



MINISTERO POLITICHE  
AGRICOLE E FORESTALI



V piano triennale della pesca e dell'acquacoltura 1997/99  
INIZIATIVE A FAVORE DEL PESCATURISMO

# facciamo pescaturismo



**AGCI PESCA**  
ASSOCIAZIONE  
GENERALE  
COOPERATIVE  
ITALIANE DELLA PESCA



Associazione Nazionale  
per lo Sviluppo e la Valorizzazione  
del Pescaturismo e Ittiturismo

*“Il mondo sommerso, come tutto l'universo,  
forse non esisterebbe se non ci fosse qualcuno  
che testimonia della sua esistenza.”*

Jacques Cousteau



MINISTERO POLITICHE  
AGRICOLE E FORESTALI



V piano triennale della pesca e dell'acquacoltura 1997/99  
INIZIATIVE A FAVORE DEL PESCATURISMO

# facciamo pescaturismo

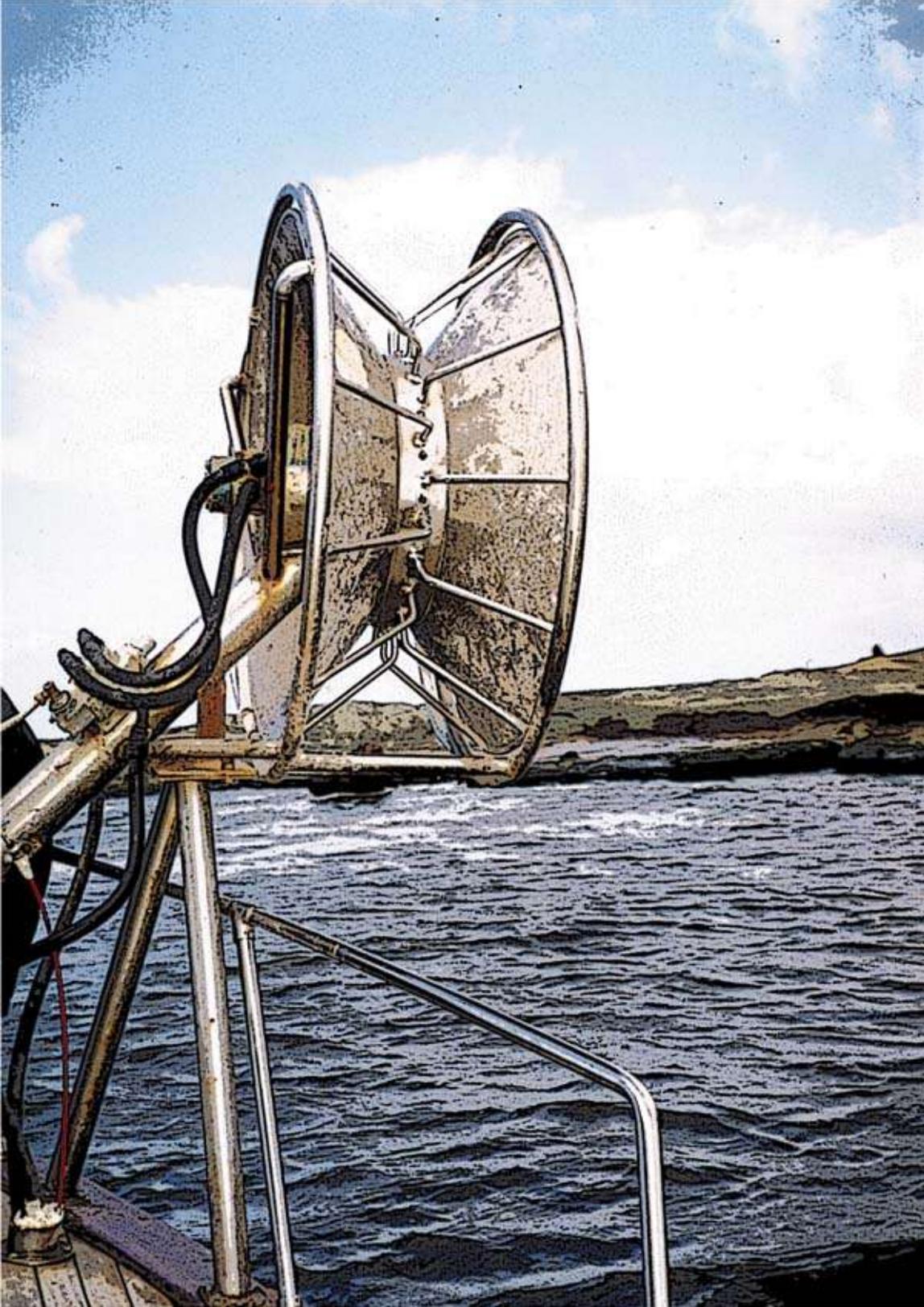
Manuale di pescaturismo  
destinato agli operatori



**AGCI PESCA**  
ASSOCIAZIONE  
GENERALE  
COOPERATIVE  
ITALIANE DELLA PESCA



**PESCATOUR**  
Associazione Nazionale  
per lo Sviluppo e la Valorizzazione  
del Pescaturismo e Ittiturismo



# presentazione

**I** pescaturismo sta diventando adulto. Dalle esperienze dei "pionieri" - che l'AGCI ha l'orgoglio di contare tra i propri associati - compiute nei ristretti spazi di un primo quadro normativo, questa attività è cresciuta, si è affermata con successo, ed oggi costituisce una delle più valide e praticate forme di diversificazione delle attività dei pescatori italiani.

Una forma di "uso del mare che consuma meno" e che contribuisce ad abbassare lo sforzo di pesca, che divulga cultura e tradizione del mare nel grande pubblico, che diversifica l'offerta turistica sulle nostre coste, il pescaturismo contiene una somma di aspetti virtuosi che la nostra Associazione ha da subito compreso, credendoci e lavorando per la sua promozione, per il perfezionamento normativo, per la sua ammissibilità nei fondi strutturali europei, e depositando uno specifico marchio già a disposizione dal 1996, delle nostre cooperative associate ed affidato alle cure della Associazione Nazionale Pescatur, promossa dall'AGCI, un altro tassello del nostro cammino verso una sempre maggiore affermazione di questa attività.

Ma è proprio nella fase della loro espansione che le nuove attività corrono i maggiori rischi, che possono derivare da diversi fattori: dalle pastoie burocratiche alla improvvisazione degli operatori, da spregiudicati comportamenti commerciali, a fenomeni speculativi, alla trascuratezza di aspetti importanti in materia di sicurezza, ed altro ancora.

È quindi fondamentale, per evitare che questi rischi possano compromettere una ulteriore espansione delle attività danneggiandone l'immagine, che si curi con sempre maggiore attenzione la sua qualità, qualificando l'offerta, ed informando correttamente l'utente sulle caratteristiche dei servizi forniti, sensibilizzando, responsabilizzando ed istruendo adeguatamente gli operatori.

Da qui questo manuale, inserito in uno specifico progetto dell'AGCI finanziato con fondi Mipaf ex L.41/82 - V Piano Triennale della Pesca 1997-99 e finalmente operativo nel 2005, dopo anni di attesa del benessere da parte di Bruxelles.

Un manuale che fornisce informazioni, consigli, indicazioni, per rendere il pescaturismo un'attività sempre più fruibile e godibile per il grande pubblico, e per accrescere la professionalità dei pescatori che intendono praticarla, scritto alla luce della esperienza di chi ne ha già fatto una fiorente e redditizia attività.

Dott. Giampaolo Bonfiglio  
Presidente AGCI Pesca



# ringraziamenti

---

**V**orrei ringraziare i colleghi che si sono impegnati con professionalità e passione a far sì che questo manuale prendesse corpo.

*I miei ringraziamenti vanno anche alle cooperative che hanno dato la loro disponibilità per le interviste e per avermi permesso di fotografare le loro imbarcazioni.*

*Un ringraziamento particolare al presidente Giampaolo Buonfiglio per aver riposto la sua fiducia nel gruppo di lavoro della Associazione Nazionale Pescatour e a tutti coloro che hanno collaborato con me per la redazione del materiale divulgativo e la realizzazione di questo progetto.*

Dott.ssa Gianna Saba





Introduzione **7**

normativa **8** che cos'è  
il pescaturismo

perché è opportuno  
avviare l'attività  
di pescaturismo **13**

l'attività di pescaturismo  
quale esempio  
di sviluppo sostenibile **14**

pescaturismo ed  
educazione ambientale **15**

prevenzione  
igienica sanitaria **16**

pesca ed  
alimentazione **17**

allegati **19**

**vademecum  
dell'operatore di  
pescaturismo** **20** premessa

l'imbarcazione **21**

accoglienza  
a bordo **22**

assistenza  
a bordo **23**

informazioni  
sulla giornata **24** momenti  
particolari

informazioni  
all'ospite **26**

il rientro **27**

consigli per  
mantenere  
l'armonia a bordo **28**

consigli di  
pronto intervento **30**

le ricette **31**

leggi citate **32**





# introduzione

---

**I**l Pescaturismo rappresenta una nuova e diversa opportunità per rivalutare l'attività della pesca e dare un significato più ampio al lavoro del pescatore professionista.

È un'occasione per far conoscere il modo di vita, le abitudini e le specificità di chi vive il mare e con il mare.

È un'opportunità, per chi vive di pesca, di ampliare ed estendere la propria attività, offrendo un servizio che, oltre ad apportare un miglioramento del reddito, serve anche per la promozione e rivalutazione del mestiere di pescatore.

I prodotti della pesca arrivano sulle tavole dei consumatori senza che questi ne conoscano la storia. Si ignora quanto ricco e tormentato sia il percorso che il prodotto del mare deve compiere e quanto sia importante l'azione dell'operatore della pesca.

Il mare, con le sue espressioni fatte di buono e cattivo tempo.

La barca, strumento indispensabile e dimora. Il mestiere, antico quanto l'uomo e ricco di fatiche e di esperienze.

Il pescato, che trasmette con le sue forme, colori e sapori, i differenti aspetti dell'ambiente marino.

Un'occasione irripetibile per socializzare, per informare, per farsi conoscere e, in sintesi, per trasformare una giornata di pesca incerta in una sicura giornata di lavoro.

*Le note che seguono forniscono sia una sintesi degli aspetti normativi che ogni operatore che intende svolgere attività di Pescaturismo è tenuto a conoscere, sia dei pratici consigli su come organizzare una giornata di pescaturismo.*

## normativa

Oggi è più facile per gli armatori sviluppare e diversificare la pesca marittima utilizzando i pescherecci per attività turistico-ricreative. Il Decreto del Ministero delle Politiche Agricole 293/99 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 197 del 23 agosto, ha infatti abolito una serie di vincoli che avevano

impedito lo sviluppo del settore.

Secondo il provvedimento possono rientrare nelle iniziative di pesca-turismo l'utilizzo di attrezzi caratteristici della pesca sportiva, brevi escursioni lungo la costa, nelle lagune costiere o nelle acque interne, iniziative divulgative, ristorazione a bordo o a terra.

Non è invece possibile partecipare alla pesca a traino e gli armatori titolari di questo tipo di licenza dovranno sbarcare e sigillare le relative attrezzature prima di esercitare il pescaturismo.



## che cos'è il pescaturismo

Secondo le indicazioni riportate nell'articolo 7 del Decreto legislativo n. 154/2004 comma 1, lettera a) per Pescaturismo si intende: "l'imbarco di persone non facenti parte dell'equipaggio su navi da pesca a scopo turistico-ricreativo".

Di queste fanno parte:

- La partecipazione, anche parziale, alle operazioni di pesca tradizionale;
- Lo svolgimento di attività pratica di pesca sportiva per mezzo di attrezzi idonei;
- Lo svolgimento di attività sia turistiche che ricreative finalizzate alla promozione della cultura del mare e della pesca.

Essa consente ancora:

- L'attività di ristorazione che può essere effettuata sia a bordo che a terra;
- Escursioni finalizzate alla conoscenza dell'ambiente costiero che possono interessare

anche le lagune costiere e, previa autorizzazione della Regione competente, anche le acque interne;

• Ogni attività didattica dedicata all'illustrazione della pesca professionale, dei suoi prodotti, dei diversi sistemi di cattura e di tutte le



componenti biologiche e ambientali, che la rendono così varia e peculiare nelle diverse aree dove si esercita.

## CHI PUÒ ESERCITARE IL PESCATURISMO

Possono esercitare attività di Pescaturismo gli armatori singoli o associati costituiti in impresa o cooperativa in possesso di imbarcazione per la pesca costiera (locale o ravvicinata).

## QUANDO SI PUÒ SVOLGERE IL PESCATURISMO

L'attività di Pescaturismo può essere svolta tutti i giorni compresi quelli festivi purché in ore diurne, tuttavia, qualora l'imbarcazione sia fornita di sistemazioni d'alloggio di caratteristiche pari a quelle previste per l'equipaggio, l'attività può essere svolta anche nelle ore notturne.

Per il periodo che va dal 1 novembre al 30 aprile, le imbarcazioni devono anche essere dotate di sistemazioni, fisse o amovibili, per il ricovero al coperto delle persone imbarcate.

## LIMITAZIONI

Le imbarcazioni autorizzate alla pesca costiera

locale possono esercitare l'attività di Pescaturismo entro le 6 miglia, mentre quelle autorizzate alla pesca costiera ravvicinata possono estendersi fino a 20 miglia, sia nell'ambito del Compartimento di iscrizione che in quelli confinanti, sempre che le condizioni meteomarine siano favorevoli.

In ogni caso è fatto obbligo di ricondurre nel porto di partenza le persone imbarcate, o, in caso di necessità, in un altro porto del Compartimento.

Nel caso in cui l'attività sia svolta all'interno di un Parco o di un'Area Marina Protetta è necessario ottenere l'autorizzazione specifica per esercitare all'interno delle acque, e attenersi al regolamento dell'ente gestore.

## LIMITI DI ETÀ

È autorizzato l'imbarco di giovani minori di 14 anni se accompagnati da persona di maggiore età.

## SISTEMI DI PESCA

L'attività di Pescaturismo può essere svolta con i sistemi di pesca previsti nella licenza, nel rispetto delle norme di comportamento secondo le quali *"i pescatori devono tenersi a distanza conveniente gli uni dagli altri, in conformità del tipo di attrezzo impiegato, secondo le consuetudini locali salva la osservanza di diverse disposizioni di legge o regolamenti"*. Il Capo del Compartimento, con lo scopo di assicurare il disciplinato esercizio della pesca, può stabilire norme particolari per l'uso degli attrezzi e fissare turni per il loro impiego (art. 96 del DPR 02/10/1968 n. 1639).

Gli armatori di unità munite di licenza di pesca per sistemi a traino, previa rinuncia agli stessi, possono esercitare l'attività di Pescaturismo con tutti i sistemi consentiti dall'art. 19 DM 26/07/1995, mediante il rilascio di una attestazione provvisoria da parte del

Capo del Compartimento marittimo del luogo di iscrizione dell'unità da pesca interessata. I sistemi a traino, prima dell'inizio dell'attività di Pescaturismo, devono essere sbarcati e sigillati dalla locale Autorità marittima. Gli armatori di imbarcazioni con



sistemi a traino o circuizione possono essere autorizzati dall'Autorità Marittima, momentaneamente e per le finalità dello svolgimento del pescaturismo, agli attrezzi di cui all'articolo 19 del DM 26 luglio 1995 (attrezzi da posta, palangari, ferrettara, lenze e arpione).

Quando l'attività di Pescaturismo è effettuata utilizzando attrezzi di pesca sportiva, sarà cura dell'armatore la loro sistemazione in modo tale da non essere di intralcio a bordo durante la navigazione.

### TIPOLOGIA DELLE IMBARCAZIONI

Possono essere adibite all'attività di Pescaturismo tutte le imbarcazioni autorizzate alla pesca costiera locale ed a quella ravvicinata.

### DM 26/07/1995 (in G.U. 31/08/1995, n. 203). Disciplina di rilascio delle licenze di pesca. Art. 19 - Piccola Pesca.

Alle licenze delle navi che esercitano la piccola pesca, al fine di consentire la diversificazione delle attività di pesca, si applicano i seguenti criteri:

A) La nave esercente la piccola pesca (non superiore ai 10 TSL) è abilitata esclusivamente ad uno o più dei seguenti sistemi:

- 1) pesca con attrezzi da posta;
- 2) pesca con ferrettara;
- 3) pesca con palangari;
- 4) pesca con lenze;
- 5) pesca con arpione;

B) Alle unità abilitate al solo sistema lenze o arpione è consentita l'aggiunta sulla licenza di uno tra i sistemi di cui al numero 1) o 3);

C) Alle unità abilitate esclusivamente ad uno dei sistemi di cui ai numeri 1), 2) o 3) è consentita l'aggiunta di un altro tra questi, con l'esclusione del 2), e di uno

tra i sistemi 4) o 5);

D) È anche possibile richiedere al Ministero la sostituzione di uno dei sistemi di cui ai numeri 1), 2) e 3) con altro compreso tra questi, ad esclusione del 2).

L'attività di Pescaturismo può essere esercitata anche da cooperative e imprese concessionarie di impianti di mitilicoltura, di allevamenti in mare e di tonnare, purché svolta all'interno dell'area ottenuta in concessione e con imbarcazioni iscritte in quinta categoria.

### AUTORIZZAZIONI AD ESERCITARE IL PESCATURISMO

È necessario presentare domanda al Capo del Compartimento marittimo del luogo di iscrizione della nave, corredata dalla seguente

documentazione:

1) *Copia delle annotazioni di sicurezza dell'unità;*  
2) *Copia della prova di stabilità e/o copia della prova occasionale di stabilità;*

3) *Copia delle annotazioni di sicurezza, finalizzate esclusivamente all'esercizio del Pescaturismo.*

L'autorizzazione non ha una durata prestabilita per legge. Si ritiene però che questa debba essere rinnovata allo scadere delle annotazioni di sicurezza per il pescaturismo, ovvero ogni tre anni, come stabilisce la nota n. 6 del reparto sicurezza del Comando Generale delle Capitanerie di Porto del 4/3/2003. Oltre alle annotazioni di sicurezza specifiche per il pescaturismo, per il rilascio dell'autorizzazione è necessaria anche la prova pratica di stabilità effettuata dal Registro Navale Italiano (RINA).

Anche in osservanza delle indicazioni del Registro Navale Italiano, il Capo del Compartimento, in sede di rilascio dell'autorizzazione, fissa il numero massimo di persone imbarcabili, che in ogni caso non può essere maggiore di 12.

Entro 60 giorni dalla presentazione della domanda, il Capo del Compartimento deve rilasciare l'autorizzazione all'esercizio dell'attività di Pescaturismo.

Chi esercita l'attività di Pescaturismo è tenuto ad aggiornare la documentazione relativa alla sicurezza e, nel caso di modificazioni delle caratteristiche tecniche dell'unità, è tenuto a presentare nuova domanda di autorizzazione.

## **NORME DI SICUREZZA**

### **Pronto soccorso:**

Tutte le navi devono essere dotate di materiale di pronto soccorso conforme a quanto stabilito:

1) *Nell'allegato II della direttiva 92/29/CEE;*  
2) *Nel decreto 25 maggio 1988, n. 279 del Ministero della sanità (adottato di concerto*

| <b>Numero Salvagenti</b> | <b>Dimensioni della Nave</b>  |
|--------------------------|---|
| 1                        | Per navi di lunghezza fuori tutto non superiore a 10 m.   |
| 2                        | Per navi di lunghezza fuori tutto da 10 a 24 m. di cui 1 con boetta luminosa e boetta fumogena e 1 con sagola     |
| 3                        | Per navi di lunghezza fuori tutto superiore a 24 m. di cui 2 con boetta luminosa e boetta fumogena e 1 con sagola |

con il Ministero della marina mercantile) concernente i medicinali, gli oggetti di medicatura e gli utensili di cui devono essere provviste le navi;

3) *Nel decreto del Ministero della sanità del 25 agosto 1998, (adottato di concerto con i Ministeri dei trasporti e della pubblica istruzione) riguardante la certificazione della gente di mare in materia di pronto soccorso sanitario e di assistenza medica a bordo delle navi.*

## **MEZZI DI SALVATAGGIO DA SISTEMARE A BORDO DELLE UNITÀ DA PESCA, AUTORIZZATE ALL'ESERCIZIO DEL PESCATURISMO**

L'unità autorizzata all'esercizio di Pescaturismo deve avere a bordo i mezzi di salvataggio come previsto dal DM 218 del 5 agosto 2002. I mezzi di salvataggio si distinguono in collettivi ed individuali e devono essere sempre di pronta utilizzazione.

### **Mezzi collettivi:**

1) Le navi abilitate alla pesca ravvicinata **entro le 20 miglia** devono essere munite di zattere di salvataggio di capacità sufficiente per tutte le persone a bordo;

2) Le navi abilitate alla pesca locale devono essere munite di apparecchi galleggianti (zattere di salvataggio) sufficienti per tutte le persone a bordo;

3) Le navi autorizzate all'esercizio ad una distanza massima di 3 miglia, non hanno l'obbligo di essere dotati di mezzi di salvataggio collettivi.

### **Mezzi individuali:**

1) Ogni nave deve essere dotata di una cintura di salvataggio dotata di luce per ogni persona a bordo.

Ad eccezione di quelle operanti **entro 1 miglio** dalla costa, ogni nave, oltre a quanto sopra previsto, deve possedere una dotazione di **salvagenti anulari**.

Per poter imbarcare minori di 14 anni, le unità devono essere dotate di mezzi di salvataggio individuali per bambini.

Inoltre, come previsto dal regolamento 218, tutte le imbarcazioni devono avere a bordo gli estintori, i segnali di soccorso, la bussola e le carte nautiche della zona.

Le unità devono essere sempre e comunque in possesso del certificato di sicurezza in regolare corso di validità.

Per le esigenze delle persone imbarcate, le unità autorizzate al Pescaturismo devono essere dotate di apparato radiotelefonico VHF anche di tipo portatile.

Per facilitare l'imbarco degli ospiti (in particolare per i disabili) è opportuno che la

passerella d'accesso a bordo sia munita di idonei "passamano".

### **TARIFFE**

Gli armatori che intendono svolgere l'attività di Pescaturismo o rinnovare l'autorizzazione devono indirizzare la domanda al Capo del Compartimento marittimo del luogo di iscrizione della nave indicando anche le tariffe che intendono applicare.

In caso di inosservanza delle previsioni del decreto, l'autorizzazione è revocata per un anno. Quanto sopra è valido fatte salve le competenze delle Regioni a statuto speciale in materia di pesca nell'ambito del mare territoriale.

### **OBBLIGHI FISCALI**

Per il Pescaturismo non esiste ad oggi nessun provvedimento normativo fiscale specifico. L'operatore non deve modificare i propri obblighi fiscali. La nuova attività non comporta una contabilità separata. Per quanto attiene l'Imposta sul Valor Aggiunto (I.V.A.) si deve:

1) *Mantenere un registro dei corrispettivi su cui vanno annotati, entro il giorno successivo, gli introiti giornalieri;*

2) *Rilasciare una ricevuta fiscale da compilarsi con il sistema a "madre e figlia" contenente gli estremi fiscali di chi la rilascia e di chi la riceve, l'imponibile,*

*l'indicazione dell'aliquota del 20%, il totale e il contenuto della prestazione;*

3) *Tenere un registro di carico delle ricevute fiscali (dove annotare i numeri di serie dei blocchetti).*

Poiché il reddito prevalente rimane quello relativo all'attività primaria (Pesca), sul piano



previdenziale rimane invariato il regolamento previsto dalle attuali disposizioni.

### ASPETTI ASSICURATIVI

Sarà opportuno coprire l'attività di Pescaturismo con una polizza assicurativa, peraltro quasi sempre espressamente richiesta dalle Autorità Marittime all'atto del rilascio della autorizzazione, che dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- 1) Copertura responsabilità civile (R.C.) contro i danni che potrebbero essere involontariamente arrecati alle persone imbarcate, alle strutture portuali oppure a terzi, sia durante la navigazione che durante le operazioni in banchina;
- 2) Copertura contro gli infortuni (nei vari gradi

previsti) che gli ospiti imbarcati potrebbero subire sulla propria persona.

Tale polizza sarà estesa al conduttore o al comandante dell'imbarcazione, sempre che ne sia stato incaricato dall'armatore (intestatario della polizza).

La polizza viene estesa al numero massimo di persone imbarcabili, in base all'autorizzazione del Capo del Compartimento marittimo.

È necessario che al momento dell'imbarco venga compilato il registro con il nominativo dei turisti presenti a bordo.

Tale registro potrà essere presentato, ove richiesto, alle Capitanerie di Porto (entro le 24 ore dall'imbarco) e costituirà, in ogni caso,

## perché è opportuno avviare l'attività di pescaturismo

L'attività di pesca professionale è sempre stata una pratica piuttosto sconosciuta al consumatore, interessato sì alla qualità e freschezza del prodotto ma poco curioso o meglio, poco informato, su come i prodotti della pesca arrivino sulla sua tavola.

L'attività del pescatore è sempre stata vista più in chiave di stereotipo: l'uomo di mare che affronta un ambiente difficile e spesso ostico, che inizia a lavorare alle prime ore dell'alba, che combatte contro gli elementi della natura. Non, come sarebbe più corretto,

lo specialista, il "tecnico" da cui parte una filiera produttiva che attraverso diverse tappe finisce sul mercato.

La pesca, sia in mare che in lago che nel corso di un fiume, è da sempre una delle attività umane tra le più tormentate e faticose e talvolta non priva di rischi. Ma è anche una delle più affascinanti, che accompagna la storia dell'uomo e che ha lasciato incisa sulle rocce e sui monumenti la sua impronta.

Ma la pesca è anche innovazione, tecnologia, conoscenza. Conoscenza dei mezzi, dell'ambiente, delle specie e del loro valore nutrizionale, del loro ciclo di vita, dei limiti di produzione e prelievo.

Da sempre l'uomo colto, l'uomo curioso, il ricercatore, ha voluto fare l'esperienza di condividere una battuta di pesca, una campagna di pesca. Da sempre, una gita in barca ha rappresentato un'esperienza insolita. Pochi l'hanno vissuta e quei pochi raccontano di sapore di sale, di colori, di guizzi, di albe e tramonti.

Il pescatore con umori alterni ha accettato ospiti a bordo, sempre pochi e purché non stessero troppo vicino, non intralciassero il lavoro, non toccassero questo o quello...

Una cosa era il *turismo* che poteva comprendere la "passeggiata a mare" una cosa, molto più seria, la pesca.

Ma, come abbiamo detto, la pesca si evolve, le mentalità si trasformano, la cultura stessa del pescatore è oggi assolutamente più avanti di quella del "nonno". Oggi non si fa più il mestiere del pescatore per obbligo generazionale, oggi si fa il pescatore per scelta, oggi si può fare il pescatore per intraprendere un'attività che, al pari di tante altre può, e deve, essere competitiva e non avara di successi, sia economici che sociali. Una pesca responsabile, un rispetto delle risorse, regolamenti e sistemi di tutela, sono, come più avanti andremo a discutere, alla base dell'evoluzione e del successo delle marinerie.

Oggi il pescatore, non più estraneo alle logiche di mercato e consapevole dei limiti che all'attività di pesca sono imposti a tutela proprio del suo perdurare, identifica in altre forme di produzione o servizi, il modo di estendere e di remunerare la propria competenza i propri "mestieri".

Nasce, per i seguenti motivi, il *Pescaturismo*:

• *L'estensione e la diversificazione dell'attività di pesca;*

- *Un utilizzo ottimale di barche e attrezzi;*
  - *Un contatto diretto col consumatore che diventa più consapevole;*
  - *La possibilità di estendere la conoscenza dei luoghi, che già da sola rappresenta un modo di fare promozione turistica;*
  - *L'occasione di spiegare l'ambiente, di viverlo, di toccarlo con... mano;*
  - *L'opportunità di trasmettere almeno le più elementari nozioni di rispetto dell'ambiente, attraverso l'esempio e la constatazione diretta.*
- Tutto questo, tradotto in termini economici significa:
- *Una remunerazione aggiuntiva, anche quando, per vari motivi, si sospende o si riduce l'attività tradizionale di pesca;*
  - *La possibilità di offrire al turista altri servizi (es. colazione a bordo, visita alle grotte, attracco in cale non raggiungibili da terra, servizi fotografici);*
  - *La distribuzione di gadget e souvenir;*
  - *La possibilità di contratti con strutture a terra (Alberghi, Residences, Villaggi);*
  - *La promozione del prodotto della pesca, con assaggi o consigli di cucina;*
  - *Un incremento dell'offerta di tutti i prodotti della pesca;*
  - *Una rivalutazione del ruolo del pescatore nella filiera produttiva.*

## l'attività di pescaturismo quale esempio di sviluppo sostenibile

Si sente tanto parlare di sviluppo sostenibile. Ma cos'è? Proviamo a darne una definizione: "...è uno sviluppo economico e sociale compatibile con la disponibilità e la conservazione delle risorse ambientali".

Per raggiungere questo obiettivo, l'attività di *Pescaturismo* oltre che ispirarsi a motivazioni di svago e culturali, deve avere il primario interesse alla conservazione dell'ecosistema marino e non deve, quindi, operare per di-

struggere quella che è la sua prima risorsa. Al contrario, deve essere utilizzata come attività valida per diffondere la cultura e la sensibilità nei confronti dell'ambiente naturale.

Tenendo conto che quantità e qualità del pescato dipendono dalla salute generale del mare, attraverso il Pescaturismo si realizza la possibilità di collaborare con chi si occupa della protezione dell'ambiente, esercitando una vera attività di educazione, trasmessa attraverso l'esperienza personale.

L'attività di Pescaturismo, in quanto complementare alla pesca professionale, può essere esercitata durante tutto il corso dell'anno, non

costituendo mai (anche per regolamento) una forma di solo prelievo.

Le possibilità poi di diversificare i periodi di permanenza in mare, le mete da raggiungere, le attività di svago, l'esercizio di attività diverse, dalla pesca sportiva alla mera osservazione, rappresentano tutte occasioni di sviluppo del Pescaturismo senza pericoli di impatto e soprattutto senza incidere sulla vera e propria attività di pesca professionale, che deve anzi vedere contestualmente alla diminuzione della pressione di pesca nuove forme di remunerazione degli attrezzi e della professionalità.

## pescaturismo ed educazione ambientale

Il Pescaturismo rappresenta un'occasione irripetibile per educare. Quindi, non solo un'occasione per il pescatore, ma anche un'azione di informazione e di educazione verso un turista già amante del mare e sempre più curioso di conoscere quanto ruota attorno ad esso ed al mondo della pesca. A bordo, sarà facile rendere partecipe l'ospite del perché e del come si usino certi attrezzi di pesca piuttosto che altri, spiegare il significato della misura della maglia delle reti, ricordare l'importanza dei prodotti ittici nell'alimentazione, far conoscere le differenze tra specie simili, ecc. È un'occasione per informare il consumatore e renderlo maggiormente consapevole delle

possibilità di scelta all'acquisto.

Naturalmente, l'azione informativa non deve essere finalizzata solo alla conoscenza dei prodotti della pesca. Essa ha un significato più ampio e comprende anche gli aspetti relativi ad un corretto comportamento nei confronti dell'ecosistema marino e alla conoscenza delle sue componenti.

Si deve cogliere l'opportunità per parlare e discutere delle problematiche attuali che riguardano l'inquinamento, la difesa delle coste, le aree marine protette, la pesca responsabile e i differenti ambienti marini ed i loro popolamenti.

Obiettivo ultimo di quest'attività è quello di riuscire a trasmettere al turista una serie di nozioni che lo rendano sensibile e maggiormente consapevole e, ne orientino i futuri comportamenti.

*Il materiale divulgativo presente a bordo supporterà l'operatore nella sua azione di educatore ambientale.*

# prevenzione igienico-sanitaria

Chi esercita il Pescaturismo, offrendo anche un servizio di ristorazione, deve essere consapevole che l'attenzione agli aspetti igienici è fondamentale per prevenire i rischi derivanti dalla mancata applicazione di norme igienico-sanitarie. Offrire il pranzo a bordo è anche un modo per tramandare tradizioni e far conoscere la cucina locale. Un altro modo per "trasmettere" ai nostri ospiti la cultura della regione che li accoglie.

## IGIENE DELL'AMBIENTE DI LAVORO

L'attività di preparazione e somministrazione al pubblico di alimenti e bevande nell'ambito dell'attività di Pescaturismo, è subordinata ad una specifica autorizzazione di idoneità sanitaria rilasciata dall'Autorità Sanitaria Marittima.

In base alla normativa vigente (Legge 241/90; Legge n° 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione DPR 327 del 26/03/1980 e dai Regolamenti di igiene) per ottenere l'autorizzazione alla somministrazione di alimenti e bevande a bordo di navi o imbarcazioni da pesca è necessario presentare all'Autorità Sanitaria Marittima competente per territorio, i seguenti documenti:

1) Planimetria dell'imbarcazione in scala 1:100

dalla quale emerga il quadro d'insieme e il dettaglio della zona da adibire a cucina, del servizio igienico, dell'ambiente da adibire alla somministrazione;

2) Relazione tecnico illustrativa e descrizione dei materiali utilizzati per la costruzione e i rivestimenti interni;

3) Caratteristiche della cucina\*, del deposito e di quanto in essi contenuto;

4) Descrizione degli ambienti per i passeggeri e caratteristiche del servizio igienico\*\*;

5) Copia del manuale HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point);

6) Caratteristiche delle apparecchiature e degli utensili e stoviglie utilizzate per la preparazione e conservazione degli alimenti;

7) Indicazioni relative alla modalità di prevenzione e lotta contro gli insetti e i roditori;

8) Autocertificazione della licenza di pesca e dell'autorizzazione per il pescaturismo;

9) Modalità di smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi;

10) Modalità di approvvigionamento idrico e documentazione relativa alla potabilità dell'acqua;

11) Certificato di iscrizione alla Camera di Commercio;

12) Marca da bollo da 14,62 euro.



\*La piastra con i fornelli deve essere in acciaio e provvista di "pinze" per tenere fermo il pentolame, inoltre, ci deve essere un armadetto per i detersivi, separato da quello per le provviste. Prevedere la cappa aspirante. Il lavello è preferibile in acciaio con due vaschette, provvisto di rubinetto a manovella. È necessario uno scolapiatti ed un portaposate dove riporre le stoviglie utilizzate per la cottura. Dotare la zona cucina di dispensatore di detersivo, rotolo asciugamani e pattumiera a pedale.

\*\*Nei servizi deve essere presente la pattumiera con pedale, il dispensatore di sapone, un erogatore di salviette di carta manouso per le mani, un erogatore di carta igienica. Prevedere un piccolo lavabo dotato di rubinetto a manovella. Può essere considerato facoltativo un flessibile per la doccia con acqua dolce.

La sicurezza alimentare viene senz'altro favorita quando gli ambienti sono in buone condizioni strutturali e progettati per facilitare il lavoro e permettere un'adeguata pulizia.

Il locale di un servizio di ristorazione a bordo deve essere distinto e utilizzato esclusivamente per l'uso a cui è destinato; deve possedere la giusta illuminazione e ventilazione. I materiali di pareti, pavimenti e attrezzature devono essere resistenti alla corrosione, non assorbenti, non tossici e facilmente lavabili.

Le strutture devono permettere un'organizzazione razionale del lavoro, che prevenga il rischio di contaminazioni tra operazioni "sporche" ed operazioni "pulite". L'igiene dei locali e delle attrezzature deve essere mantenuta attraverso regolari interventi

pianificati di detersione e disinfezione. I locali devono possedere specifiche misure di protezione che impediscano l'ingresso di insetti e roditori, potenziali vettori di infezione. L'eliminazione dei rifiuti deve essere sollecitata e ben organizzata. Gli imballaggi devono essere eliminati prima dell'accesso al settore preparazione. I rifiuti alimentari e gli altri scarti non devono rimanere nelle aree di trattamento degli alimenti, ma chiusi negli appositi sacchetti e depositati in pattumiere dotate di coperchio con apertura a pedale. Le pattumiere devono essere mantenute regolarmente pulite.

*Non possiamo trasformare la nostra barca in un ristorante, ma è opportuno adeguarsi il più possibile alle prescrizioni normative.*

## pesca ed alimentazione

### PESCE

Ci sono molti buoni motivi che ci devono portare a introdurre più pesce, ed in particolare pesce azzurro (acciughe, sarde, sgombri, ecc.) nei nostri menù, in alternativa alla carne o ai salumi. Il valore biologico delle proteine del pesce, cioè la loro capacità di nutrire in modo adeguato il nostro organismo, è molto alto.

Nel pesce la componente connettiva, cioè quella parte che nelle bistecche appare come bianca (tendini, fasce di contenimento dei muscoli, ecc.) è minima, e questo lo rende più digeribile. Il grasso è presente in modo uniforme nei muscoli. Ha una composizione ricca di acidi grassi insaturi e polinsaturi,

salutari per le nostre arterie, facendolo assomigliare, più che a un grasso di animali terrestri, ad un olio. Inoltre è più povero di colesterolo. Quanto ai minerali, se ne trovano in quantità: calcio e ferro, ma anche più rari come il fluoro. Il consumo di pesce richiede delle attenzioni. I pericoli possono essere di due tipi: da inquinamento chimico e/o biologico.

Alcune sostanze, come i metalli pesanti (es. mercurio e cadmio), provenienti dagli scarichi industriali, possono essere diffusi nelle acque. I pesci li accumulano nelle loro carni: i predatori come tonno, pesce spada e palombo, possono arrivare a contenerne quantità pericolose.

Esiste poi un rischio di natura igienica: se pescati in acque inquinate, i pesci possono trasmettere batteri come la salmonella o altri batteri e virus.

### CROSTACEI E MOLLUSCHI

I molluschi lamelibranchi vivono protetti dal rigido guscio di una o due conchiglie. Le

proteine corrispondono a circa il 10% del peso. Contengono acidi grassi omega-3, salutari per il cuore. Il loro contenuto calorico è molto basso: tra le 70 e le 85 kCal/100 g e, per quanto riguarda i minerali, sono presenti iodio, ferro, zinco e selenio. E i crostacei? Hanno corpo segmentato e protetto da un guscio: gamberi, astice, aragosta, ecc.. Sono più ricchi di proteine rispetto ai molluschi; anch'essi contengono quantità minime di grassi. Ricchi di vitamine del gruppo B, apportano minerali rari, come il selenio. Non si possono dimenticare i molluschi cefalopodi: calamari, polpi, seppie sono molto ricchi d'acqua, il contenuto di grassi è estremamente scarso, così come l'apporto calorico. Che cosa si rischia a mangiare molluschi infetti?

**Febbre tifoide** - Frutti di mare e pesce prelevati in zone inquinate possono trasmettere la salmonella. Ma questo succede solo se si mangiano crudi. L'incubazione della malattia

è di diversi giorni.

**Colera** - Il vibrione del colera si concentra soprattutto in frutti di mare e gamberetti. Oggi l'infezione si risolve senza danni nella quasi totalità dei casi, con adeguato trattamento medico.

**Epatite A** - I molluschi bivalvi sono spesso messi in relazione con episodi di epatite A, derivante dal consumo di alimenti infetti. Anche in questo caso la causa è da ricercare nell'inquinamento delle acque.

*Le indicazioni sopra riportate non esauriscono il complesso dei comportamenti che devono essere tenuti a bordo. Esse riguardano anche norme di carattere generale, il cui rispetto è essenziale per le esigenze del buon vivere, specie quando ci si trova tra più persone e in ambienti ristretti.*

*L'operatore dovrà essere in grado di armonizzare le varie esigenze dei pescaturisti attraverso una sapiente azione di coordinamento e nello spirito della tradizionale ospitalità a bordo.*



## IGIENE DEL PERSONALE ADDETTO ALLA PREPARAZIONE MANUTENZIONE DEGLI ALIMENTI

Il personale di cucina deve essere addestrato a rispettare scrupolosamente le norme relative all'igiene. Di seguito un sintetico e concreto promemoria dei comportamenti corretti cui attenersi nella pratica professionale:

1) *Curare la pulizia del corpo: lavarsi con cura quotidianamente e tenere puliti e ordinati (possibilmente corti) i capelli;*

2) *Tenere le unghie pulite, corte e senza smalto;*

3) *Le mani vanno accuratamente lavate: all'inizio del lavoro o comunque prima di toccare gli alimenti, dopo aver usato i servizi igienici, dopo essersi soffiati il naso o dopo essersi protetti con le mani da uno starnuto o da un colpo di tosse, dopo aver toccato i rifiuti o i loro contenitori, quando si passa dalla manipolazione di alimenti crudi e "sporchi" a quella di alimenti cotti e "puliti", dopo aver fumato, dopo aver toccato i soldi;*

4) *Non portare braccialetti, anelli e orologi da polso quando si manipolano gli alimenti;*

5) *Non toccare con le mani il cibo una volta che lo si è preparato ed è pronto per il consumo;*

6) *Nel caso si abbiano ferite, tagli, foruncoli, scottature o infezioni sulle mani, coprirle con guanti sterili monouso o comunque con medicazioni sterili impermeabili;*

7) *Non mettere le dita nel naso, in bocca, nelle orecchie; nel caso lo si faccia, è bene lavarsi immediatamente le mani;*

8) *Non tossire o parlare sul cibo;*

9) *Non pettinarsi nei luoghi dove si preparano e conservano gli alimenti;*

10) *Non usare cucchiaini o forchette sporche per assaggiare il cibo (men che meno le dita);*

11) *Non fumare nella zona dove si prepara o distribuisce il cibo;*

12) *Prendere le posate per il manico, i bicchieri dallo stelo e i piatti dai bordi;*

13) *Se si accusa vomito, diarrea, febbre, gola infiammata, tosse, riferirlo al responsabile;*

14) *Evitare, o limitare al minimo, il contatto diretto delle mani con gli alimenti facilmente alterabili quali la carne fresca, la panna, il latte, le salse, le creme, ecc...;*

15) *Utilizzare utensili diversi per i cibi cotti e gli alimenti crudi;*

16) *Non tenere o permettere l'accesso ad animali domestici nei locali dove si manipola o si serve il cibo;*

17) *Gettare ogni avanzo di cibo che ritorni dalla "sala";*

18) *Rimuovere al più presto i rifiuti dalle zone di lavorazione del cibo;*

19) *Pulire le superfici e gli strumenti di lavoro quando si è finito di usarli;*

20) *Nella conservazione in frigorifero, evitare il contatto tra gli alimenti crudi e quelli cotti.*

## CONDIZIONI DEGLI ALIMENTI AMMESSI AL CONSUMO

L'art. 5 della Legge n. 283/62 stabilisce alcune caratteristiche fondamentali delle sostanze alimentari.

Afferma che è vietato utilizzare nella preparazione di alimenti e bevande, e/o detenere per vendere o comunque immettere al consumo sostanze alimentari:

1) *Private, anche solo in parte, delle loro sostanze nutritive o mescolate con sostanze di qualità inferiore o trattate in modo da variane la composizione naturale, salvo ciò non sia espressamente previsto da leggi o regolamenti speciali;*

2) *Che si trovino in cattivo stato di conservazione;*

3) *Aventi cariche microbiche superiori ai limiti stabiliti dalla legge;*

4) *Insudiciate, invase da parassiti, alterate o comunque nocive, o sottoposte a trattamenti diretti a mascherare uno stato di alterazione;*

5) *Contenenti additivi chimici (all'infuori dei casi e delle modalità previste dalla legge);*

6) *Contenenti residui di prodotti tossici per l'uomo.*

Se un alimento corrisponde anche a una sola delle caratteristiche sopra elencate non può essere ammesso al consumo.

# vademecum dell'operatore di pescaturismo

## premessa

La giornata di Pescaturismo, per essere completa, deve essere organizzata e costruita a partire da uno schema di base che metta in ordine cronologico la serie di azioni che si compiranno.

L'operatore, soprattutto quello alle prime esperienze, potrà avvalersi di tale schema per non "rimanere senza parole" o peggio "trovarsi impreparato" al momento del confronto con il cliente.

Il primo impatto tra operatore e ospite si ha quando ci si presenta al punto di imbarco e il pescaturista identifica l'imbarcazione che lo ospiterà per questa sua esperienza.

L'aspetto dell'imbarcazione e la presenza a terra di chi è addetto a ricevere gli ospiti diventano il punto focale e la condizione indispensabile per un favorevole inizio della giornata.

A questa considerazione ne seguono altre,

non meno importanti, che vengono di seguito riportate e che costituiscono le linee guida su cui costruire la giornata di pescaturismo:

- 1) *allestimento dell'imbarcazione*
- 2) *accoglienza a bordo: benvenuto e sistemazione*
- 3) *assistenza a bordo: informazioni sulla sicurezza e indicazione dell'ubicazione dei servizi*
- 4) *informazioni sulla giornata: itinerario previsto e attività in programma*
- 5) *momenti particolari: le soste*
- 6) *informazioni all'ospite sull'imbarcazione, i sistemi di pesca, gli aspetti culturali e ambientali*
- 7) *il rientro.*

Tutte le informazioni devono essere fornite in modo semplice e chiaro; l'invito a esprimere ogni curiosità o dubbio è anche un modo di attivare un rapporto che deve essere il più possibile franco e cordiale.

Alla fine di queste fasi, troverete alcuni consigli utili su come affrontare le diverse personalità che possono far parte del gruppo dei vostri ospiti, in modo da mantenere a bordo un ambiente sempre armonico e divertente.

# l'imbarcazione

L'imbarcazione è lo strumento che ci permette di svolgere l'attività di pescaturismo, quindi, non è necessario che sia grande o nuova ma è indispensabile che sia funzionale e, allo stesso tempo, accogliente. Deve mostrare i segni delle cure cui è soggetta che costituiscono il segnale della competenza dell'operatore. A tale proposito, dobbiamo distinguere fra due "operazioni" differenti da compiersi in momenti diversi: la prima è necessaria per avviare il pescaturismo e comprende tutti gli interventi strutturali che rimarranno nell'imbarcazione durante il periodo di attività; l'altra invece, è quotidiana e consiste nel mantenimento ordinario dell'imbarcazione. Nel dettaglio:

**Allestimento strutturale:** l'imbarcazione deve essere preparata, prima di ricevere i turisti a bordo, con tutte le attrezzature che possiamo definire "fisse" e cioè: tendalino parasole, tavoli per il pranzo, panche o sedie in numero adeguato alle persone che si possono trasportare (dichiarato dal RINA), allestimento del bagno con dispensatori di carta e sapone, contenitori per l'immondizia e quant'altro si ritiene necessario.

**Allestimento giornaliero:** prima dell'imbarco e alla fine della giornata, è sempre necessario effettuare le pulizie e verificare che ogni cosa sia al suo posto. Tra le verifiche, dovrà esserci quella delle dotazioni "consumabili", come il sapone nel bagno e la carta.

l'aspetto ordinato e pulito si trasmette il senso di professionalità che è anche sinonimo di sicurezza.

**Ordine, pulizia e igiene** sono le parole chiave per

rendere accogliente una imbarcazione.

L'ordine si traduce in "un posto per ogni cosa, ogni cosa al suo posto", concetto valido anche per la sicurezza dei turisti a bordo.

La pulizia e l'igiene, sono concetti più complessi da trattare. Certamente una barca che lavora non può non mostrare i segni e "gli odori" della sua attività.

Come dice un vecchio proverbio, "chi va al mulino si infarina" .... ma questo non significa che il turista non debba avere la percezione di una generale pulizia del ponte, dei locali, degli attrezzi e, dei contenitori.

L'occhio sempre critico del turista non si lascerebbe sfuggire pozzanghere d'acqua sporca, contenitori con tracce di residui, perdite d'olio dei motori.

La cura della barca, quindi, prima dell'accettazione a bordo dei turisti è certamente gravosa, ma vi garantiamo che tutto il tempo e gli sforzi impiegati per queste operazioni saranno ampiamente ripagati dalla soddisfazione dei turisti, che si rifletterà in una ripetizione dell'esperienza e nella buona pubblicità che essi faranno. Ricordiamo infatti che il "passaparola" è uno degli strumenti di comunicazione più efficaci. La pulizia riguarda naturalmente tutta l'imbarcazione, ma la massima

attenzione deve essere dedicata ai luoghi "più sensibili" come la cucina, il bagno e i

luoghi "più sensibili" come la cucina, il bagno e i



no necessità di essere anche igienizzati. La cucina e il bagno sono più sensibili non perché l'ospite vi dedicherà maggiore attenzione, ma perché sono i luoghi dove è più facile che si generino situazioni anomale e, da luoghi di semplice disagio, si possono trasformare in veri e propri focolai di infezione.

Delle norme sanitarie abbiamo già detto, qui vogliamo solo ricordare che è opportuno, durante la navigazione e le soste, che il personale visiti più volte questi ambienti, che controlli il comportamento dei turisti e, nel caso e con i dovuti modi, richiami gli ospiti al rispetto delle regole. Abbondate nel servirvi di oggetti monouso e accertatevi che i contenitori per i rifiuti siano disponibili e utilizzati. Nella cucina il piano di lavoro dovrà essere sempre pulito, le buste dell'immondizia chiuse ed i cibi opportunamente protetti e conservati.

Un commento a parte merita il problema del **fumare a bordo**. Alcuni ospiti penseranno che, essendo all'aperto, sia possibile fumare sempre ed in ogni luogo. Non è così! Per il giusto rispetto delle esigenze di tutti, l'operatore pregherà i fumatori di non esercitare il loro diritto durante le pause per la colazione (anche se all'aperto) o quando vi siano minori nelle vicinanze.

Non sarà comunque difficile far capire ai fumatori che un "angolino" a poppa possa essere loro riservato. Sarebbe preferibile ottenere qualche ora di astinenza, ma spesso sono fumatori gli stessi operatori; è opportuno quindi, avere a bordo, strategicamente distribuiti, portacenere (ad esempio contenitori con sabbia) e ricordare che non è affatto corretto gettare le cicche fuori bordo, così come qualsiasi altro oggetto.

## accoglienza a bordo

Il problema più importante che l'operatore deve affrontare è il momento dell'incontro con il cliente.

Dal modo con cui avverrà questo incontro può dipendere il buon andamento della giornata. Si tratta essenzialmente di un problema di comunicazione.

È noto che i pescatori sono abituati a passare la loro giornata lavorativa da soli, al massimo col resto dell'equipaggio ma, se si decide di iniziare l'attività di Pescaturismo, bisogna confrontarsi e condividere la giornata con gli ospiti. È importante unire l'abilità di pescatori e

maestri del mare ad una buona dose di socialità e simpatia. Non è intenzione, in questa sede, spiegare come ognuno di noi debba comportarsi; in questo manuale si vuole semplicemente indicare qualche buona regola che può aiutarvi ad accogliere meglio i vostri ospiti.

Il linguaggio utilizzato deve essere comprensibile per chi lo riceve. Sembra una cosa ovvia, ma non lo è!. Pensate alla differenza che esiste nella comunicazione tra ferrovieri, o tra medici, o tra... pescatori!. Si usa in genere un linguaggio destinato agli addetti ai lavori, di difficile interpretazione per l'estraneo che non capisce o fraintende. Ne consegue che l'operatore del Pescaturismo deve adeguare il suo sistema di comunicazione a quello dell'utenza.

Si dovrà usare un linguaggio privo di termini tecnici (che solo più tardi diventeranno

utilizzabili) e sarà opportuno che l'aspetto e i modi siano tali da suscitare consenso sin dal primo momento.

In linea generale un approccio franco e cordiale, un viso aperto e sorridente, un abbigliamento adeguato, sono sufficienti per iniziare nel migliore dei modi la giornata.

Naturalmente l'operatore dovrà confrontarsi

non con un solo individuo ma con un gruppo, all'interno del quale saranno presenti diverse personalità, dall'estroverso al timido, dal sapientone al curioso.

Sarà quindi opportuno osservare attentamente il gruppo, individuare le varie personalità mantenendo sempre, nei confronti di tutti, lo stesso stile di comportamento.



## assistenza a bordo

Esaurite le presentazioni e verificato l'elenco degli ospiti prenotati, si procederà all'imbarco, avendo cura di assistere per primi anziani e bambini. Per questi ultimi è necessario individuare sempre l'accompagnatore. Gli ospiti, prima che occupino gli spazi a loro dedicati, saranno accompagnati in una visita all'imbarcazione.

Si tratta del primo "servizio" offerto.

Questo approccio servirà all'operatore per "rompere il ghiaccio" e consentirà di identificare meglio i propri ospiti, attraverso le loro domande e osservazioni e a rendersi

conto di eventuali esigenze particolari.

Le visite alla cucina o all'angolo cottura, così come al bagno si limiteranno ad una presa di conoscenza della loro ubicazione e del loro stato di pulizia.

Qualche nota dovrà essere dedicata ai punti pericolosi e alla necessità che durante la navigazione ciascuno occupi gli spazi assegnati. Ribadiamo che una attenzione particolare dovrà essere dedicata agli accompagnatori di minori o di disabili, per i quali sarà necessario, prima dell'inizio del tour, assicurarsi della loro corretta sistemazione.

Indicare sempre il luogo dove sono riposte le dotazioni di sicurezza (es. giubbotti salvagente) e la cassetta del pronto soccorso: questa informazione servirà a confortare il

turista durante la navigazione, soprattutto in presenza di bambini o, come già detto, anziani o disabili.

## informazioni sulla giornata

Il programma e l'itinerario previsto devono essere illustrati agli ospiti e andranno rispettati il più possibile salvo che, per decisione unanime, non si preferisca qualche variazione (es. per avvicinarsi ad una spiaggia, visitare una grotta, fermarsi per fare un bagno). Dovranno ovviamente essere rispettati anche gli orari di partenza e di rientro.



## momenti particolari

Durante la giornata ci sono dei momenti che meritano più attenzione di altri, che definiamo "particolari" e che si verificano nel corso di tutta la giornata. Sono quelli della pesca, della sosta per il bagno o per l'escursione a terra e del pranzo. Questi momenti, che maggiormente caratterizzano la giornata, devono essere gestiti con il massimo dell'attenzione.

### L'ATTIVITÀ DI PESCA

Durante tale fase, anche se solo "dimostrativa", bisogna fare attenzione al movimento delle persone e predisporre delle barriere che evitino il loro concentrazione su un unico punto dell'imbarcazione.

Qualche consiglio dovrà essere dato anche in merito a come si maneggiano i prodotti della pesca per la presenza di spine o aculei la cui puntura può essere anche molto fastidiosa. A tal proposito, alcune norme che riguardano il modo di intervenire correttamente in caso di qualche lieve incidente sono riportate nella tabella a pag. 30. Le prescrizioni riportate devono essere eseguite da personale addestrato e mai e in nessun caso possono considerarsi sostitutive

dell'intervento di un paramedico o un medico.

### LA BALNEAZIONE

È il momento in cui gli ospiti si fanno prendere da grande entusiasmo, sarà quindi compito di almeno uno dei componenti l'equipaggio vigilare. Sarà opportuno dire agli ospiti di non allontanarsi dall'imbarcazione, sia per una questione di sicurezza che di opportunità organizzative. Infatti, tutti dovranno essere pronti a risalire a bordo quando si decide di riprendere la navigazione. Non incoraggiate esibizioni, come tuffi dalla barca o simili. Dopo la sosta sarà opportuno un controllo del regolare rientro di tutti i bagnanti.

### IL PASTO A BORDO

Potrebbe essere il momento culminante della giornata. È in questa occasione che piccole attenzioni, un pizzico di fantasia in più, una decorazione fantasiosa, possono rappresentare l'elemento, insieme ovviamente alla qualità e bontà di quanto viene offerto, che distingue un'imbarcazione da un'altra e un equipaggio da un altro.

Piatti e stoviglie monouso, abbondanza di tovagliette e tovaglioli, bevande fresche, ottimizzazione della gestione degli spazi sono tutte cose ovvie ma spesso proprio perché ovvie... Naturalmente il menù, fatto salvo quanto potrà essere ricavato dalla pesca effettuata, dovrà corrispondere a quanto pubblicizzato, prevedendo, soprattutto se in presenza di persone anziane e/o bambini un minimo di varietà. Accertarsi sempre che non ci siano ospiti con intolleranze alimentari o gusti particolari. L'acqua, possibilmente fresca, non andrà lesinata.

### LA PAUSA PRANZO

Rappresenterà un momento di relax. L'equipaggio, prima di sgombrare la tavola, si dovrà assicurare che tutti gli ospiti siano rimasti soddisfatti e, si intratterrà con loro favorendo il dialogo e la socializzazione.



Rapida ed efficace dovrà essere l'azione di pulizia dopo

aver mangiato: buste di plastica, contenitori per l'immondizia, panni da cucina anche in carta, dovranno essere disponibili ed abbondanti. L'azione di pulizia, anche sui tavoli e sui pavimenti, dovrà essere veloce: invitare l'ospite a dare una mano, contribuirà a mantenere il clima di amicizia che deve essere presente a bordo. Non è una situazione facile, poiché alcuni turisti sono meno estroversi ed altri pensano che si tratti di operazioni non di loro competenza, ma fa parte della "lezione del mare" rendersi conto che su una stessa imbarcazione, in spazi necessariamente ristretti, ognuno deve cedere qualcosa per la giusta armonia.

È qui che l'operatore dimostrerà tutta la sua capacità e predisposizione a condurre il gruppo.



## informazioni all'ospite

Durante la navigazione si potranno fornire agli ospiti, con più calma e precisione, dettagliate informazioni sull'imbarcazione, sui tipi di pesca cui è normalmente adibita e sulle zone che si stanno visitando. Si potranno mostrare alcune attrezzature e soprattutto si dovranno spiegare le operazioni di pesca a cui assisteranno o parteciperanno. Fate sempre un cenno al rispetto del mare, inteso come ambiente naturale e come fonte di ricchezza e sostentamento per la vostra professione.

### DESCRIZIONE DELL'IMBARCAZIONE

L'imbarcazione deve essere descritta mettendo in risalto le caratteristiche tecniche e illustrando i tipi di pesca cui è normalmente adibita. Susciterà sicuramente la curiosità e l'attenzione degli ospiti la descrizione degli attrezzi, il poterli vedere e toccare con mano. In questo momento sarà opportuno anche spiegare come si utilizzeranno durante le operazioni di pesca, in modo da coinvolgerli attivamente durante questa fase della giornata.

Mentre ci si sposta verso la zona di cattura, si potranno commentare le manovre necessarie all'azione di pesca cui assisteranno e le specie marine che ci si aspetta di catturare.

Un riferimento alla



natura dei fondali, alla distanza dalla costa, alla stagione, saranno elementi che contribuiranno a fare intendere che l'azione di pesca non si esaurisce con il semplice prelievo, ma come questo sia solo il culmine di un processo complesso, composto dalla scelta della zona, degli attrezzi, del tempo e del percorso.

Tutti elementi che nascono dall'esperienza e dalla conoscenza del mare inteso in tutte le sue varie componenti.

Il riscontro si avrà al momento dell'azione di pesca. Naturalmente l'operazione sarà commisurata al tipo di imbarcazione, al numero degli operatori a bordo e deve coinvolgere il più possibile, almeno emotivamente, gli ospiti. Dedicando molta attenzione, ciascuno potrà "toccare con mano" il pesce smagliato, rendersi conto del significato di pesce fresco, capire la differenza tra una specie ed un'altra, sentirsi un po' anche lui pescatore.

### ASPETTI CULTURALI E RICREATIVI

Per i presupposti che sono alla base del Pescaturismo è questa l'occasione per informare gli ospiti sui problemi della pesca, sia di quelli generali che di quelli specifici della marineria nella quale l'imbarcazione opera.

Si potrà parlare di gestione delle risorse ittiche, di pesca responsabile, di sforzo di pesca. Si potrà discutere delle problematiche legate all'inquinamento e al rapporto con l'ambiente. Qualche nozione di base di biologia marina può sicuramente contribuire a rendere più intenso e coinvolgente

il rapporto con l'esperienza di pesca.

Sarà un modo per contribuire a rendere più informato l'ospite e indirizzarlo, anche quando avrà lasciato l'imbarcazione, verso comportamenti più consapevoli.

L'ospite, ricordiamolo, è anche

un consumatore e sotto questi aspetti deve essere informato e indirizzato... pesce bianco, pesce azzurro, prodotti della piccola pesca, loro proprietà organolettiche e nutrizionali, accompagnate, perché no, da qualche ricetta tradizionale, saranno informazioni sempre gradite durante la giornata... a pesca. Durante la navigazione verranno illustrati i punti salienti della costa, attirando l'attenzione su aspetti particolari: torri di avvistamento, abitazioni costiere, altre barche da pesca, uccelli in volo. Se vi capiterà di incontrare specie particolari, come delfini o tartarughe, avvertite i vostri ospiti perché per loro sarà un'esperienza indimenticabile. Oltre a rendere più ricca e



interessante la giornata, queste indicazioni saranno utili anche per meglio informare l'ospite sulla zona nella quale si svolge l'escursione e facilitare la percezione dello spazio nel quale ci si sta muovendo. Difficilmente, infatti, chi non è abituato a navigare è in grado di valutare le distanze e percepire la propria posizione in mare: una carta nautica a disposizione degli ospiti, almeno dei più curiosi, sarà preziosa per far capire la posizione e l'itinerario e per dare maggiore sicurezza attraverso il riconoscimento dei luoghi. Servirà anche per una migliore memorizzazione ed aiuterà poi a terra a ricordare i luoghi visitati e a correlare informazioni e territorio.

## il rientro

Momento dei saluti, momento delle promesse, momento di dimenticare a bordo qualcosa: fase questa, che deve essere gestita, ancora una volta, con intelligenza e pazienza. Prima che il turista lasci l'imbarcazione, ci si deve assicurare che stia bene, che sia stato ringraziato, che non abbia dimenticato nulla a bordo e, si deve essere sicuri, che non abbia motivi di lamentele ancora inesprese.

Annotate e verificate la provenienza dei vostri ospiti, riscontrate se sono capitati per caso o sono stati indirizzati da qualcuno o ancora se sono stati attirati dalla pubblicità

o consigliati da una struttura ricettiva. Questo servirà a:

- orientare la vostra campagna di "reclutamento" dei turisti

- indirizzare meglio l'azione di promozione

- chiedere riscontri alle strutture ricettive che possono gradire una collaborazione, sotto forma di servizio aggiuntivo al pacchetto vacanze.

Lo sbarco dovrà essere vigilato, sino a quando ogni ospite non si sarà allontanato dalla barca. Un riscontro sul foglio di imbarco dovrà essere effettuato contestualmente...

"Non vorrete trovarvi un clandestino a bordo?"

La vostra giornata non è finita.

È opportuno che la barca venga subito controllata e ripulita, i rifiuti scaricati fuori bordo, e la dispensa... rifornita per un'altra giornata ancora, a pesca con i turisti.

## consigli per mantenere l'armonia a bordo

Scopo dell'escursione, secondo la filosofia **Pescatour**, non è chiaramente quello di fornire "una giornata al mare", ma quello di rendere il più possibile partecipe il gruppo che aderisce all'iniziativa, coinvolgendolo in tutte le attività che contraddistinguono una giornata di pesca tradizionale. Il tutto naturalmente in un clima di sana allegria.

Tutti dovranno essere coinvolti ed ognuno dovrà, alla fine della giornata, ritrovarsi soddisfatto dell'esperienza fatta.

Il problema che si presenterà al capo barca sarà però quello di dover gestire un gruppo non omogeneo, né per comportamenti, né per esperienza, né per cultura, e quindi dal gruppo stesso verranno espresse diverse personalità e diversi modi di agire.

Alcuni ospiti potrebbero esprimere comportamenti che, più o meno consapevolmente, contribuirebbero in qualche modo a rendere meno sereno il clima a bordo.

Colui che guida il gruppo deve quindi essere in grado di riconoscere e affrontare questi comportamenti.



Naturalmente qualche sporadica manifestazione di troppo entusiasmo o di fastidio non sono sufficienti per giustificare un intervento, il problema deve però essere affrontato quando si dimostra ripetitivo e con evidenti riflessi negativi sul gruppo.

Questi comportamenti, che dipendono dal carattere delle persone, sono però da considerarsi solo come aspetti di una personalità che può essere del tutto positiva e che si esprimono solo in determinate circostanze.

Tuttavia se, per esempio, un componente del gruppo mostra prevalentemente i lati negativi, sottovalutando o rendendo difficile il riconoscimento degli aspetti positivi, il Capo barca dovrà intervenire, cercando nel migliore dei modi, di rafforzare ogni aspetto favorevole e nel contempo minimizzare quelli negativi.

Può essere utile e di esempio, non essendo certamente la classificazione esaustiva, considerare la tabella che segue dove sono indicati i comportamenti di alcune personalità e richiamati brevi consigli per meglio affrontarli.



| <b>Tipo</b>         | <b>Comportamento</b>   | <b>Intervento</b>   |
|---------------------|--|---|
| <i>L'estroverso</i> | <i>Molto indaffarato, iperattivo, vuole intromettersi in ogni momento, allontana gli altri ospiti, interrompe di continuo.</i>   | <i>Ricordargli lo scopo della giornata, invitarlo esplicitamente ad agevolare la partecipazione anche degli altri, affidargli il compito di rallegrare il clima di bordo</i>  |
| <i>L'introverso</i> | <i>Timido, insicuro, partecipa poco. Può avere la sensazione di essere trascurato.</i>   | <i>Senza essere eccessivamente protettivi nei suoi confronti, merita un minimo di attenzione. Chiedere il suo parere su qualche argomento, affiancarlo ad un ospite più esperto</i>   |
| <i>Il chiassoso</i> | <i>Eccessivo in tutte le manifestazioni. Non parla, grida; non si muove, si agita.</i>   | <i>Deve essere affrontato con tatto e coinvolto in qualche azione a bordo che richieda concentrazione</i>   |
| <i>Il distratto</i> | <i>Non segue l'azione in atto, la sua attenzione è di breve durata, facilmente dimentica i propri oggetti. Può trovarsi in situazioni di difficoltà.</i>   | <i>Parlargli guardandolo bene negli occhi. Gli si assegnerà a bordo un posto tra i più sicuri e gli si raccomanderà cautela negli spostamenti</i>   |
| <i>Il lamentoso</i> | <i>Sembra che non gli vada mai bene nulla. Spesso lamentarsi è solo un modo per attirare l'attenzione altrui o anche di evitare di prendere parte attiva nelle situazioni che chiedono il concorso di tutti.</i> | <i>Può essere "ignorato", almeno sino a quando il suo comportamento non è percepito in modo negativo dal resto del gruppo. Il modo migliore per neutralizzarlo è quello di chiedergli "un giudizio critico" e una soluzione ottimale ai fatti lamentati</i> |
| <i>Il saccente</i>  | <i>Vuole dare una spiegazione a tutto. E' spesso verboso e noioso. Si dilunga troppo e determina un allungamento dei tempi.</i>  | <i>Generalmente dettato da bisogno di protagonismo, questo comportamento può essere controllato rivolgendo al soggetto la richiesta di esaurienti commenti...dopo la pausa pranzo.</i>  |
| <i>Il colto</i>     | <i>È veramente preparato e giustamente curioso. Le sue domande sono pertinenti ed esigono risposte precise. Ciò può però essere di disturbo ad altri, meno interessati o poco pazienti.</i>                      | <i>In circostanze di minori presenze a bordo può essere un ospite interessante, ma non può monopolizzare l'attenzione. Riconoscendogli cultura e competenza può essere invitato ad una successiva uscita "a tema"</i>                                       |

# consigli di pronto intervento

| Infortunio             | Causa   | Come si presenta  | Come intervenire   |
|------------------------|---|---|--|
| Colpo di calore        | Escesso di calore in ambiente molto umido.  | Mal di testa, vomito e crampi muscolari, temperatura del corpo molto elevata, pelle secca.    | Trasferire l'infortunato in luogo fresco e ventilato. Togliere gli abiti ed applicare impacchi d'acqua fredda nella fronte, sotto le ascelle. Ventilare.   |
| Svenimento             | Momentanea perdita di coscienza, dovuta a varie cause: stanchezza, cattiva circolazione   | Pallore e sudore freddo, battito cardiaco debole  | Stendere il paziente in terra, con gli arti inferiori leggermente sollevati. Sciacciare cinte o cravatte. Non dare assolutamente nulla da bere.  |
| Punture<br>Morsicature | Dovute in generale ad insetti od animali. Possono essere pericolose per successivi fenomeni di infezione  | Arrossamento, gonfiore e prurito. Lesioni in caso di morso da cani o gatti.                   | In caso di lesioni da morsi, favorire la fuoriuscita di sangue. In caso di punture di insetti, compresse fredde, pomate omeopatiche. Disinfettare e lavare sempre.   |
| Colpo di sole          | Esposizione prolungata al sole.   | Abbondante sudorazione, pallore e crampi, interviene talvolta un breve mancamento.            | Distendere all'ombra, sciacciare gli indumenti. Se il soggetto non è cosciente non somministrare alcuna bevanda.   |
| Brucciature            | Lesione più o meno estesa dei tessuti venuti a contatto con fiamme, superfici roventi, liquidi caldi, acidi, meduse.  | A seconda del grado, si osservano forti arrossamenti, gonfiori, bolle, perdite di siero.      | Nei casi meno gravi sono sufficienti comuni pomate. Nei casi più gravi le lesioni devono essere trattate a secco con polveri sulfamidiche. In caso di ustioni da meduse (molto dolorose) tranquillizzare il paziente, sciocquare la parte lesa con acqua salata.         |
| Ferite                 | Possono essere da taglio, con margini netti o da punta con perforazione dei tessuti, conseguenza dell'uso maldestro di utensili o per accidentale impatto con cocci, lamiere o chiodi | Fuoriuscita di sangue più o meno abbondante, a seconda della natura e profondità della ferita | Lavarsi le mani e procedere di lavaggio della ferita e alla pulizia dello stesso con garza sterile. Si può usare acqua ossigenata o soluzioni di sapone antisettiche. Coprire la ferita con garza sterile e cotone e fissare con cerotto o benda o un fazzoletto pulito. |
| Epistassi              | Causata da un colpo o da congestione delle mucose nasali  | Fuoriuscita in genere poco abbondante di sangue dal naso                                      | Porre il paziente in posizione seduta con la testa leggermente inclinata in avanti. Può essere sufficiente porre impacchi freddi alla radice del naso o esercitarvi una breve pressione.   |
| Contusioni             | Urto contro una qualsiasi superficie dura.  | Si presenta come una tumefazione dolorosa senza che vi siano lesioni sulla pelle.             | Impacchi d'acqua fredda o anche uso di ghiaccio, esercitando una lieve pressione.  |

## SPAGHETTI CON LE SEPIE

*Olio extra vergine di oliva, cipolla, due spicchi d'aglio, un ciuffo di prezzemolo tritato, sale, pomodori pelati, 400 gr. di seppia tagliata a pezzi.* Fate un soffritto con la cipolla, l'aglio e il prezzemolo. Unite i pezzi di seppia, salate e quando è a metà cottura aggiungete i pelati. Finite la cottura a fuoco moderato. Nel frattempo portate ad ebollizione dell'acqua con una presa di sale grosso e cuocetevi gli spaghetti. Scolateli ancora al dente e uniteli al preparato facendoli saltare alcune volte. Servite caldo.

## TRIGLIE IN VERDE

*Una noce di burro, due spicchi d'aglio, un ciuffo di prezzemolo tritato, sale, peperoncino, triglie di scoglio di circa 150 gr.* Soffriggete l'aglio e il peperoncino col burro a fuoco basso. Quando il burro è completamente sciolto aggiungete le triglie, spolveratele con poco prezzemolo e salate. Chiudete il tegame col coperchio e finite la cottura. Se necessario allungate con un goccio d'acqua.

## PESCI ARROSTO IN SALAMOIA

*Sei spicchi d'aglio, sale abbondante, pesci misti (cefali, saraghi, mormore, orate, sparlotte).* Asciugate i pesci e disponeteli sulla graticola sistemata su abbondante brace. Rivoltateli fino a completa cottura. Nel frattempo preparate una capiente terrina con acqua tiepida, abbondante sale e

gli spicchi d'aglio pestati. Questa è la salamoia, nella quale immergerete i pesci appena tolti dalla graticola. Servire ben caldo.

## TONNO LESSO CON CIPOLLE

*600 gr. di tonno, 200 gr. di cipolle, olio extra vergine di oliva, sale.*

Si lascia cuocere il tonno tagliato a pezzo intero per circa trenta minuti in abbondante acqua salata.

Nel frattempo si tagliano a fette sottili le cipolle e si immergono in acqua tiepida per eliminare l'acidità. Appena il tonno è cotto lo si scola, si taglia a pezzi e si mette in una terrina. Quando incomincia a raffreddare si uniscono le cipolle e si condisce con olio extra vergine di oliva.

## POLPO IN SALSA PICCANTE

*600 gr. di polpo, 100 gr. di pomodori secchi, 50 gr. di capperi, aglio, prezzemolo, aceto, olio extravergine d'oliva, sale*

Bollire il polpo per circa trenta minuti in abbondante acqua salata. Una volta cotto lo si lascia in acqua finché raffredda. Scolare e tagliare a pezzi. Nel frattempo preparare un battuto con pomodori secchi, aglio, prezzemolo e la metà dei capperi. Versare mezzo bicchiere d'olio e rosolare il battuto. A questo punto unire un bicchiere d'aceto e lasciare bollire per qualche minuto. Mettere il polpo in una terrina e versare il composto ottenuto e l'altra metà dei capperi. Lasciare impregnare per circa dodici ore rivoltando spesso.

Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali 13 aprile 1999 n. 293

*"Regolamento recante norme in materia di disciplina dell'attività di pesca turismo in attuazione dell'articolo 27 bis della legge 17 febbraio 1982 n. 41 e successive modificazioni."*

G.U. n. 197 del 23-8-1999

Decreto legislativo del 26 maggio 2004 n°154  
*"Modernizzazione del settore pesca e dell'acquacoltura, a norma dell'articolo 1 comma 2 della legge 7 marzo 2003 n. 38".*

G.U. n. 146 del 24-6-2004

D.P.R. 1639 del 2-10-1968

*"Regolamento per l'esecuzione della legge 14 luglio 1965 n. 963 concernente la disciplina della pesca marittima."*

Decreto Ministero delle Politiche Agricole e Forestali 26-7-1995

*"Disciplina del rilascio delle licenze di pesca".*

G.U. n. 203 del 31-8-1995

Decreto del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti del 5-agosto 2002 n. 218

*"Regolamento di sicurezza per le navi abilitate alla pesca costiera"*

G.U. n. 231 del 2-10-2002

Decreto del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti 26 luglio 2004 n. 231

*"Regolamento recante integrazioni e modifiche al regolamento di sicurezza per le navi abilitate alla pesca costiera".*

G.U. n. 209 del 6-9-2004

Decreto legislativo 27 luglio 1999 n. 271

*"Adeguamento della normativa sulla sicurezza e salute dei lavoratori marittimi a bordo delle navi mercantili e da pesca nazionali a norma della legge 31 dicembre 1988 n. 485".*

G.U. n. 185 del 9-8-1999

Legge n. 283 del 30-4-1962

*"Modifica degli articoli 242-243-247- ecc. del testo unico delle leggi sanitarie approvato con regio decreto 27-7-1934 n.1265. Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande".*

G.U. 4-6-1962 n. 169

## **PESCATOUR**

Associazione Nazionale per lo Sviluppo  
e la Valorizzazione del Pescaturismo e Ittiturismo

Sede legale: via A. Bargoni, 78 - 00153 Roma  
Sede operativa: via Peretti, 1 - Scala B - 09134 Cagliari  
Tel. e Fax +39.070531286 - pescatour@tiscali.it

Disegni: Paolo Massidda

Archivio fotografico: Gianna Saba (pag. 2-5-10-16-24-25-28)

Testi: Paolo Massidda, Flavio Orrù, Roberta Kappler, Gianna Saba

Progetto grafico e impaginazione: Graficstudio s.a.s. - Cagliari

Stampa: Lallitipo s.r.l. - Settimo Milanese (MI)

Realizzazione: Giugno 2005



**MINISTERO POLITICHE  
AGRICOLE E FORESTALI**



**Associazione Nazionale  
per lo Sviluppo e la Valorizzazione  
del Pescaturismo e Ittiturismo**

