

CAORLE **Confagricoltura** lancia l'allarme: «Ormai sono decine di migliaia, bisogna abatterli»

I cormorani devastano le vallicolture

LA PROMOZIONE

Pesce della laguna veneta nei cenoni delle feste

CAORLE - Gli attacchi dei cormorani stanno provocando gravi danni all'allevamento del pesce di valle. A lanciare l'allarme è **Confagricoltura** Venezia, che per i cenoni di Natale e di Capodanno punta a portare in tavola pesce e vini tipici veneziani. Cefali, orate, branzini e anguille, sebbene siano simbolo di una sana alimentazione e di una produzione tipica dell'ecosistema lagunare, sono le vittime di predatori pericolosi come i cormorani.

«Se 25/30 anni fa era una specie rarissima, oggi la popolazione censita in provincia è di decine di migliaia. I cormorani prima erano migratori, ora sono stanziali, fanno il nido e cacciano insieme. Tempo fa si pagavano i danni, perché era ritenuta una specie protetta, poi quando la popolazione è cresciuta si è capito che bisogna abatterli» - spiega Matteo Poja, uno dei pochi vallicoltori di Caorle rimasti.

I pescicoltori della laguna fanno di tutto per spaventarli, coprendo le valli con dei fili di ferro. Attualmente le aziende vallive presenti in laguna sono

una dozzina. La vallicoltura è una forma di allevamento estensivo, in cui il pesce viene lasciato libero. Il pescato è composto da specie nobili, come il cefalo, la volpina e il lotregano, che costano poco, circa 50 centesimi al chilo, e che per questo non riescono a salvarsi nei mercati. «Un problema che andrebbe risolto attraverso l'aggregazione in un consorzio tra vallicoltore. Non c'è nemmeno un marchio che faccia conoscere il prodotto» - ribadisce Poja.

Per promuovere i prodotti della filiera veneta è necessario riferirsi a un marchio "regionale". «Vorrei che le nostre aziende sfruttassero il nuovo marchio QV (Qualità Veneta)» - sottolinea Giulio Rocca, presidente di **Confagricoltura** Venezia.

Attraverso il bando "Obiettivo Expo 2015", il progetto "Non è pesce per pochi", finanziato dalla Camera di Commercio e presentato da Laguna Project, società di monitoraggio delle acque marine, a novembre, ha ideato un'attività informativa, associata a delle cene che hanno coinvolto una quindicina di ristoratori nella preparazione di menù a base di specie "povere". Uno di questi eventi è stato ospitato dall'azienda vinicola La Frassina, nella zona di Caorle, accompagnato dai bianchi di Lison docg.

Filomena Spolaor



"PREDONI" I cormorani sono diventati un problema

