

«Tutelare il mosciolo per difendere il mare»

Forum con gli esperti
«Istituire l'area marina
protetta può aiutare»

IL CONVEGNO

ANCONA Il mosciolo selvatico di Portonovo: tradizione da dimenticare o risorsa da tutelare? È questo il tema del convegno organizzato dal Lions Club Ancona La Mole ieri pomeriggio al Nh Hotel. Interrogativo a cui hanno risposto gli esperti della Politecnica delle

Marche, il prof. Carlo Cerrano e Roberto Danovaro, unitamente a Edoardo Baleni della condotta Slow Food Ancona Conero e Tommaso Rossi, delegato Marche del Wwf Italia, intervenuti dopo il saluto della presidente del Lions Emilia Marsigliani.

Il focus

È stato un vero e proprio focus sul mosciolo selvatico, sui problemi delle ultime stagioni, specialmente di quest'anno in cui la pesca è iniziata tardi e conclusa in anticipo, dopo di-



I prof Cerrano e Danovaro

verse discussioni a livello scientifico e politico. «La tutela del mosciolo significa tutela del mare - ha detto Rossi - che

ha anche implicazioni economiche per il territorio». Baleani ha ribadito la scelta di Slow Food di sospendere il presidio «per mandare un messaggio chiaro e per favorire una rinuncia oggi in modo tale da avere benefici domani». Il succo della questione, dopo i circostanziati interventi dei professori Cerrano e Danovaro, è che non si può prescindere da uno strumento come l'area marina protetta: «Non è che istituendola venga risolto istantaneamente il problema ma dove c'è ha dato risultati

estremamente positivi» secondo Cerrano. Senza dimenticare che la Regione ha stanziato dei fondi per mettere substrati artificiali al largo, per evitare il problema del riscaldamento dell'acqua, su cui far attecchire i moscioli. «Bisogna adoperarsi per non far morire quella che è una vera e propria tradizione culturale di Ancona - la chiosa del prof. Danovaro - Rocce al largo potrebbero essere una soluzione. Dobbiamo renderci conto che la salute e l'ambiente sono importanti, per l'essere umano ed anche per il mosciolo, vero esempio di sostenibilità ambientale».

Roberto Senigalliesi