in parte al rifornimento degli allevamenti esteri e nazionali ed in parte per vivai locali da costruirsi nelle zone sopra indicate.

Più precisamente si dovrebbe:

a) incrementare la produzione mediante l'immissione al mare di collettori di natura diversa, per constatare quale tipo dia migliori risultati al fine di una maggiore raccolta di larve;

b) limitare il tempo ed i luoghi di pesca creando veri e propri parchi di rispetto;

c) effettuare, come afferma anche il Ciani, la raccolta e la vendita selezionata delle ostriche come segue:

- ostriche adulte di almeno 3 anni di età, stabulate e vendute;
- ostriche medie di 2 anni circa di età, vendute per l'accrescimento ai centri di allevamento tradizionali;

— ostriche piccole di 2-4 cm di diametro vendute per l'allevamento completo a « semina » o a « sospensione » secondo le richieste;

d) organizzare la vendita che dovrebbe possibilmente avvenire su ordinazione dai centri di consumo ed allevamento i quali a loro volta vanno informati circa la disponibilità del prodotto e la garanzia di qualità. Le ostriche, poi, dovrebbero essere concentrate in stazioni di smistamento igienicamente salubri;

e) reclamizzare il prodotto sul modello francese.

Questa dunque è la situazione attuale che può e deve essere risolta nel più breve tempo possibile dalle competenti autorità in stretta collaborazione con le marinerie locali, con gli istituti per il controllo veterinario della pesca, e con quelli di idrobiologia marina.

Concludendo, possiamo quindi dire che lo sfruttamento dei banchi naturali dell'Adriatico, se condotto razionalmente, può diventare una ragguardevole fonte di ricchezza, può dare origine sia alla nascita di nuovi centri di ostricoltura come alla ripresa di essa nei numerosi centri di allevamento italiani ed esteri, portando infine un contributo determinante alla valorizzazione degli alimenti di origine marina su modeste basi tecniche, biologiche e merceologiche.