



Amici del Gozzo



Sabato,
3 Luglio
2010

Mensile gratuito
a diffusione
interna

www.amicidelgozzo.it

Mese LUGLIO 2010

3/2010



penso che le nostre numerose attività ne siano la dimostrazione. Consapevoli delle enormi difficoltà e dell'enorme lavoro ancora da fare sia da parte delle Istituzioni sia da parte nostra per far nascere nella collettività il valore del bene comune, non abbiamo alcuna intenzione di continuare a lamentarci, a fare l'elenco delle cose che non funzionano o starcene a casa a girare i pollici. Noi vogliamo essere protagonisti della nostra vita e soprattutto attori del posto che amiamo e che viviamo quotidianamente.

Le criticità ci sono e sappiamo che continueranno ad esserci ma la nostra associazione parte dalle piccole cose per poi poter arrivare ai grandi interventi. E così siamo fieri e soddisfatti delle nostre aiuole, della nostra altalena e dei nostri interventi di pulizia. Così come siamo contenti per i

Lo spirito dell'associazione

GIUSEPPE CARANNANTE*

Siamo arrivati, con un pò di fatica, ma anche e soprattutto con tanto entusiasmo, al terzo numero del nostro giornalino.

Un giornalino che nasce esattamente con lo stesso spirito della nostra associazione: nasce come modello del fare.

Rubriche, consigli, interviste tutto fatto con estrema passione, quella stessa passione che

un anno fa ci ha spinti a creare "Amici del gozzo". Amici appunto. Nessun dubbio su questo.

Gli amici sono sempre presenti, quando va bene e quando va male. Sono pronti a sorridere insieme di fronte alle conquiste, ma soffrono e combattono di fronte alle difficoltà.

Gli amici sono pronti a tendere una mano, ad incoraggiare, a sostenere ma anche ad ammettere le difficoltà.

Questi siamo noi, gli amici di Acquamorta che hanno raccolto questo piccolo angolo di paradiso ed hanno intenzione di curarlo, assisterlo e proteggerlo. La nostra associazione ha sempre dichiarato di voler essere attiva e concreta e

passi che il porto di Acquamorta sta compiendo per la sua crescita.

Lo scopo della nostra associazione è quello di migliorare, fisicamente, quello che abbiamo sperando poi che il nostro esempio possa servire da volano per una presa di coscienza cittadina. Ma lo ribadisco, la nostra missione è apolitica e apartitica. E' una missione di sostegno e di aiuto allo spirito di miglioramento del nostro territorio. Le polemiche le lasciamo ad altri: noi vogliamo agire.

Agire significa sporcarsi le mani, raccogliere chili di rifiuti, passare le domeniche a ripulire le spiagge.

Agire significa anche stare insieme, ridere, scherzare e trascorrere qualche giornata di spensieratezza. Ma agire vuol dire anche e soprattutto non ripetere la solita cantilena delle promesse mancate o ancora da realizzare. Agire significa vivere il presente e rimboccare le maniche in prima persona per far funzionare le cose.

Nessuna polemica. Nessuno scontro. Nessuna adulazione. Solo un gruppo di persone che amano il loro territorio, amano Acquamorta e si sono esposti per migliorare le cose. Lo spirito della nostra Associazione è esattamente questo e con questo spirito continueremo ad andare avanti e ad essere presenti come abbiamo sempre fatto. (* Il Presidente)

**Mediterraneo**
Laboratorio Nautico
di Filomena Coppola & C.

Via Roma, 89
80070 - Monte di Procida
Tel.: 081.868.14.57
Cell.: 338.58.91.372
info@medprocida.com

www.medprocida.com

IANNUZZI ANIELLO
LAVORI EDILI

Via Fusaro, 242
80070 - Bacoli (NA)
Cell.: 339.11.46.191
Fax: 081.853.50.41

LA NASCITA DELLA MARINERIA MONTESE

ANNARITA COSTAGLIOLA

Monte di Procida. Terra di marinai e pescatori. Un popolo che grazie al mare ha costruito la sua enorme fortuna ma anche le sue numerose sventure che hanno segnato in modo indelebile la nostra storia.

Marinai che sin dall'antichità si sono spinti verso il mare aperto con mezzi di fortuna ed imbarcazioni "primitive".

Il coraggio di uomini e di famiglie intere che hanno attraversato grandi difficoltà e sfidato la natura stessa. Un popolo le cui origini ci vengono raccontate dal professore Antonio Di Meo.

Questo mese siamo lieti di aver intervistato uno dei maggiori conoscitori della storia locale. Insegnante di musica, il Professore Di Meo ha sempre avuto una grande passione per la storia, in particolare per la storia del suo paese. Una vera e propria enciclopedia vivente che ha messo a disposizione il suo sapere anche quando Monte di Procida, nel 2007, si è preparata a festeggiare il Centenario della sua autonomia amministrativa dall'isola di Procida. Con la stessa disponibilità e cortesia, il professore Di Meo ci ha concesso una breve intervista spiegandoci la nascita della marineria a Monte di Procida.

"Noi proveniamo da Procida. Se si è creata la marineria a Monte di Procida è perché abbiamo avuto nel nostro DNA la vocazione marinara", ci dice il professore, "i coloni che sono arrivati da Procida per coltivare la terra hanno portato la passione per il mare.

Se fossero arrivati da territori interni, il nostro paese non avrebbe avuto nessuna marineria e sarebbe stato uguale a tanti altri paesi rivieraschi come per esempio Castelvolturno, Mondragone, Scauri, eccetera".

Una storia complessa quella di Monte di Procida

La famiglia "Amici del Gozzo" cresce: benvenuto a Mario! Auguri ai genitori Dino e Rossana

fatta di sofferenza e duro lavoro, di uomini e di donne che hanno lottato per la propria indipendenza e che hanno affidato la loro vita e la loro sorte al mare.

"Siccome il territorio montese", continua Di Meo, "è stato sempre ambito dai puteolani, solo nel 1755 sono riusciti ad annettersi il nostro territorio. Così i proprietari sono diventati forestieri in quelle che prima erano state terre procidane. I proprietari diventando forestieri hanno dovuto pagare un'imposta di 'bonatenenza'.

Si trattava di una tassa abbastanza esosa che automaticamente è stata riversata sui coloni sottoforma di fitto maggiorato eccessivamente. Questa imposta con il tempo è fortemente aumentata e di conseguenza i coloni non sapendo come far fronte alle spese, avendo quasi tutti il gozzo che serviva per andare e venire da Procida per avere sempre il cordone ombelicale con la madre patria o progenitrice, ecco che loro malgrado hanno percorso l'unica strada percorribile, cioè il mare.

A bordo di semplici e piccoli gozzi trasportavano ciò che producevano nelle loro masserie come anche le fascine che servivano per cuocere il pane e che raccoglievano nella pineta tra Torregaveta e Cuma allora rigogliosa di querce. Il tutto veniva portato verso Procida, Ischia, Pozzuoli, eccetera

Alcune volte, siccome questi gozzi venivano caricati enormemente fino all'inverosimile, bastava una piccola onda per metterli in pericolo rischiando facilmente la vita.

Chissà quanti hanno perso la vita per poter mandare avanti la famiglia che era stata tartassata dai proprietari a loro volta pressati dai puteolani".

Lo stesso Professore ci ha infatti spiegato che esisteva anche un'altra tassa: il canone enfiteutico perpetuo.

Si trattava di una specie di fitto contemplato dal diritto romano e che i proprietari sono stati obbligati a pagare alla Chiesa di Napoli fino al 1985 quando è stato poi abolita.

"Dopo alcuni decenni trascorsi in questo stato

di pericolosità", continua il Professore, "le cose sono migliorate.

Hanno acquistato gozzi più grandi e solo nei primi decenni dell'800 c'è stato l'acquisto di qualche natante più grandicello di poche tonnellate. Solo dopo un decennio dall'Unità d'Italia, la nostra marineria ha incominciato un certo percorso graduale fino ad arrivare al 900 con la storia che oggi tutti noi conosciamo".

...NON TUTTI SANNO CHE...

LO SPAZIO RETROSTANTE I PONTILI - CHE NOI "AMICI DEL GOZZO" ABBIAMO PULITO E BONIFICATO - E DOVE ABBIAMO SISTEMATO LE AIUOLE, POSIZIONATO UN GAZEBO, UNA BRACE E DELLE PANCHINE PUO' ESSERE UTILIZZATO DA CHIUNQUE PREVIA COMUNICAZIONE ALL'UFFICIO DEMANIO DEL COMUNE.

CONFIDIAMO NEL SENSO CIVICO DI TUTTI COLORO CHE UTILIZZERANNO LO SPAZIO E LE ATTREZZATURE AFFINCHE' TUTTO SIA USATO E CONSERVATO CON CURA. I.r.

COMPLIMENTI ad Alfredo per aver indovinato il primo marcatore dell'Italia!!!

AMICI DEL GOZZO NEWS
Mensile gratuito a diffusione interna

Editore: Amici del Gozzo
(Ass. Volontariato Polivalente)
Responsabile: Annarita Costagliola

Hanno Collaborato: Dino Scotto di Santolo,
Giuseppe Carannante, Fotocolor Gustavo

Impaginazione e Grafica:
Giacomo D'Ippolito-giadicom.net
Stampa: Grafica Montese

Elefantino Sport

Via Campana, 233 - 80078
Pozzuoli (NA)
tel.: 081.526.75.68
Fax 081.853.07.58
info@elefantinosport.com

www.elefantinosport.com

LE LIMITAZIONI ALLA PESCA DI NOVELLAME

AVV. ARMANDO ROSSI

Negli ultimi decenni, l'obiettivo primario perseguito dal legislatore nel settore della pesca marittima è consistito nel tutelare l'insieme degli interessi legati, direttamente o di riflesso, alla filiera della pesca, mediante l'individuazione di metodologie di cattura e limitazioni, in termini di quote e dimensioni del pescato, tali da consentire uno sfruttamento sostenibile della risorsa ittica, compatibile sia con la tutela dell'ecosistema mare nel suo complesso, sia con la necessità di garantire il naturale ed indispensabile ripopolamento della fauna ittica. Come facilmente intuibile, infatti, il ripopolamento ittico si pone come presupposto irrinunciabile, al fine di mantenere un ragionevole equilibrio nel ricambio tra l'entità delle catture operate e i nuovi esemplari adulti in grado di sostituire i primi, in modo da prevenire il progressivo impoverimento delle specie con conseguenti ripercussioni a catena lungo l'intera filiera della pesca.

Per tali motivi, è stato indispensabile identificare precise limitazioni nell'esercizio della pesca marittima, atte a prevenire un sistematico depauperamento delle specie bersaglio che, in ragione delle inscindibili interconnessioni che legano l'un l'altro tutti gli abitanti del mare, può interrompere, talvolta in via irreversibile, alcune fondamentali catene vitali.

Per raggiungere tali finalità il legislatore italiano, fin dalla Legge 14 luglio 1965, n. 963 (Disciplina della pesca marittima) e relativo Regolamento di attuazione (DPR 02/10/1968, n. 1639) ha ritenuto di individuare, per ciascuna specie ittica di interesse commerciale, una precisa misura minima, identificata secondo parametri squisitamente scientifici legati all'avvenuto raggiungimento, da parte degli esemplari, di una maturità sessuale tale da consentirne la riproduzione.

Tale disciplina, da sempre ampiamente discussa, è di recente nuovamente sotto accusa, soprattutto alla luce delle nuove restrizioni imposte dal nuovo Regolamento Mediterraneo deciso dalla Commissione Europea. Le nuove norme U.E. dettano, infatti, ulteriori regolamentazioni sulla pesca: uso di reti con maglie più larghe per evitare di catturare il novellame, distanza minima a non meno di 1.500 metri dalla costa e, per la pesca di vongole e telline, distanza minima a non meno di trecento metri.

Sul punto si è più volte pronunciata la giurisprudenza.

In particolare recentemente la Corte d'Appello di Palermo ha ribadito quanto già affermato nel 2007 dalla Corte di Cassazione, Sez III penale: *"...In materia di disciplina della pesca, il commercio di esemplari di pesci inferiori alle dimensioni legali configura il reato di cui*

all'art. 15 lett. c) L. 14 luglio 1965 n. 963, senza che sia possibile la applicazione di una percentuale di tolleranza sul pescato di cui all'art. 91 d.P.R. 1639/1968 e al D.M.22 dicembre 2000 n. 13941, stante il contrasto di tali disposizioni con il Regolamento CE 17 giugno 1994 n. 1626...".

E' quindi punito con la detenzione fino ad un anno o con un'ammenda di euro 150,00 chi viola il divieto di pesca di novellame, non essendo applicabile a tale ipotesi la favorevole normativa di tolleranza prevista dal D.P.R. 1639/1968, nella parte in cui stabilisce che sul totale di pesci catturato è tollerata la presenza di non più del 10% di esemplari aventi piccole dimensioni, per evidente contrasto con il Regolamento della Comunità Europea che vieta tout-court, indipendentemente da qualsivoglia soglia minima tollerata, non solo la pesca, ma anche la detenzione, il trasporto e la vendita di novellame.

E' incontestato, infatti, secondo la Suprema Corte, il principio della supremazia del diritto comunitario, che è fonte produttiva di norme immediatamente efficaci e vincolanti all'interno degli stati aderenti, con la conseguenza che il giudice interno deve disapplicare la normativa interna in contrasto con quella comunitaria a meno che questa non operi un rinvio recettizio a quella interna, cosa non prevista nel Regolamento Comunitario in esame. Tale principio si pone in linea con quanto affermato in epoca di poco precedente dalla stessa sezione nella pubblica udienza del 12 dicembre 2006, dep. 12 febbraio 2007, n. 5750, tuttavia non sono mancati orientamenti di senso opposto.

Infatti, con decisione del 17 gennaio 2006, dep. 6 marzo 2006, n. 7820, P.M. in proc. Boscoli, rv. 233555, viene affermato che: *"...In materia di disciplina della pesca, le disposizioni di cui all' art. 91 del d.P.R. 10 febbraio 1968 n.1639 (regolamento per la pesca marittima) ed al Decreto Ministero Ambiente 21 luglio 1998, secondo il quale la percentuale di tolleranza di novellame sul pescato prevista dal citato regolamento va calcolata su ogni confezione del prodotto, non sono incompatibili con il Regolamento 1626/1994/CE che vieta la pesca e la detenzione del novellame, atteso che per il principio di necessaria offensività non possono essere puniti comportamenti che non ledono o pongono in pericolo il bene giuridico tutelato, come avviene con la cattura di esigue quantità di novellame rispetto all'obiettivo del ripopolamento marino..."*.

Tuttavia, non è possibile non tener conto da un lato che l'orientamento ad oggi più diffuso E' quello che, sostenendo la supremazia del diritto Comunitario su quello interno, vieta non solo la pesca, ma anche la detenzione, il trasporto e la vendita di novellame, dall'altro dei risvolti che tale impostazione comporta

per chi opera nel settore della pesca e del commercio del novellame

E' opportuno tener presente infatti che una volta non eliminato alla fonte, l'eventuale pesce "sottomisura", allorché inserito nel circuito della filiera, diviene un prodotto "fuorilegge" per cui anche la semplice detenzione, quando accertata secondo le procedure di legge, comporta l'irrogazione di determinate conseguenze sanzionatorie.

Conseguentemente, il novero dei soggetti che potenzialmente possono incorrere nelle condotte vietate, unitamente - naturalmente - al pescatore, comprende tutti gli autotrasportatori che curano il trasporto del pesce lungo le diverse fasi della sua commercializzazione, i titolari dei banchi ai mercati generali del pesce, i titolari delle grandi piattaforme di smistamento a servizio degli ipermercati, i titolari di rivendite al dettaglio (pescherie, supermercati, mercati rionali), gli esercenti di ristoranti e strutture ricettive in genere, fino a giungere, allo stesso consumatore finale, nei confronti del quale, l'impianto normativo non riconosce alcuna clausola di impunità. Pur facendo conto sulla sentita condivisione delle finalità di interesse generale sottese alla norma da parte dell'intero ceto peschereccio che, per primo, come già ormai sperimentato, può subire pesantemente i danni di uno sfruttamento indiscriminato dei mari, tale disciplina ha voluto introdurre un meccanismo di autoreponsabilizzazione da parte di tutti gli attori della filiera e non soltanto a carico del responsabile dell'avvenuta cattura del singolo esemplare, in maniera che ciascun soggetto, una volta perseguito, fosse sensibilizzato sull'opportunità di verificare con maggiore attenzione le caratteristiche del prodotto e sulla convenienza a non acquistare partite di pescato non perfettamente regolari. Coerentemente, le sanzioni ricollegate a tali violazioni hanno assunto, fin dall'origine, natura penale, mantenendola anche a fronte di successive depenalizzazioni che, pur interessando la legislazione di settore, non si sono estese alla condotta in esame, che rimane imputabile al singolo soggetto responsabile, in ossequio ai noti principi della personalità della responsabilità penale.

Alla luce di quanto esposto appare evidente che la disciplina della pesca del novellame, così come attualmente strutturata, rischia di interrompere la catena di commercializzazione dello stesso pesce di novellame, danneggiando quella che è l'economia di molti piccoli pescatori. E' quindi auspicabile, onde evitare di danneggiare l'economia del Mediterraneo la ricerca di una regolamentazione della pesca e del commercio di novellame, che alla luce del principio di non offensività, salvaguardi sì le risorse marine, facendo però attenzione a non limitare oltre il necessario la pesca e la commercializzazione dello stesso.



Creangela



Aller jà



A. Barbanera jr.



Andrea



Antonio



Avias



Corso Umberto
Monte di Procida
Tel: 081.868.17.63
fotocolorgustavo@libero.it

ALIMENTARIA SCOTTO

**SALUMI - FORMAGGI - LATTICINI
VINI - STOCCO - BACCALARI**

**VIA PRINCIPE DI PIEMONTE, 14
MONTE DI PROCIDA - TEL: 081.868.29.50**



MAGON sas
di Scotti d'Abusco Antonio



**TRASPORTO BARCHE
NOLEGGIO AUTOGRU**

Via G. Marconi, 5 (Loc. Acquamorta)
80070 Monte di Procida (NA)

Uff. Tel. 0818683550
Cell. 335/645474



Bene



Lentamente



Lina



Little Pippo



Nennella



Sabrina



Sogno Avverato



Le Coccole

PUBLI PROGRESS '98

www.publiprogress98.it



INSEGNE LUMINOSE
CARTELLONISTICA
SEGNALETICA STRADALE
STRISCIONI
STAMPA DIGITALE

Via V. Cuoco, 41 - 80070 BACOLI (NA)
Tel./Fax: 081.523.28.53
mobile: 329.59.55.780

Mascott Professional

I nemici dello sporco

INGROSSO E DETTAGLIO

Detersivi - Carta - Plastica

Prodotti H.A.C.C.P.

Viale Olimpico, 42 - BACOLI (NA)

Tel. 081.8681512 - 339.4973230



**F.LLI
COPPOLA s.a.s.**

**MATERIALE IDRAULICO • RISCALDAMENTO
CONDIZIONAMENTO • MATERIALE ELETTRICO**

Via Scalandrone, 81 bis 80070 Bacoli (NA)
Tel. 0818545290 - Fax 0818549557

www.fratellicoppola.it

NOSTRA SIGNORA: LA POSIDONIA OCEANICA

DOTT.SSA FLORIANA CARANNANTE

Che bello! Finalmente sembra proprio che l'estate, tanto attesa, sia arrivata. Ora finalmente tutti in barca a fare "il bagno"! Oggi ce ne andiamo alla "Zi Lurenza" meta tanto amata da tutti i Montesi; mettiamo subito maschera e pinne...e tuffiamoci! Ed ecco che con un tuffo i nostri piedi toccano "le alghe"...ebbene no...non sono alghe ma bensì siamo piombati su una morbida pianta marina...! Eh si miei cari compaesani vi presento la Signora Posidonia oceanica che è una pianta ed in quanto tale presenta radici, fusto, foglie, fiori e frutti! (vd fig.)

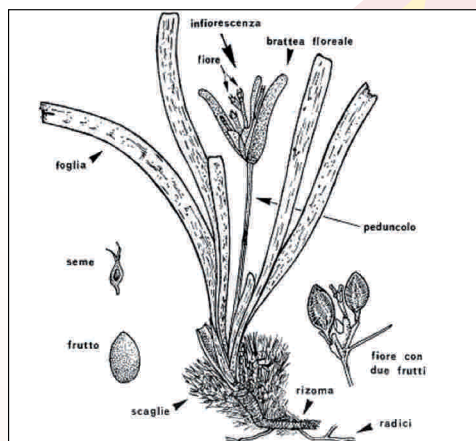
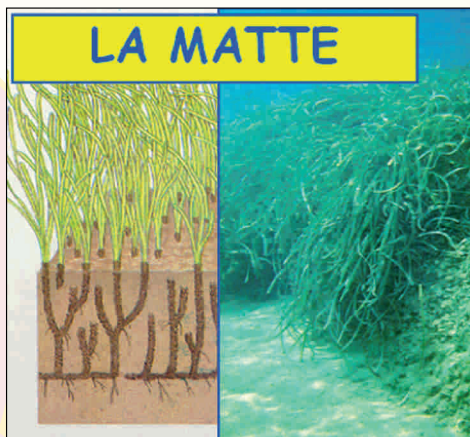


Figura 1

Questa pianta forma dei vasti raggruppamenti chiamate "praterie" ed ha un particolare tipo di accrescimento (verticale ed orizzontale) che da vita ad una struttura chiamata Matte. Nella figura 2 eccone un disegno schematico ed una foto di come si presenta a noi in immersione.

E' una specie presente ESCLUSIVAMENTE nel Mediterraneo, solo noi abbiamo la fortuna di averla, ma purtroppo non riusciamo ad apprezzarla e quindi la stiamo distruggendo senza renderci conto dei danni che creiamo al nostro mare, alle spiagge, al pescato... Vi faccio un semplice elenco delle caratteristiche principali che rendono tanto importante "l'ecosistema Posidonia"



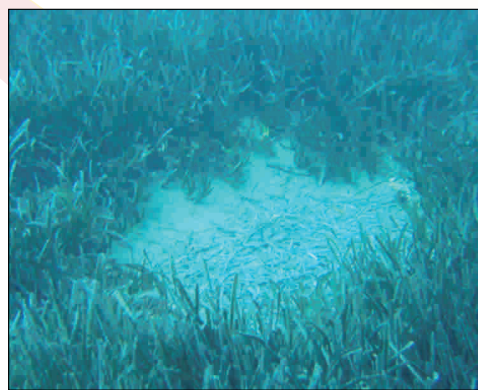
1. si può considerare un vero e proprio polmone perché contribuisce in maniera cospicua all'ossigenazione delle acque: le praterie di Posidonia in mare, infatti, sono paragonate alla foresta Amazzonica sulla terra;
2. offre possibilità di rifugio per numerose specie;
3. tante specie si nutrono direttamente o indirettamente di essa;
4. è un "nido" per numerose specie di interesse commerciale come ad esempio scorfani, saraghi ecc.; e per tanti altri organismi ne è la "residenza fissa" (pensiamo ai ricci o ai "taratufi");
5. Riveste un ruolo di primaria importanza nella stabilizzazione dei litorali, riducendo l'azione erosiva del moto ondoso e delle correnti sia attraverso la struttura della matte, sia attraverso l'azione frenante delle lunghe foglie, costituendo una vera e propria barriera frangiflutti naturale.
6. E' un ottimo indicatore della qualità delle acque: la Posidonia non vive in acque inquinate e quindi dove c'è vuol dire che l'acqua "è pulita"!

Chissà quanti di noi si ricordano quando la Posidonia la trovavamo fin dentro "allo scivolo", ma sicuramente tantissimi ricorderanno quanti "taratufi" si trovavano sotto le sue foglie! Addirittura i "bombolari" ci andavano con la falce per tagliare queste fastidiose foglie e poter raccogliere indisturbati i "taratufi"... ah se qualcuno ci avesse detto che con la distruzione della prateria di Posidonia sarebbero spariti anche loro... se ci avessero detto che

senza la Posidonia che ossigena l'acqua sarebbero spariti anche tanti pesci... forse oggi la nostra Marina sarebbe stata ancora più bella! Scommetto a tanti di voi, guardando l'immagine della "matte", è tornato alla mente proprio il fondale della "Zi Lurenza" dove ormai c'è sempre più "matte morta", cioè quel che resta della rigogliosa Posidonia di un tempo. Ma cos'è porta alla morte di tale ecosistema e con esso alla biodiversità della fascia marina costiera?

- Alterazione delle naturali condizioni fisico-chimiche delle acque (inquinamento).
- Aumento della torbidità dell'acqua conseguente al trasporto in mare di detriti.
- Interventi di edilizia subacquea (dighe, condotte, etc.).
- Costruzione di opere portuali che tendono a modificare il regime delle correnti.
- Opere incaute di ripascimento del litorale.
- La pesca a strascico.
- Sistemi di ancoraggio dei mezzi nautici da diporto.

Ecco quest'ultimo punto credo che interessi direttamente molti di noi e voglio concludere quest'immersione con l'immagine di un danno da ancoraggio su Posidonia:



...guardate e pensate a quante volte abbiamo buttato e issato l'ancora portando su ciuffi di Posidonia e soprattutto sappiate che quel buco o quella strisciata provocata dalla nostra ancora col tempo tenderà ad allargarsi sempre più fino a provocare fenomeni di regressione irreversibile della "prateria"! Riflettiamo...

NAUTICA ESPOSITO
RESTAURO BARCHE

Via delle Colmate, 113 B - Cuma - Pozzuoli (Na)
Tel./Fax 081.8044329 - Cell.: 333.5779032
www.espositonautica.it

GEMI Concessionaria **VETUS**

Ricambi motori marini
delle migliori marche

GEMI S.r.l. Unipersonale
Via Raffaele Ruggiero, 16/D
80125 Napoli - Agnano
tel. 081/5704361 - fax 081/5704568
e-mail: info@gemisrl.com

DAL 1980
CREMERIA GIANNI

Via Marconi, 1 - Monte di Procida
Tel. 081 868 2986

Mozzarella di Bufala DOC - Tavola Calda
Rosticceria - Vini - Gastronomia
Prodotti di Agerola - Colazioni - Pizze e Sfizi
Servizio Catering

PESCARE A MONTE DI PROCIDA

INTERVISTA A PIETRO PUGLIESE, PRES. DELLA COOPERATIVA DEI PESCATORI MONTESI

Continua la nostra rubrica dedicata all'arte per eccellenza del nostro territorio: la pesca.

Un lavoro per tanti e una passione per molti.

In quest'ultimo mese è stata posta l'attenzione sul nuovo regolamento Mediterraneo entrato in vigore martedì 1 giugno.

La Commissione Europea, infatti, ha dettato nuove regole per la pesca nel Mediterraneo, prevedendo l'uso di maglie più larghe che rendono impossibile, ad esempio, la cattura di alcune specie come i calamaretti, e nuove distanze dalla costa a non meno di 1,5 miglia per le reti gettate sotto costa, che diventano 0,3 per le draghe usate per la cattura dei bivalvi, come telline e cannicchi che vivono e si riproducono a pochi metri dalla costa.

Del nuovo regolamento ne abbiamo parlato con Pietro Pugliese, anima dell'Associazione Vivi l'Estate ed esperto pescatore professionista.

Allora Pietro di cosa si tratta? Si tratta in pratica di un regolamento all'attività di pesca soprattutto quella a strascico e quella dei frutti di mare.

Quali sono le sue conseguenze? Per noi i limiti sono pochi mentre per i pescherecci ci sono maggiori vincoli: si devono usare reti con maglie di minimo 40 millimetri e bisogna andare oltre 1,5 miglia dalla costa anche se la profondità è di 50 metri.

E per voi pescatori?

Noi siamo colpiti soprattutto per quanto riguarda le dimensioni dei pesci.

Cioè?

Nel senso che le misure stabilite sono tutte per pesci adulti. Ad esempio le triglie devono essere di almeno 12cm; la sogliola di 20 cm; il polpo deve essere almeno di 450 g eviscerato.

Invece per quanto riguarda i frutti di mare?

Il regolamento prevede che ci sia una distanza dalla costa di almeno 500 metri.

Questo significa che non è più possibile pescare le telline, che sono a riva, così come pure i cannicchi.

Sono senz'altro delle misure utili per il nostro mare super sfruttato ma che comunque ci mettono in serie difficoltà.

Cosa accadrà sulle nostre tavole? Bè, significa che le triglie, i gamberetti, i bianchetti scompariranno dalla nostra frittura. Questo avrà naturalmente delle ripercussioni anche sulla Sagra del mare che tradizionalmente si tiene ad Acquamorta.

Ora stiamo già pensando a come organizzare il menù che molto probabilmente quest'anno, proprio per rispettare il nuovo regolamento, sarà a base di pesce azzurro. È dunque un provvedimento che vi penalizza?

Di certo il pescatore professionista è in difficoltà.

Ma se le regole ci sono è importante che ci siano per tutti e che tutti le rispettano.

Le autorità predette controllino noi professionisti ma anche tutti coloro che praticano la pesca per hobby e per sport.

Misure dunque severe e ristrette che, se da un lato hanno l'obiettivo di salvaguardare il mare, dall'altro penalizzano un'intera categoria di lavoratori. (a.c.)

L'ANGOLO DEL FAI DA TE

INTERVISTA AD ANDREA LUCCI

"Amici del gozzo news" vuole essere innanzitutto il vostro giornale.

Un giornale dove trovare informazioni, suggerimenti e consigli utili rivolti a tutti coloro che hanno il mare nel cuore. Abbiamo inaugurato questa piccola rubrica per fornire a tutti voi alcuni pratici consigli di cui potrete farne tesoro ed avere così una piccola guida che vi accompagnerà nelle varie fasi, dall'acquisto del vostro gozzo fino alla corretta manutenzione.

Guide che non hanno pretese esaustive e perciò si aprono come sempre al diretto confronto con i nostri lettori in modo da innescare una sorta di collaborazione proficua e da stimolo per tutti. Ancora una volta il nostro esordio di fiducia è Andrea Lucci che con la semplicità e la disponibilità di sempre ci guida in questo nostro terzo viaggio.

Allora Andrea, dopo aver comprato il gozzo ed essersi assicurati delle condizioni del motore, cosa dobbiamo fare? Non resta che andare a mare e godersi l'estate.

C'è qualche regola che bisogna osservare?

Diciamo che è senz'altro importante avere un occhio attento a tutte le problematiche che si possono verificare a bordo in modo da annotarle per poi fare un buon rimessaggio invernale.

Cosa bisogna guardare?

Innanzitutto le pompe di sentina; le infiltrazioni; il corretto funzionamento dell'impianto elettrico. Insomma le cose che poi

saranno utili quando metteremo la barca a secco.

Quale consiglio a proposito? Siccome è il primo anno di vita del gozzo, la cosa indispensabile da fare è quella di portare il legno a nudo, sverniciandolo completamente.

Come mai questa operazione? È un'operazione importante che serve per rendersi conto del reale stato di salute del legno.

Ci sono aspetti da valutare? Bisogna controllare che il legno sia ben chiodato facendosi aiutare da un esperto. Altra operazione da fare è un eventuale calafataggio che consiste nell'inserire della stoppa fra le tavole del fasciame ove necessario e serve per evitare che si possano verificare infiltrazioni d'acqua.

A questo punto abbiamo finito? No. Si inizia con l'imprimitura, cioè le vernici di primo trattamento appropriato per il legno e poi si prosegue con lo stucco preparato da noi.

Come è composto questo stucco? È fatto con gesso, litopone e vernice per stucco. Lo stucco si passa su tutta la superficie della barca e serve per proteggere il legno, renderlo uniforme e levigato in modo da essere pronto per la verniciatura finale.

Ovviamente le nostre rubriche sono aperte a tutti e così come tutti gli Amici del gozzo. Chiunque volesse intervenire può contattare la nostra sede oppure mandare una mail al nostro indirizzo di posta elettronica. Andrea Lucci, ma anche gli altri componenti dell'Associazione, sono pronti a darvi consigli e suggerimenti per specifici problemi. E come sempre, siamo pronti a critiche ed ulteriori proposte. (a.c.)



BOSCH Service AUTOSERVICE

Via Cappella, 555
(Ingresso Isolotto San Martino)
80070 - Monte di Procida
tel.: 081.853.58.28
fax: 081.853.52.64
email: autoser.snc@boschcarservice.it



La Playa BEACH BAR
Ristorantino sul Mare

www.laplayabeachbar.it

Via G. Marconi
Spiaggia di Acquamorta
Monte di Procida (NA)
Infoline: 338.78.35.751



Via Salita Torregaveta, 8
80070 Monte di Procida (NA)
Tel.: 081.868.20.17

Villa Fortezza

OGGI CUCINO IO: “CRESTARELLI CASERECCI”

ANNARITA COSTAGLIOLA

Continua la nostra rubrica dedicata alla buona cucina.

Ingredienti semplici e genuini per leccarsi i baffi e fare magari una bella figura con gli ospiti. Un ricettario che potrete comporre mese dopo mese, da tenere a portata di mano ed utilizzare in qualsiasi occasione. La ricetta del mese di luglio è proposta da Rosa Pezzella, chef dell'azienda agrituristica Fattorie Albatros a Quarto. Un angolo di paradiso dove poter trascorrere giornate serene e spensierate con la famiglia e gli amici e festeggiare i propri eventi.

Un posto ideale per i bambini che saranno a contatto con la natura e gli animali. Ma anche un posto ideale per i grandi che potranno deliziarsi con i prodotti freschi del caseificio di produzione propria.

Senza dimenticare l'immenso parco piscina per

godersi un posto al sole in completo relax. Insomma un posto ideale dove i bambini possono giocare spensierati e i grandi possono godersi un po' di sano e meritato riposo. Il tutto accompagnato da aria fresca, cibo genuino e vino locale.

“La ricetta che proponiamo”, ci dice lo chef, “sono i crestarelli caserecci.

Gli ingredienti sono naturalmente i crestarelli che sarebbero dei fusilli freschi; una cipolla; salsiccia; funghi champignon; panna; sugo; scaglie di parmigiano e rucola tritata a crudo. Il procedimento è molto semplice. Bisogna far rosolare la cipolla e aggiungere la salsiccia tagliata grossolanamente. Dopo aver sfumato il tutto con del vino bianco, si aggiungono i funghi e un po' di sugo per dare colore e cuocere il tutto.

A questo punto caliamo la pasta al dente e la versiamo nel sugo ottenuto.

Aggiungiamo un po' di panna per amalgamare. Mi raccomando: il colore deve essere rosè.

A questo punto decoriamo il nostro piatto con scaglie di parmigiano e rucola tritata”. Ecco il piatto è servito, buon appetito a tutti. La particolarità di questa ricetta sono sicuramente i crestarelli. Si tratta di una sorta di riccioli molto stretti lunghi circa 10 cm di pasta fatta in casa. Si tratta dunque di fusilli freschi che ben si addicono al sugo preparato con salsiccia e champignon.

Tutti noi conosciamo il buon sapere dei fusilli ma pochi invece conoscono le origini e la nascita di questo particolare formato di pasta. I fusilli nacquero intorno al da un cuoco che stava al servizio del Granduca di Toscana. Un giorno mentre stava impastando un po' di pasta fatta in casa per cucinare, un pezzo di pasta cadde a terra e il figlio la prese e incominciò a farla rotolare sull'ago che usava la sua nonna per lavorare a maglia. I fusilli nel corso del venivano fatti a mano da signore anziane del paese e poi venivano venduti.



FATTORIE ALBATROS

azienda agrituristica

via Trefole, 96 - Quarto

tel. 081.876.021

web: www.fattoriealbatros.it



*Pesca sub, nautica, esca viva,
viteria inox, vernici veneziani*



Via G. Marconi 76
80070 Monte di Procida, Napoli
Tel. e Fax: 081.868.35.89
mail: pescanautica@yahoo.it

COMPLESSO
Al Chiar di Luna

Per le tue mille o una notte.

Buffet • Mettings • Cerimonie
Ristorante • Accommodation

Via Amedeo, 74 - 80070 Monte di Procida - Napoli
Tel. e Fax: +39 081.868.24.24 e-mail: info@alchiardiluna.it
www.alchiardiluna.it



AMP
ricami

Viale Olimpico, 65 - BACOLI (NA)
Tel. 081523 33 63 - Cell. 338 91 54 000