

La MITILICOLTURA a TARANTO PROBLEMATICHE e PROSPETTIVE

La mitilicoltura a Taranto ha una lunga tradizione che risale già all'epoca greca e romana, grazie alle condizioni ambientali favorevoli offerte dal Mar Piccolo e dal Mar Grande: questi due specchi d'acqua salmastra forniscono, infatti, un habitat ideale per la crescita dei mitili, con acque ricche di nutrienti e una temperatura che favorisce la riproduzione e la crescita delle cozze. Nel XX secolo l'attività ha conosciuto un notevole sviluppo, diventando uno dei principali settori economici della città con l'introduzione di tecniche di allevamento innovative unite a quelle tradizionali che prevedono l'uso di pali infissi nel fondale marino (il cosiddetto "sistema a palizzata") sui quali vengono appesi i filari di mitili. Negli ultimi decenni, si è diffusa anche la tecnica delle "long-lines", lunghe corde sospese in acqua, che permettono una maggiore produzione e una gestione più efficiente.

La fama della cozza tarantina, la sua peculiarità ed il sapore unico dovuto alle caratteristiche delle acque locali hanno portato al riconoscimento del marchio DOP (Denominazione di Origine Protetta), che garantisce l'origine e la qualità del prodotto. Nonostante il successo, però, la mitilicoltura a

Taranto ha dovuto affrontare varie problematiche: nel dilemma fra riconversione industriale e sviluppo del turismo, questa antichissima pratica può e deve rappresentare una risorsa economica e culturale significativa. Le criticità ambientali legate allo sviluppo industriale hanno comportato la chiusura di alcune aree di allevamento e spinto verso un maggior controllo della qualità delle acque e del prodotto finale.

Negli ultimi anni, c'è stato un crescente interesse per le pratiche di allevamento sostenibili e per l'innovazione tecnologica nel settore: iniziative per migliorare la qualità delle acque e ridurre l'impatto ambientale dell'allevamento sono in corso, con l'obiettivo di garantire la continuità e la sostenibilità della mitilicoltura tarantina.

Il convegno è, dunque un'occasione, partendo dalla storicità della pratica della mitilicoltura a Taranto, per mettere a confronto partner scientifici, produttori locali e mondo istituzionale: mantenere e sviluppare questa attività è una sfida per trovare un equilibrio tra tradizione e innovazione, nonché un impegno costante per la protezione dell'ambiente marino locale.



12 GIUGNO 2024

Salone della Provincia via Anfiteatro 4 TARANTO

PROGRAMMA

ore 08.15 **Registrazione partecipanti**

ore 08.45 **Apertura lavori**

dr. Vito Gregorio Colacicco - Direttore Generale Asl Ta

ore 09.00 **Saluti autorità**

dott. Rinaldo Melucci - Sindaco Presidente Provincia di Taranto
dott.ssa Paola Dessì - Prefetto di Taranto
dott. Donato Pentassuglia - Ass. Agricoltura Industria Agroalim. Regione Puglia
dott. Vito Felice Uricchio - Commissario Straordinario Bonifiche città Taranto

ore 09.30 **Lectio Magistralis: La Mitilicoltura a Taranto tra storia e tradizione: quale prospettive per il rilancio del prodotto**

Prof. Angelo Tursi - Professore ordinario Università degli Studi di Bari

ore 10.00 **L'attività di controllo nell'ambito della Mitilicoltura**

dott. Massimo Gambino - Questore di Taranto
dott. Rosario Meo - Comandante Capitaneria di Porto Taranto

I SESSIONE MODERATORI

dott. Saverio Fella - Direttore S.C. SIAV B
dott. Onofrio Mongelli - Dir. Sez. Promozione Salute Benessere Regione Puglia

ore 10.30 **La difficile convivenza tra sicurezza alimentare e contaminazione ambientale: il caso mitili a Taranto**

dott. Fabrizio Cosimo Basile - Dirigente Veterinario Dip. Prevenzione Asl Ta

ore 11.30 **La Mitilicoltura oggi a Taranto**

Cosimo Bisignano - Pres. Legacoop Agroalimentare Taranto Dipartimento Pesca

ore 12.00 **Guida Comunitaria per la classificazione e monitoraggio delle aree di produzione dei molluschi bivalvi vivi. Aggiornamenti e scenari in relazione alla normativa**

dr. Luigi Lanni - Dirigente Biologo IZS Lazio e Toscana

ore 12.45 **Soluzioni innovative per la previsione dell'andamento della temperatura nel Mar Piccolo in relazione alle attività della mitilicoltura**

dott. Giovanni Fanelli - CNR-IRSA Istituto di ricerca sulle acque
dott. Fernando Rubino - CNR-IRSA Istituto di ricerca sulle acque

ore 13.30 **Light Lunch**



ASL Taranto

PugliaSalute

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SIAV B - IGIENE DEGLI ALIMENTI
ORIGINE ANIMALE - SERV. VETERINARIO

II SESSIONE MODERATORI

dr. Michele Conversano - Dir. Dipartimento Prevenzione Asl Ta
dott. Fabrizio Cosimo Basile - Dirigente Veterinario Dip. Prevenzione Asl Ta

ore 14.00 **Controlli ufficiali e requisiti d'igiene dei molluschi bivalvi vivi - Quadro normativo**

dr. Giuseppe Lediani - Dirigente Ufficio 2 Direzione Generale per l'igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione Ministero della Salute

ore 15.00 **Tavola Rotonda e discussione interattiva**

Intervengono:
avv. Cosimo Ciraci - Assessore Risorse del Mare Comune di Taranto
dott. Alessandro Deroma - Ufficio Demanio Marittimo Comune di Taranto
dott. Rodolfo Sardone - Responsabile Scientifico Progetto Calliope
Emilio Palumbo - Responsabile AGCI Pesca Taranto
Cosimo Bisignano - Pres. Legacoop Agroalimentare Taranto Dipartimento Pesca
dott. Saverio Fella - Direttore S.C. SIAV B
dott. Fabrizio Cosimo Basile - Dirigente Veterinario Dip. Prevenzione Asl Ta
Rappresentanti associazioni di categoria

ore 17.00 **Questionario ECM**

ore 17.30 **Conclusione Lavori**

dr. Vito Gregorio Colacicco - Direttore Generale Asl Ta
dr. Michele Conversano - Dir. Dipartimento Prevenzione Asl Ta

Presidente del Convegno

dr. Vito Gregorio Colacicco

Responsabili Scientifici

dr. Michele Conversano
dott. Saverio Fella

Coordinatore Organizzativo

dott. Roberto Rizzi

Responsabile Accreditamento

dott.ssa Margherita Taddeo

Tutor

dott. Angelo Pellegrino

