



*La Coopération au coeur
de la Méditerranée*

*La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo*



PO Marittimo 2007 – 2013 Progetto Strategico

“PORTI – Porti e identità – Sottoprogetto B”

ANALISI TERRITORIALI

Schede

Settembre 2014

CRITERIA

Programma cofinanziato con il Fondo Europeo
per lo Sviluppo Regionale



Programme cofinancé par le Fonds Européen
de Développement Régional



INDICE

REGIONE LIGURIA.....	3
Prodotti identitari ALIMENTARI.....	4
Prodotti identitari ANTICHI MESTIERI	27
Prodotti identitari IMMATERIALI.....	39
REGIONE SARDEGNA.....	57
Prodotti identitari ALIMENTARI.....	58
Prodotti identitari ANTICHI MESTIERI	70
Prodotti identitari IMMATERIALI.....	86
REGIONE TOSCANA.....	96
Prodotti identitari ALIMENTARI.....	97
Prodotti identitari ANTICHI MESTIERI	103
Prodotti identitari IMMATERIALI.....	109

REGIONE LIGURIA

Prodotti alimentari:

PIA_LG_01 Acciughe sotto sale

PIA_LG_02 Capon magro

PIA_LG_03 Capponada

PIA_LG_04 Buridda genovese

PIA_LG_05 Ciccarello

PIA_LG_06 Zerri

PIA_LG_07 Molluschi bivalvi o Mitili

PIA_LG_08 Mosciame

PIA_LG_09 Bagnùn d'acciughe

PIA_LG_10 Zuppa di pesce

PIA_LG_11 Frittelle di baccalà

PIA_LG_12 Gamberi rossi

PIA_LG_13 Ventre di tonno.

Antichi mestieri e produzioni artigianali:

PIAM_LG_01 Maestri d'ascia del gozzo ligure

PIAM_LG_02 Pescatori

PIAM_LG_03 Pescatori delle antiche tonnare

PIAM_LG_04 Pescatori di Corallo

PIAM_LG_05 Cordai

PIAM_LG_06 Maestri d'ascia e Boscaioli

PIAM_LG_07 Barcaioi

Sagre e feste popolari:

PIMM_LG_01 Festa del Cristo degli Abissi

PIMM_LG_02 Regata delle antiche Repubbliche Marinare

PIMM_LG_03 Festa del mare

PIMM_LG_04 Festa patronale della Madonna

PIMM_LG_05 Sagra del pesce

PIMM_LG_06 Palio di San Pietro

PIMM_LG_07 Sagra del Bagnùn

PIMM_LG_08 Palio del Golfo

PIMM_LG_09 Festa della Madonna del Rosario

PIMM_LG_10 Festa della Stella di Mare

PIMM_LG_11 Festa della Madonna Bianca di Porto Venere

PIMM_LG_12 Festa di San Venerio

PIMM_LG_13 Festa di Nostra Signora delle Grazie e Sagra del polpo.

Prodotti identitari ALIMENTARI

PIA_LG_01 - PRODOTTO IDENTITARIO ALIMENTARE

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	Acciughe sotto sale
CATEGORIA	Preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi
NOME GEOGRAFICO/TRADIZIONALE ABBINATO	Acciughe sotto sale del Mar Ligure
Caratteristiche sintetiche	L'acciuga o alice è una tipica varietà di pesce azzurro, conservata tramite salatura. Una volta asportate testa e viscere, sono fatte asciugare per qualche ora. Le acciughe pulite sono quindi poste a raggiera in barili di castagno o vasi di terracotta, a strati sovrapposti. Ogni strato è ricoperto di sale marino, sull'ultimo è posto un disco di legno carico di un peso di 40/50 Kg. La salagione ottimale arriva dopo una stagionatura di circa 40/50 giorni, quando la polpa risulta compatta, consistente e di colorazione dal rosa intenso, al marrone. A maturazione avvenuta, le acciughe salate sono riposte in contenitori cilindrici di vetro, le "arbanelle".
Storia del prodotto	Il potere di fermare le fermentazioni ha reso, fin dall'antichità, il sale simbolo di saggezza ed elemento di grande pregio. La pratica della salagione si è presto diffusa in tutto il bacino del Mediterraneo. La storia delle acciughe sotto sale è antica quanto la pratica di salagione dei pesci, nota già ai fenici che commercializzavano i prodotti così trattati. Nel Medioevo, Genova costituiva una meta commerciale importante per questo pesce salato e, con le acciughe salate viaggiavano anche gli usi per il loro uso in cucina. Le acciughe della costa ligure, nonostante costituiscano un cosiddetto cibo "<i>ammazzafame</i>", sono conosciute ed apprezzate in tutto il mondo laddove un tempo costituivano il cibo principale per i pescatori, soprattutto in tempi nei quali la pesca non garantiva adeguati introiti. La salagione si è, quindi, storicamente affermata nella costa ligure come arte di sopravvivenza e si è diffusa, dal Golfo della Spezia (a Portovenere c'era il "saladero" che si occupava proprio della salagione del pesce) a tutto il Ponente ligure. Particolarmente pregiate sono le "acciughe di Monterosso", dalla omonima località della parte più occidentale delle Cinque Terre, ingrediente base del Bagnùn d'acciughe (si veda la scheda dedicata a questo piatto tipico). Le donne della comunità monterossina, insegnando l'arte della salagione alle figlie e nipoti, hanno fatto giungere questa tradizione fino ad oggi, soprattutto nei centri urbani minori del versante marittimo della Liguria, dove costituisce elemento caratteristico per la moltitudine di turisti internazionali che visitano questa terra. La produzione di acciughe salate è viva anche in Provenza, molto diffusa in Spagna e Portogallo dove pare sia stata importata dai mori-saraceni, presente sulle coste del Tirreno e nel profondo Sud, là dove la cultura moro-saracena ha lasciato la sua impronta.
Materie prime	Le acciughe, esclusivamente individui della specie <i>Engraulis encrasicolus</i> L., sono pesci migratori e gregari che transitano, dalla primavera all'autunno, in prossimità della costa ligure ed in inverno stanziano tra i 100 e 150 metri di profondità. La taglia massima è di 20 centimetri di lunghezza. Il prodotto per la commercializzazione deve presentare le seguenti caratteristiche: individui interi con la pelle, molto fine, almeno in parte ancora visibile. I filetti devono risultare morbidi e compatti ed aderenti alla lisca. Il colore , differente a seconda della porzione del corpo, dal rosa al bruno intenso. Il sapore asciutto e sapido, la polpa magra, poco untuosa al palato.

Tecniche di produzione/lavorazione	Le acciughe del Mar Ligure sono pescate con il tradizionale metodo "della lampara", in conformità a quanto stabilito dalla normativa nazionale e comunitaria. Il periodo di pesca è compreso fra il 1 aprile ed il 15 ottobre, quando l'acciuga ha raggiunto la maturità sessuale e dimensioni corporee fra un minimo di 12 ed un massimo di 20 centimetri. Ad ogni chilogrammo di prodotto deve corrispondere un numero di acciughe compreso fra 35 e 50 individui. Il pesce potrà essere conservato a temperatura ambiente, in arbanelle di vetro, fino a due o tre anni. Gli ingredienti sono le acciughe ed il sale, gli strumenti di lavorazione i pesi (pietra/ardesia) ed il coltello da cucina. Procedimento di lavorazione - Dopo aver pulito perfettamente le acciughe dalla testa e dalle interiora (evitando di bagnare sia il pesce che le mani), sopra un pugno di sale, si stratificano a raggiera nell'arbanella, si sistemano alcune acciughe lungo il perimetro circolare e si riempiono tutti gli spazi vuoti con il sale per evitare che vi siano bolle d'aria residue. A 2 centimetri dall'imboccatura del contenitore, è posto l'ultimo strato di pesci e si completa l'arbanella con sale; si chiude con un coperchio di vetro ed il peso (1-2 chili). Il pesce così costipato perde progressivamente l'acqua interna e, dopo circa due mesi di conservazione, in luogo rigorosamente buio, le acciughe possono essere consumate.
Ambiente	<u>Tutto il territorio costiero ligure.</u> La zona di pesca, trasformazione e condizionamento della IGP "Acciughe sotto sale del Mar Ligure" interessa le acque prospicienti la costa ligure ed il territorio dei comuni della Regione Liguria che si affacciano sul versante tirrenico delimitato dalla linea dello spartiacque. In particolare l'area di pesca ricade nella zona antistante la costa ligure, ad una distanza dalla costa in funzione della profondità di pesca (batimetria da 50 a 300 m con una distanza massima dalla costa di 20 km) e della tecnica tradizionalmente utilizzata che è quella della lampara con reti a circuizione. Il bisogno di delimitare la zona di pesca deriva dalla necessità di lavorare le acciughe entro 12 ore dalla cattura. <u>Legame con l'ambiente.</u> Le condizioni ambientali del versante tirrenico della Liguria sono tali da permettere temperature miti, ideali per garantire una naturale maturazione del prodotto. La ridotta escursione termica presente sul territorio costiero, condizionata dall'azione omeotermica del mare, favorisce una maturazione ottimale. Infatti le catene montuose delle Alpi e degli Appennini che degradano rapidamente verso il mare, costituiscono una valida barriera alle correnti fredde del nord ed allo stesso tempo una struttura di isolamento dell'area litoranea.
Grado di rischio perdita prodotto	Il disciplinare di produzione tutela e garantisce il prodotto e, con questo, l'ambiente di produzione e, quindi, di origine della materia prima e le tecniche di produzione adottate. Allo stesso tempo, lo stesso disciplinare ed il riconoscimento CE contrastano il rischio di perdita del prodotto in quanto, da un lato, tutelano i produttori e, dall'altro, consentono il riconoscimento del prodotto presso il consumatore, grazie all'etichettatura ed alla disciplina di commercializzazione anch'esse contemplate dal disciplinare di produzione. La commercializzazione delle acciughe, infatti, deve essere effettuata nelle "arbanelle" con apposizione dell'etichetta riportante la dicitura "Acciughe sotto sale del Mar Ligure" I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta). Nell'etichetta deve comparire nome, ragione sociale e indirizzo del produttore e dell'eventuale confezionatore del prodotto, nonché il peso netto e sgocciolato del prodotto stesso. Devono, inoltre, essere indicati la composizione della salamoia e tutti gli ingredienti utilizzati. La conservazione delle acciughe sotto sale assume in Liguria una notevole importanza economica in virtù delle quantità prodotte e del favorevole riscontro presso i consumatori che si traduce in prezzi di vendita superiori rispetto a quelli praticati per prodotti analoghi di diversa provenienza.

PIA_LG_02 - PRODOTTO IDENTITARIO ALIMENTARE

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	Cappon magro
CATEGORIA	Preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi
NOME GEOGRAFICO/TRADIZIONALE ABBINATO	Cappon magro
Caratteristiche sintetiche	Il cappon magro è un antico piatto tradizionale ligure a base di pesce e verdure riservato, un tempo, ai giorni di penitenza e quaresimali. Il piatto, consumato dai pescatori sulle barche (soprattutto per la presenza delle verdure, decisamente rare durante la navigazione) o dalla servitù dei nobili, derivava dagli avanzi dei banchetti, con pesce e verdure disposti su una base di gallette. Oggi è un piatto molto ricercato, data la difficile preparazione, destinato principalmente ai giorni che precedono la Pasqua. L'antica ricetta è stata arricchita, anche dal punto di vista coreografico, durante il periodo Barocco, quando iniziò ad essere decorato con salse e gamberi, uova ed altro.
Storia del prodotto	Il Cappon Magro è oggi un piatto elaborato e ricco, con gamberoni, scampi, aragosta ed ostriche ma la ricetta originaria era molto diversa. Nel Ponente ligure, il piatto era realizzato, praticamente a costo zero, con i prodotti dell'orto ed il pesce non destinato alla vendita, cefali muggini e salpe soprattutto, insaporiti con l'aceto ed altri sapori decisi. Intorno al '500, i nobili avrebbero scoperto il piatto e lo impreziosirono con alcuni ingredienti alla loro portata come gamberi ed aragoste.
Materie prime	L'evoluzione di questo piatto, tipico ligure, ha portato all'introduzione di ingredienti, cappone, nasello, aragosta, gamberi, anche non tipici del Mar Ligure. È la preparazione che conferisce a questo piatto la caratteristica di prodotto identitario.
Tecniche di produzione/lavorazione	La ricetta tradizionale prevedeva l'impiego degli avanzi del pesce o il pesce cosiddetto povero, le verdure prodotte nell'orto, cotti separatamente in base ai tempi di cottura degli ingredienti e le gallette (biscotti di mare) preparate con farina, acqua e sale. Il piatto prevede la sovrapposizione degli strati di pesce, verdure e gallette inaffiati con l'aceto. La ricetta attuale è decisamente più ricca: insieme al pesce (cappone, nasello, ombrina e/o branzino) sono utilizzati aragosta, gamberi, ostriche, mosciame di tonno (tonno essiccato) e frutti di mare ed una notevole varietà di verdure (cavolfiori, barbabietole, radici di scorzonera, carote, fagiolini, patate, ravanelli, funghetti sott'olio), prezzemolo, uova ed olive. Conditi con olio extra vergine d'oliva, limone ed aceto. Gli ortaggi devono essere bolliti e tagliati a fette, il pesce pulito e bollito in acqua e aromi condito ed, allo stesso modo, preparati l'aragosta e gli altri prodotti del mare. Un'altra peculiarità di questo prodotto è la realizzazione stessa del piatto, non esiste, infatti, un ordine definito per la disposizione degli strati, ma la composizione è affidata alla maestria dello chef per quanto attiene l'abbinamento dei colori e dei sapori. Il risultato finale è una torre policroma a base larga e con in cima l'aragosta circondata dai gamberi. Tutto intorno al cappon magro si dispongono le uova tagliate a fette, i frutti di mare, le olive ed i funghi.

Ambiente

Tutta la costa ligure

Grado di rischio perdita prodotto

Il Cappon magro si trova sulle tavole liguri a Natale e nelle occasioni importanti, da pasto umile, è infatti diventato un piatto particolarmente opulento. Questa trasformazione ha messo in ombra la ricetta originale, determinando un elevato di rischio di perdita, mentre la versione "più ricca" della ricetta è servita nei ristoranti liguri e non solo, nella cui preparazione si sono cimentati importanti chef italiani (Giovanni Traversone e Marco Tronconi).

PIA_LG_03 - PRODOTTO IDENTITARIO ALIMENTARE

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	Capponada
CATEGORIA	Preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi
NOME GEOGRAFICO/TRADIZIONALE ABBINATO	Capun de galera
Caratteristiche sintetiche	La capponada, o “insalata del marinaio”, è una pietanza nata per dall’impossibilità di cuocere sulle navi nelle quali era necessario consumare cibi sufficientemente umidi da dissetare ma non troppo acquosi per evitare il mal di mare. Il nome tradizionale, “<i>capun de galera</i>” (capponada della galera) deriva, appunto, dal luogo di consumazione tipico del piatto. Nella sua semplicità, una “galletta” unita a pochi altri ingredienti, è emblematica della cultura alimentare del territorio di produzione.
Storia del prodotto	* Le galee o galere sono state dal V secolo a.C. le navi più utilizzate in guerra e nel trasporto delle merci. A remi più vele, esistevano ancora nel 1800 Nei pressi di San Rocco, frazione di Camogli, lungo la via che porta verso Punta Chiappa, si trova la chiesa romanica di San Nicolò di Capodimonte, che ha ospitato la comunità dei frati Minimi di San Francesco di Paola. Nel 1880, Gaspere Delle Piane, Padre Superiore Generale della comunità, scrisse uno dei più importanti trattati di cucina genovese: “<i>Cucina di Strettissimo magro</i>”. Inserì nel ricettario esclusivamente quei piatti che non prevedono l’utilizzo della carne e dei derivati del latte e delle uova. Il “<i>capun de galera</i>”, l’attuale Capponada, è descritto nel ricettario come composto da gallette bagnate in acqua e aceto, musciamme di tonno (filetto di tonno salato), acciughe salate e olio d’oliva, tutti prodotti locali. Anche il tonno era pescato nel mare di fronte all’Abbazia, nell’unica tonnara ancora oggi attiva in Liguria.
Materie prime	Le materie prime di questo piatto tipico ligure sono le acciughe salate, e/o il mosciame di tonno, le gallette del marinaio, pomodori, uova sode, sottaceti, aceto e olio extravergine d’oliva. Le acciughe salate sono quelle tipiche del Mar Ligure, ad Indicazione Geografica Protetta, prodotte e conservate con la tecnica tradizionale, sotto sale ed in arbanelle di vetro (si veda la scheda del prodotto relativo alle acciughe sotto sale). La galletta del marinaio è un prodotto artigianale che col tempo ha mutato le sue caratteristiche. L’originaria focaccina secca, sostituto ideale del pane, soprattutto nelle zuppe e nelle insalate, ha assunto, via via, la consistenza di un cracker con l’aggiunta di nuovi ingredienti. A San Rocco di Camogli si trova un piccolo panificio, gestito dalla stessa famiglia dalla fine dell’800, che produce ancora l’originale galletta del pescatore. Esistono alcune varianti locali, per esempio ad Arno, nell’entroterra di Imperia, la capponada, detta <i>feidu</i> o <i>carbunera</i>, consiste in una fetta di pane abbrustolito condita con salsa piccante, verdure miste, uova sode e acciughe. Mentre a La Spezia si usa il timo e le uova sode sono tritate.
Tecniche di produzione/lavorazione	La preparazione di questo piatto prevede di ammolare le gallette in acqua ed aceto, strizzarle con delicatezza e porne una per piatto, sopra, disporre i pomodori tagliati quindi condire con sale, aceto, olio. Infine, guarnire con filetti d’acciuga tagliati a pezzi, olive, capperi ed unire il mosciame di tonno in fette sottili, i sottaceti e le uova sode tagliate in quarti. La presentazione rustica prevede che tutti gli ingredienti siano mescolati in una ciotola. Oggi prevale una presentazione più coreografica, con alternanza di ingredienti e colori in altezza e volume.

Ambiente

Tutta la costa ligure ed, in particolare, San Rocco di Camogli.

Grado di rischio perdita prodotto

Nel "*capun de galera*" è evidente la relazione tra prodotti identitari della stessa zona geografica, il piatto tipico e la materia prima, costituita dalle acciughe IGP del Mar Ligure. La garanzia offerta dalla tutela di origine della materia prima (certificazione IGP) riduce la possibilità di perdita anche della ricetta tradizionale.

Questo piatto è, ancor oggi, sostanzialmente presentato nella sua ricetta tradizionale, se si eccettua l'aggiunta di qualche ingrediente non sostanziale.

Da qualche anno a San Rocco, si celebra la sagra della Capponada, che prevede la proposizione di questo piatto tipico e delle sue varianti.

PIA_LG_04 - PRODOTTO IDENTITARIO ALIMENTARE

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	Burridda Genovese
CATEGORIA	Preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi
NOME GEOGRAFICO/TRADIZIONALE ABBINATO	Pesce in tocchetto
Caratteristiche sintetiche	La burridda, in dialetto genovese "<i>pesce in tocchetto</i>", è una zuppa a base di pesce che presenta alcune varianti a seconda della zona e della evoluzione nel corso degli anni. In ogni caso, si tratta di un piatto povero nato per non sprecare quei pesci che, o perché troppo piccoli o perché rovinati dalle reti, non potevano essere messi in vendita. Il nome del piatto deriva appunto dal fatto che il pesce è ridotto a pezzetti (tocchetti). A Genova, la burridda è fatto con anguilla e stoccafisso (spesso con palombo, muscoli (cozze) e pomodori) cucinati in umido con olio, pinoli, capperi e prezzemolo. I funghi secchi ed un cucchiaino di farina rendono il brodo cremoso e ben legato.
Storia del prodotto	L'etimologia di "burridda" è araba ("umida"). Tracce antiche di questo piatto si trovano in diversi comuni liguri: Caravonica, Diano Arentino, Albissola Marina, Genova, Monterosso e Cesio. Nel capoluogo era servito come piatto unico nelle osterie dei "<i>camalli</i>" *, nella zona del Porto. * termine genovese che indica i caricatori/scaricatori delle navi. Giorgio Caproni, livornese, poeta e critico letterario al quale la Provincia di Genova ha dedicato il Parco letterario omonimo con sede a Montebruno, scriveva a proposito delle osterie genovesi: "Genova e così sia/il mare in un'osteria".
Materie prime	Le materie prime, secondo la ricetta originale genovese, sono l'anguilla e lo stoccafisso, entrambi diffusi nel Mar Ligure. L'"<i>Anguilla anguilla</i>" adulta raggiunge grandi dimensioni, fino a un metro e mezzo, mentre gli esemplari più giovani (<i>ceca</i>), sottili e trasparenti hanno dimensioni di 40–60 mm. Il pesce, diffuso tanto nelle acque dolci e salmastre quanto in quelle marine, si cattura con vari tipi di reti, nasse e lenze, tra cui la "<i>mazzacchera</i>", lenza senza amo innescata da una "corona" di lombrichi. Il merluzzo argentato (detto <i>nasello</i> nell'Adriatico ed in Liguria) diventa stoccafisso con il metodo della salatura. La specie presenta individui di piccola taglia (pochi etti) e si caratterizza per la polpa bianca, particolarmente digeribile. I pesci impiegati nella preparazione di questo piatto, così come le verdure, possono variare a seconda della tradizione locale e dei periodi dell'anno, mentre rimane invariato il tradizionale metodo di preparazione del piatto.
Tecniche di produzione/lavorazione	Il piatto ha come base un semplice soffritto di olio, aglio e cipolla al quale si uniscono il prezzemolo, un'acciuga, i pomodori, i funghi, le noci e i pinoli. Dopo aver innaffiato il tutto con vino bianco secco, fatto poi evaporare, si aggiungono il pesce a tocchetti, l'alloro ed il sale. Si cuoce a fuoco lento per venti minuti e si serve con fette di pane abbrustolito. Un tempo catolagato tra le zuppe, oggi è considerato un piatto unico. Varianti più recenti presentano varietà di pesci diverse (triglie, moscardini e code di rospo) oppure il solo stoccafisso o le seppie con piselli, patate e pomodori, o con carciofi e pomodori (l'utilizzo delle diverse verdure dipendeva dalla disponibilità delle stesse nel corso dell'anno). Nella provincia di Savona, per es., l'antica ricetta prevedeva la sostituzione di funghi, cipolle e carote con bietole, olive e acciughe, differenziando quindi la burridda di stoccafisso savonese da quella genovese. La burridda di Monterosso è confezionata con nasello, piselli e acciughe, ad Albissola con pesce misto e funghi. Infine, la versione sanremese prevede, insieme a pesci misti, vongole, cannolicchi e frutti di mare.

Ambiente

Tutto il territorio ligure, in particolare Genova, Monterosso, Albissola Marina.

Grado di rischio perdita prodotto

La burrida è un piatto tipico ligure ma, sebbene gli ingredienti possano variare, la **tecnica di preparazione di questo piatto** è conosciuta e diffusa in altre regioni italiane (Sardegna), ed è proprio questa tecnica a conferirgli carattere identitario. Infatti, l'originario piatto orientale si è evoluto e perfezionato in Italia e nei territori con una spiccata vocazione marinara.

La burrida è diffusa in tutta la regione Liguria.

In Sardegna, in particolare nella zona di Cagliari, il piatto si chiama: "*Sa Burrida a sa casteddaia*". La tecnica di preparazione di questo piatto è la medesima ma, nell'isola, si prepara con il gattuccio o il palombo (per ulteriori approfondimenti si veda la scheda di riferimento della Sardegna).

Considerato il forte radicamento culturale di questo piatto e l'affermazione in diversi contesti territoriali della modalità di preparazione, che rimane identitaria e tradizionale, il grado di rischio di perdita di questo prodotto è minimo.

Sicuramente, invece, le varianti che sostituiscono anguilla e stoccafisso con altre specie di pesci potrebbero prevalere in futuro, anche e soprattutto in virtù delle norme che tutelano queste specie. Recentemente (maggio 2014), la Regione Liguria ha sancito il divieto assoluto della pesca alle anguille, recependo i provvedimenti restrittivi che già l'Unione Europea ha varato a tutela di questo pesce, inserito nella lista rossa delle specie gravemente minacciate. La pesca del merluzzo (*Merluccius merluccius*), nel Mar Ligure e nel Mediterraneo, potrebbe essere oggetto di restrizioni future: negli ultimi decenni, infatti, lo stock ittico di questa specie nel Sud Europa si è ridotto a causa della sfruttamento eccessivo.

Per evitare la perdita del carattere identitario della burrida, è opportuno tutelare la ricetta originale con le opportune varianti in relazione alle possibilità di approvvigionamento delle materie prime.

PIA_LG_05 - PRODOTTO IDENTITARIO ALIMENTARE

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	Cicerello
CATEGORIA	Preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi
NOME GEOGRAFICO/TRADIZIONALE ABBINATO	Cicciarello di Noli
Caratteristiche sintetiche	Il cicerello è un pesce molto caratteristico dal corpo molto allungato, poco compresso ai lati, mandibola sporgente, pinna dorsale molto lunga. Si presenta di colore brunoastro sul dorso, argenteo sui fianchi e bianco sul ventre. Gli individui più giovani sono di colore rosato.
Storia del prodotto	In Liguria, la pesca al cicerello è una pratica antica e tradizionale, di cui si ha riscontro in numerosi documenti storici, come gli Statuti di Noli del XVI secolo che regolavano le modalità di gestione della risorsa e le attività di pesca e di utilizzo degli attrezzi. La rigida regolamentazione e, quindi, la tutela testimoniano quanto questa risorsa alimentare fosse importante per le popolazioni costiere della Liguria. Il cicerello può essere consumato fresco, dopo la cottura, oppure trasformato. La conservazione del cicerello, praticata da sempre, è conseguenza dell'abbondanza del pescato, che non può essere totalmente destinato alla commercializzazione ed al consumo locale. Tuttavia, le dimensioni e le caratteristiche morfologiche della specie, in particolare la mancanza di squame ed il sottilissimo strato epiteliale, pur consentendo una facile preparazione e garantendo le qualità organolettiche, rendono particolarmente difficile la conservazione del prodotto.
Materie prime	Il <i>Gymnammodites cicerellus</i> o cicerello è un pesce azzurro di habitat marino costiero ma che si spinge fino a circa 120 metri di profondità. Si riunisce in banchi molto numerosi, in prossimità delle coste sabbiose dove costituisce una facile preda per alcuni tipi di pesci e per gli uccelli acquatici. Il periodo riproduttivo, nel Mediterraneo, va da novembre a gennaio e sono pescati su fondi arenosi del litorale tra aprile e giugno. L'individuo adulto raggiunge una lunghezza massima di 15-16 cm.
Tecniche di produzione/lavorazione	La pesca del cicerello, effettuata nella fascia costiera, si esegue a strascico con la sciabica specifica (<i>Burzin</i>), rete antichissima probabilmente di origine araba. Il suo utilizzo è documentato, a partire dal 1500, nelle norme degli Statuti di Noli ed attualmente annoverata tra le sciabiche da natante. Si tratta di una rete formata da due parti principali: la manica (sacco) ed il cono a maglie fitte, in fondo al quale si raccoglie il pescato, e due bande o ali a maglie progressivamente più larghe cui si collegano i cavi di traino, dette sciabicotti. La messa in opera avviene da una barca a remi: dopo aver fissato l'estremità di un cavo a riva, i pescatori filano la rete mentre percorrono in mare un ampio semicerchio e portano l'altro capo nuovamente a riva, a circa 100 metri dal primo. A questo punto inizia il tiro a mano, lento e continuo, dei pescatori dalla spiaggia che trascinano la sciabica sulla riva. Il semicerchio si chiude ed i pesci rimangono nel sacco. Tradizionalmente, nella pesca al cicerello, era utilizzato lo "specchio", un visore fatto ad imbuto con fondo in vetro, utile ad individuare i banchi di pesce. Oggi in vece di questo strumento è utilizzato un ecoscandaglio.

	I progetti di ricerca sostenuti dal Mipaaf (Ministero delle politiche agricole e forestali) negli anni 90' hanno portato a nuovi sistemi di cattura che, come risulta dalle osservazioni effettuate sulle catture sperimentali nel Mar Ligure (1995-1996), hanno un impatto minimo sui fondali, sui quali scivolano senza causare danni all'ecosistema. La pesca del cicerello, attualmente, è effettuata da un esiguo numero di imbarcazioni da piccola pesca costiera ubicate principalmente nelle marinerie del Compartimento marittimo di Savona ed in minor misura nei compartimenti di Imperia, Genova e La Spezia. A Noli si pescano, invece, nel breve tratto di mare fra Finale e Spotorno.
Ambiente	L'habitat ideale del cicerello è costituito da un fondale sabbioso ghiaioso, a profondità comprese tra i 5 ed i 40 m ad una distanza dalla costa compresa tra i 100 ed i 300 m. La Regione Liguria ha adottato il Piano di Gestione per l'impiego della sciabica nella pesca del cicerello in adeguamento al Piano Comunitario Mediterraneo ed al Regolamento CE n. 1967/2006. La Comunità Europea ha disposto che l'impiego di reti trainate (sciabiche da natante comprese), delle sciabiche da spiaggia e delle reti da circuizione possano essere utilizzate solo in caso di pesca altamente selettiva, che non preveda lo strascico su habitat protetti e secondo le prescrizioni del regolamento del Piano di Gestione di cui sopra. Il Piano ha individuato le zone di pesca del cicerello sulla base dei dati trasmessi dalle capitanerie di porto ed in riferimento alle schede di monitoraggio elaborate dalle associazioni di categoria (AGCI, Federcoopescas, Legapescas), nel rispetto del Regolamento comunitario. Le zone di pesca individuate, costituite dai promontori della riviera ligure (scogliere esposte alla corrente marina), si trovano nei Comuni di Arenzano, Cogoleto, Varazze, Albissola, Savona, Vado Ligure, Isola di Bergeggi, Noli, Finale Ligure, Loano, in prossimità di Capo Mele ed alcune zone dell'estremo Ponente ligure. Questa specie è frequente anche nel levante ligure, dove le catture sono attualmente poco monitorate.
Grado di rischio perdita prodotto	L'habitat delle zone di pesca e le tecniche tradizionali di pesca al "<i>Burzin</i>" conferiscono al cicerello la caratteristica di bene identitario. La Regione Liguria ha riconosciuto la filiera del cicerello come segmento rappresentativo, seppur di nicchia, della pesca ligure più tradizionale promuovendo il Piano di Gestione. Le misure di gestione previste sono di contenimento/riduzione della pesca, di limitazione delle catture e tecnico restrittive. Le prime definiscono il numero massimo di imbarcazioni e le caratteristiche di quelle autorizzate all'uso della sciabica; le seconde limitano il periodo di pesca (1 novembre - 31 marzo); infine le limitazioni tecnico restrittive si riferiscono alle caratteristiche puntuali della sciabica (lunghezza della rete e contenimento delle catture accidentali). Gli studi alla base del Piano, condotti dall'Università di Genova negli anni '90, sulla individuazione delle zone di pesca e di impatto della sciabica, dimostrano che il tasso di sfruttamento della specie (rapporto mortalità da pesca / mortalità totale) è sostenibile. Inoltre la pesca è monospecifica in quanto la cattura accidentale di altre specie di interesse commerciale, è ben al di sotto del 10% stabilito dalla legge italiana. Tali catture aumentano solo se la pesca è effettuata al di fuori del periodo consentito (novembre-marzo). Le attuali restrizioni (limitazione della pesca alle sole ore di luce, numero chiuso di licenze, uso di attrezzo tradizionale) e l'impatto minimo sui fondali, sembrano atte a garantire la salvaguardia dell'ecosistema. L'identità dei luoghi della pesca insieme al mantenimento dell'habitat e della specie hanno consentito di ottenere un riconoscimento importante, a Noli, antico borgo marinaro medievale dove, da epoche storiche, esiste una piccola e significativa flotta che pratica la pesca al cicerello, è stato realizzato il presidio Slow Food del cicerello di Noli.

PIA_LG_06 - PRODOTTO IDENTITARIO ALIMENTARE

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	Zerri
CATEGORIA	Preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi
NOME GEOGRAFICO/TRADIZIONALE ABBINATO	Zerli di Noli
Caratteristiche sintetiche	Gli zerri, localmente denominati zerli, si pescano nel piccolo golfo di Noli. Si tratta di pesci di piccole dimensioni del pescato tradizionale del Ponente ligure, ma si trovano anche in Sardegna, Sicilia ed alcune zone della Toscana.
Storia del prodotto	La pesca dello zero, come quella del cicerello, a Noli è di antica tradizione ed ancora oggi praticata. Un tempo, nella via Fiumara, vi erano numerose e fiorenti aziende che lavoravano questo pescato. Lo zero è un pesce povero dal prezzo tendenzialmente basso, il valore aggiunto è costituito dalla lavorazione. Per essere conservato, infatti, deve essere desquamato e pulito, molto bene, a mano quindi. Un tempo questo era un lavoro stagionale per le donne che scendevano dalle montagne, nel periodo estivo. Attualmente, solo una piccola azienda, trasferitasi da Noli a Varigotti, sul litorale savonese, ritira il pescato e commercializza il prodotto.
Materie prime	Lo zero (<i>Spicara smaris</i>) è una specie presente nel Mar Mediterraneo, nel Mar Nero e nell'Atlantico Orientale, dalle coste Portoghesi fino a quelle del Marocco e delle Isole Canarie. Vive in banchi in acqua libera, da 20-30 metri fino a circa 200 metri di profondità, su fondali rocciosi spesso ricchi di vegetazione. Le rotte delle sue ampie migrazioni durante l'anno sono del tutto ignote. Non è una specie comune, soprattutto in acque costiere. I maschi degli zerli raggiungono 20 cm di lunghezza, le femmine 16 cm. il colore è argenteo, ma non molto brillante, presentano una macchia nera quadrangolare sui lati, dorso grigio bruno (tranne che nel periodo riproduttivo) e ventre grigio bianco.
Tecniche di produzione/lavorazione	Spesso catturati accidentalmente nella pesca a strascico, a Noli, gli zerri costituiscono l'obiettivo stesso della pesca con una rete a circuizione specifica. La metodologia di conservazione del prodotto maggiormente impiegata è lo <i>scabècciu</i> (al carpione). Dopo una leggera essiccazione questi pesci perdono il 15 % di umidità e possono, quindi, essere conservati in arbanelle accompagnate da aromi (alloro) oppure possono essere cucinati freschi.
Ambiente	Una delle zone naturalisticamente più interessanti della Liguria è l'area SIC Finalese-Capo Noli. Al suo interno, si trovano altipiani, terrazzamenti, rilievi rocciosi dalle forme spettacolari, fenomeni carsici: cavità e inghiottitoi, diverse sorgenti e rivi sotterranei. La costa alta e rocciosa, caratterizzata dai promontori di Capo Noli e della Caprazoppa, è interrotta da spiagge sabbiose. Formazioni rupestri interne e costiere interrompono gli altipiani, dominati da macchia mediterranea, boschi di leccio, pino d'Aleppo, e le praterie dove sono diffuse le orchidee. I fondovalle sono occupati da boschi misti di carpino nero e orniello. Sulle falesie costiere si rinvencono importanti specie alofite, piante con adattamenti speciali per le forti concentrazioni saline. Questa grande varietà nel paesaggio fisico si accompagna ad una elevata biodiversità, con abbondanza di specie animali e vegetali anche rare.

Grado di rischio perdita prodotto

Non esiste una legislazione specifica che regoli la pesca allo zero, tuttavia come per il cicerello (si veda la scheda su questo prodotto identitario), si può fare riferimento al Regolamento comunitario 1967/2006, che consente la pesca con la sciabica (impiegata per il cicerello), e con le reti di circuizione (impiegate per la pesca allo zero), a condizione che sia una pesca selettiva. L'art. 9 del Regolamento definisce la dimensione minima delle maglie.

Inoltre, il Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti (D.P.R. n. 271 del 08/12/2007) rilascia le autorizzazioni per questo tipo di attività, che, pertanto, è considerata una vera e propria **pesca speciale**.

L'importanza di questa attività a livello locale richiederebbe uno strumento di gestione specifico come per la pesca del cicerello. La pesca allo zirro, infatti, è praticata con attrezzature, giudicate impattanti dall'Unione Europea, che sono parte della storia, delle tradizioni e della cultura delle comunità locali di pescatori, attrezzature che contribuiscono a conferire carattere identitario a questo prodotto.

Questa pratica, nonostante la pratica selettiva (sono pescati solo gli zeri) e con un ridotto impatto sull'ambiente, potrà quindi continuare a vivere solo qualora, uno strumento di gestione, prevedesse deroghe all'utilizzo degli strumenti ed alle aree di pesca.

Le iniziative per la valorizzazione e la tutela possono contribuire alla riduzione del rischio di perdita di questo prodotto, dallo scarso valore commerciale ma dall'altissimo valore identitario. Il presidio slow food realizzato a Noli per il cicerello, potrebbe estendere i suoi benefici anche sulla pesca allo zero.

PIA_LG_07 - PRODOTTO IDENTITARIO ALIMENTARE

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	Mitili
CATEGORIA	Preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi
NOME GEOGRAFICO/TRADIZIONALE ABBINATO	Mitili o <i>muscoli</i> Liguri
Caratteristiche sintetiche	In Liguria, i mitili sono molluschi bivalvi dalla conchiglia tipicamente nera, con riflessi violacei più o meno intensi. L'interno assume, invece, un colore madreperlaceo. Prodotto tipico del Mediterraneo, può essere consumato crudo, come ingrediente nel sugo e nelle zuppe, oppure fritto, ripieno, alla marinara, in condimenti e per primi piatti... La stagione migliore per gustarli va da aprile a novembre.
Storia del prodotto	I Romani furono i primi a praticare l'allevamento dei frutti di mare, successivamente furono i monaci medioevali e quindi i pescatori di La Spezia mentre, solo dalla fine dell'800, la mitilicoltura è stata utilizzata a scopo scientifico. Questo prodotto è presente tradizionalmente nella cucina del levante ligure, dove i Mitili sono allevati dal 1887 nei numerosi vivai del golfo spezzino .
Materie prime	Il <i>Mytilus gallo provincialis</i> - chiamato comunemente " <i>muscolo</i> " nelle regioni nord-occidentali ed in particolare a La Spezia, " <i>peocio</i> " in quelle nord-orientali e " <i>cozza</i> " nell'Italia centro-meridionale, è un mollusco bivalente equivalente.
Tecniche di produzione/lavorazione	I mitili sono allevati in vivai la cui singola area varia da 500 a 2000 metri quadri. I vivai sono costituiti da pali in ferro zincati puntati sul fondale o da galleggianti, collegati tra loro da corde di nylon, tese sotto il livello del moto ondoso, cui sono annodati i cosiddetti pergolati o reste su cui crescono i mitili. Le reste, a loro volta, sono formate da due reti di nylon a calza tubolare, poste una dentro l'altra, all'interno delle quali sono posti i grappoli di giovani mitili. Nel corso del ciclo di allevamento, che dura da 13 a 15 mesi, le reti sono più volte sostituite da altre a maglie di dimensioni maggiori. Trascorsi tre mesi dall'inseminazione, i mitilicoltori, a bordo dello " <i>schio</i> ", un'imbarcazione dal basso pescaggio estremamente robusta e priva di timone, afferrano e tirano su le corde con i mitili e scelgono i frutti più grossi fino al raggiungimento della quantità di raccolta stabilita. Dopo aver subito il processo di lavaggio e, se del caso, la depurazione, i mitili sono confezionati in singole reti. Nel Golfo di La Spezia è stato introdotto un nuovo tipo di vivaio dove i pali tradizionali hanno ceduto il posto ad impianti galleggianti costituiti da fusti in plastica (PVC), fabbricati appositamente ed ancorati a corpi morti sul fondo. Questo sistema, pur essendo più economico, non è molto funzionale per questo motivo, si tende ad utilizzare il vecchio palo che assicura maggiori quantità di raccolto del prodotto.
Ambiente	Il mare di La Spezia, estrema propaggine levantina della Liguria, è un ambiente ideale per lo sviluppo dei mitili, per la ricchezza di plancton, la tranquillità delle acque e la bassa salinità. I vivai oggi attivi si trovano nei pressi della diga foranea, a Portovenere ed alla Palmaria.
Grado di rischio perdita prodotto	La mitilicoltura ha una consolidata tradizione in diverse regioni d'Italia e negli ultimi decenni del secolo scorso si è assistito al passaggio da una coltivazione in ambito lagunare e di stagno costiero a quella in mare aperto. La scelta è stata dettata, da un lato, dal peggioramento delle caratteristiche igienico-sanitarie delle acque dei bacini costieri e, dall'altro, dall'introduzione di una complessa normativa che regola e vigila le varie fasi di produzione. I rischi di perdita del prodotto per eccessivo sfruttamento della risorsa non sussistono, sia perché i mitili, in Italia, provengono soprattutto da allevamenti a mare (<i>long-line</i>) e solo in minima parte da acque lagunari, sia per la disponibilità di tecnologie appropriate che favoriscono la coltivazione ambiente marino. Questa soluzione coniuga l'esigenza di ottenere un prodotto igienicamente conforme, a performance

produttive economicamente rilevanti. **Attualmente i muscoli Liguri sono allevati** in vivai **marini** ed i mitilicoltori spezzini, riuniti in cooperativa, si sono specializzati adottando le migliori tecniche, compatibili con l'ambiente, nel rispetto della rigida normativa che regola tutte le fasi di produzione.

In base alla normativa, le zone adibite alla molluschicoltura sono classificate, in base ai requisiti microbiologici, in molluschi allevati in acque di tipo A (mare) oppure allevati in acque di tipo B (laguna). Nel primo caso, il prodotto può essere avviato direttamente al consumo umano, mentre nel secondo, i mitili devono essere obbligatoriamente depurati in appositi impianti per un periodo di tempo sufficiente.

Il prodotto di mare, quindi, è portato direttamente ai Centri di Spedizione Molluschi (CSM) autorizzati (D.L.gs 530/1992) dove viene confezionato e commercializzato. Solo questi Centri possono avviare il prodotto confezionato al consumo alimentare.

La depurazione del prodotto di laguna avviene in un Centro di Depurazione Molluschi autorizzato (CDM) e solo dopo è trattato in un CSM.

Agli aspetti legati alla produzione dei "*muscoli*" Liguri, si associano alcuni indirizzi, già consolidati, per la loro valorizzazione. Questo prodotto è infatti il protagonista della **Sagra del muscolo** di Cadimare, manifestazione associata al **Palio del Golfo di La Spezia** (si veda la scheda di questo prodotto identitario immateriale). La sagra nasce, oltre che dal legame del Golfo con il prodotto, dalla necessità di sostenere economicamente la partecipazione della borgata all'importante palio marinaro di La Spezia. L'organizzazione della sagra è affidata alla Società di Mutuo Soccorso di Cadimare e si svolge tutti i fine settimana del mese di luglio in riva al mare, in un ambiente caratteristico e suggestivo.

I piatti proposti nella festa hanno, come ingrediente principale, i mitili: spaghetti ai muscoli, muscoli ripieni, muscoli alla marinara, frittelle di muscoli e la tradizionale **zuppa di muscoli**.

Il legame tra prodotti identitari di uno stesso territorio possono contribuire alla valorizzazione di ciascuno di essi, coniugando prodotti materiali ed immateriali.

PIA_LG_08 - PRODOTTO IDENTITARIO ALIMENTARE

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	Mosciame
CATEGORIA	Preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi
NOME GEOGRAFICO/TRADIZIONALE ABBINATO	Musciamme di tonno ligure
Caratteristiche sintetiche	Il mosciame o <i>musciamme</i> di tonno rosso, è un prodotto gastronomico, tipico delle zone rivierasche della Liguria, della Sicilia (nel Trapanese), e della Sardegna (Carloforte, nell'isola di San Pietro). Consiste nella preparazione del filetto di tonno essiccato, da servire tagliato a fette sottilissime come fosse tartufo.
Storia del prodotto	Vi sono due ipotesi sulla derivazione etimologica del termine <i>musciamme</i>, per la prima deriverebbe dal genovese "<i>muscio</i>", ossia persona di gusti difficili o comunque difficile da accontentare; la seconda, maggiormente condivisa, considera il termine derivante dall'arabo "<i>mosammed</i>" ovvero duro, secco. Proprio gli arabi avrebbero esportato questo prodotto in Sicilia ed in Spagna, dove è chiamato "<i>mojama de atun</i>", mosciame di tonno, appunto. Il Mosciame era consumato già nel XII secolo a bordo delle galee unito alle gallette del marinaio, bagnate in acqua e aceto, ed alle verdure (le stesse impiegate nelle zuppe di pesce e verdure). Il commercio del mosciame, insieme alla bottarga, al tonno ed al caviale, costituiva un importante prodotto per il commercio internazionale delle famiglie nobili liguri. Documenti storici attestano che nel XVII secolo, in Liguria, erano attive tre tonnare principali, più altre minori. Attualmente, in tutta Italia, ne sono rimaste cinque, tra queste la tonnarella di Camogli, l'unica rimasta in Liguria, nella quale si catturano tonnidi ed altri pesci, con le reti di filetto di cocco. Per questa tecnica di pesca è definita tonnara da leva.
Materie prime	Il "<i>Thunnus thynnus</i>" è un pesce pelagico dal corpo massiccio, fusiforme. Le pinne dorsali sono due, ravvicinate, la prima abbastanza lunga ed alta nella parte anteriore, la seconda triangolare, breve e simmetrica alla pinna anale. Il colore è blu acciaio scuro sul dorso, talvolta quasi nero. Il ventre ed i fianchi sono bianco-argentei, talvolta con macchie più chiare indistinte nella parte inferiore. Le pinnule sono gialle, le altre grigie, tranne la seconda dorsale che è rosso-bruna. L'alimentazione è a base di pesce, soprattutto sardine e acciughe. La deposizione delle uova avviene nel periodo estivo in acque leggermente più vicine alle coste rispetto a quelle frequentate negli altri periodi dell'anno. La pesca di questi esemplari è funzione delle loro migrazioni, infatti, gli individui passano da una fase erratica, durante la quale si muovono in piccoli gruppi, composti di pesci della stessa taglia, per poi riunirsi in gruppi più numerosi, durante la fase "gregaria" che coincide con l'inizio della stagione riproduttiva quando i tonni migrano verso le aree di riproduzione in grandi banchi compatti. Nuotano velocemente, possono raggiungere velocità prossime agli 80 km/h, passando sempre dagli stessi luoghi.
Tecniche di produzione/lavorazione	Il musciamme è preparato nei mesi di giugno e luglio, quando si pesca il tonno migliore. Dopo un'accurata opera di rifilatura, i filetti si mettono sotto sale per qualche ora, quindi si lavano, si asciugano, si pressano e si sottopongono ad una essiccazione lenta al sole o in locali attrezzati alla temperatura di 25-30°C. Questa fase delicata si può protrarre anche per diversi giorni: l'abilità del produttore-artigiano consiste nel cogliere il livello ottimale di maturazione dei filetti, in relazione a lucidità e tonalità del colore bruno assunto dalla polpa. Il prodotto si consuma tagliato a fette sottili disposte su crostini, oppure con un contorno di pomodori e condito con olio.

Ambiente

La posizione delle tonnare deriva dall'osservazione delle abitudini del tonno. Questo pesce atlantico, sfruttando la corrente di superficie, entra nel Mediterraneo in primavera attraverso lo Stretto di Gibilterra, per riprodursi in mari più caldi e meno profondi. Farà il percorso inverso in autunno, sfruttando le correnti profonde. Il pesce in entrata, detto "tonno di corsa", è nel pieno delle sue forze, le carni sono saporite e la femmina porta le uova, anch'esse lavorate, soprattutto in Sardegna, per ricavarne la "bottarga". Il tonno "di ritorno", che attraverso lo Stretto di Gibilterra torna verso l'Atlantico in autunno, raramente è pescato in quanto le sue carni non sono altrettanto saporite. Nel suo percorso migratorio, il tonno che entra nel Mar Ligure rimane facilmente intrappolato nelle reti poste trasversalmente rispetto al suo cammino, ostacoli invisibili per l'animale che viaggia lungo costa.

Grado di rischio perdita prodotto

La tonnarella di Camogli è citata in alcuni documenti e decreti che risalgono ai primi anni del 1600, ma si pensa sia molto più antica. Sorta per la cattura di specie pelagiche, la tonnarella ha basato la sua economia nei secoli sulla pesca al tonno, ma, già nell'800 questa specie iniziò a diminuire ed i tonnaroli iniziarono a pescare **specie di passo più piccole ma sempre pregiate**. La progressiva perdita di valore economico della pesca al tonno ha determinato la rinuncia degli armatori alla concessione del tratto di mare antistante la chiesetta di San Nicolò di Capodimonte, vicino a Punta Chiappa: dal 1914 la proprietà della tonnarella passò nelle mani dei pescatori di Camogli, organizzati in cooperativa (Società Anonima Cooperativa dei santi Fortunato e Prospero). Negli anni, si sono alternate diverse cooperative ma, dagli anni '80, la gestione della tonnarella è affidata alla **Cooperativa Pescatori di Camogli**. **Questa tonnara** è l'unica rimasta in Liguria e una delle poche in Italia. Il sistema di pesca al tonno è ancora quello tradizionale che ne garantisce la sostenibilità in virtù del fatto che solo il pesce di taglia medio grande rimane imprigionato nel meccanismo di cattura, dal quale sono rilasciati vivi i pesci non commercializzabili, perché sotto taglia o perché la normativa non lo consente. I rischi di perdita del prodotto sono quelli comuni a tutti quelli che hanno come materia prima il tonno e sono legati al livello di sfruttamento della specie ed alla compromissione degli habitat attraversati nel percorso migratorio che l'animale compie dall'Atlantico al Mediterraneo. A ciò si aggiunge il fatto che la stagionalità del lavoro e la bassa redditività hanno portato ad una diminuzione nel numero di addetti locali anche se, attualmente, si registrano lavoratori dell'Est Europa. Il pescato, diverso dal tonno, è di pregio variabile: sugarelli, palamite, occhiate, ricciole, cavalle, tombarelli ma anche boghe, salpe e aguglie. Alcune iniziative di valorizzazione sono legate, da un lato al **presidio slow food** nato a sostegno dell'attività della tonnara e del duro e faticoso lavoro dei pescatori, dall'altro alla collaborazione tra la Cooperativa ed una associazione culturale locale per l'organizzazione di visite guidate alla tonnarella ed al vicino Museo del Mare, realizzato presso l'antica sede della cooperativa.

PIA_LG_09 - PRODOTTO IDENTITARIO ALIMENTARE

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	Bagnùn d'acciughe
CATEGORIA	Preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi
NOME GEOGRAFICO/TRADIZIONALE ABBINATO	Bagnùn d'acciughe
Caratteristiche sintetiche	Tradizionale piatto di mare della cucina ligure ed in particolare di Riva di Sestri Levante, conosciuto in tutto il mondo grazie alla Sagra del Bagnùn (per i dettagli si rimanda ai contenuti nella relativa scheda) che si svolge annualmente in questa località della costa ligure.
Storia del prodotto	L'acciuga o alicia è una varietà di pesce azzurro dalle ottime qualità organolettiche, pertanto tra le più consumate nei Paesi Mediterranei. Il <i>bagnùn</i> per molti decenni ha rappresentato un elemento base nel menu dei pescatori che, lontani dalla costa per giorni, preparavano sulle barche facili ricette con gli ingredienti presenti a bordo. Nel 1960 Edoardo Bo (si veda la storia della sagra nella scheda dedicata) decise di dar vita ad un evento nel Borgo di Riva Trigoso, una serata in cui distribuire gratuitamente questo piatto della tradizione.
Materie prime	Questo pesce azzurro ha una forma slanciata della lunghezza massima di 20 cm, con dorso di colore neroazzurro e ventre arrotondato argenteo. Presente nel mare Mediterraneo, si nutre di plancton, piccoli crostacei e larve di molluschi. Apprezzati per la qualità della loro polpa, gli esemplari sono consumati anche quando di taglia minuta, come il caso dei giovanissimi individui conosciuti con il nome di bianchetti . Un tempo denominate " <i>u pan du ma</i> " (il pane del mare) sono fra i pesci più presenti nel ricettario ligure: sotto sale, al verde, ripiene, marinate o semplicemente fritte o come ingrediente principale del <i>bagnùn</i> o di altre pietanze.
Tecniche di produzione/lavorazione	La ricetta di questo piatto tipico prevede l'utilizzo di gallette di pane, acciughe e sugo di pomodoro fresco. Al soffritto di cipolla e carote si aggiungono i pomodori, quindi a seguire le acciughe. Una volta ultimata la cottura, il composto può essere consumato sulle gallette di pane oppure versato in una terrina, dove sono state preventivamente spezzettate le gallette.
Ambiente	L'acciuga vive in tutti i mari europei, ma non si trova in tutte le stagioni con la stessa abbondanza. Generalmente presente in banchi numerosi in mare aperto, comincia il periodo riproduttivo nei mesi primaverili che termina all'inizio dell'autunno. La pesca delle acciughe è praticata specialmente in Liguria , nell'arcipelago toscano, in Sicilia e nell'Adriatico. Le acciughe arrivano nel Levante ligure dall'Atlantico, attraverso lo stretto di Gibilterra. Le condizioni climatiche del versante tirrenico della Liguria sono caratterizzate da temperature miti e ridotta escursione termica, legata all'azione omeotermica del mare, che favoriscono la maturazione del pesce.
Grado di rischio perdita prodotto	Le acciughe e gli individui più giovani (in dialetto ligure bianchetti), particolarmente pregiati e gustosissimi, sono stati per lungo tempo sottovalutati. Il presidio Slowfood di Monterosso insieme alle attività dell'Associazione del Bagnùn ONLUS, che promuove l'omonima sagra a Riva Trigoso, hanno portato notorietà a questo piatto, diventato l'ambasciatore delle tradizioni e della cucina ligure a livello europeo e mondiale. La relazione esistente tra questo prodotto identitario, le acciughe sotto sale del Mar Ligure IGP e la sagra del <i>bagnùn</i> che si svolge a Riva Trigoso, costituisce intrinsecamente un sistema di valorizzazione efficace per promuovere l'immagine del territorio riducendo il rischio di perdita del singolo prodotto.

PIA_LG_10 - PRODOTTO IDENTITARIO ALIMENTARE

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	Zuppa di pesce
CATEGORIA	Preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi
NOME GEOGRAFICO/TRADIZIONALE ABBINATO	Ciuppìn
Caratteristiche sintetiche	Il <i>ciuppìn</i> è una tipica zuppa di pesce del Levante Ligure che si serve accompagnata da fette di pane abbrustolito. Il piatto era originariamente considerato un cibo povero in quanto preparato utilizzando pesce di scoglio e avanzi di pane raffermo.
Storia del prodotto	Il nome ciuppìn deriva dalla parola dialettale " <i>suppin</i> ", zuppetta, nato per utilizzare i pesci meno pregiati e, soprattutto, per dar fondo agli avanzi del pane raffermo. Piatto di origine ligure, pare abbia avuto i natali a Sestri Levante, ma assai diffuso nelle sue varianti locali che introducono ingredienti diversi. Al contrario di altri piatti di pesce liguri, questo piatto non nasce per essere consumato a bordo (come per esempio il <i>bagnùn</i>). D'altra parte, i pesci di scoglio sono pescati, per lo più, da terra o da chi si allontana poco dalla costa.
Materie prime	La materia prima sono i pesci di scoglio del Mediterraneo: gallinella, scorfano, rana pescatrice, sarago, rombo, dentice. Tutte specie che prediligono fondali sabbiosi e fangosi che si pescano tutto l'anno con il sistema della pesca a strascico.
Tecniche di produzione/lavorazione	Il pesce utilizzato, tutto di piccola taglia, è macinato per evitare i danni delle spine. Nell'intangolo ottenuto si imbevono pezzi di pane abbrustolito.
Ambiente	Sestri si affaccia sul Golfo del Tigullio, ha il suo centro storico sull'istmo che divide la "Baia delle Favole" dalla "Baia del Silenzio" mentre la zona di espansione occupa la piana tra il mare e le colline dell'entroterra. Il clima a Sestri e nel Golfo del Tigullio è temperato e le escursioni termiche sono limitate. Rispetto ad altre località costiere liguri, Sestri Levante gode di un microclima particolare, fortemente temperato anche durante l'inverno. Nelle acque del Golfo è possibile trovare con maggior frequenza saraghi e branchi di dentici, in particolare nei fondali di "Cala Grande" o "Cala dei morti", dove, tra le rocce, trovano riparo. Anche la Secca di San Nicolò, che si staglia su un fondale di circa 15 m, è ricca di fratture rocciose che ospitano saraghi di grosse dimensioni. Sul lato verso il mare aperto della Secca, lungo la rotta di transito dei pesci pelagici, è possibile trovare dentici ed anche numerosi barracuda, che hanno colonizzato la zona in seguito all'aumento delle temperature dell'acqua marina. Anche la zona chiamata la "latina", sempre nel golfo del Tigullio, è una zona di passaggio obbligata dei pesci pelagici, vi si trovano dentici, ricciole, palamite e lampughe. L'habitat del Golfo, in definitiva, è ideale per la pesca delle specie di scoglio, questo mare è appunto quello nel quale si ritiene abbia avuto origine il Ciuppìn

Grado di rischio perdita prodotto

Contrariamente alla materia prima ed alle sue origini, attualmente il *ciuppìn* è una specialità dai prezzi non proprio accessibili. Gli ingredienti di base sono dunque poco pregiati ma la preparazione e la qualità del piatto gli hanno conferito un ruolo importante nella ristorazione tipica ligure.

La ricetta originale, che detta le regole della preparazione di questa zuppa, conferisce carattere identitario a questo piatto, pertanto le iniziative di valorizzazione devono mantenerla inalterata. Interessanti opportunità possono essere offerte dal gemellaggio con altre città, replicando esperienze come quella di Sestri, gemellata con Dole in Francia e Santa Cruz in California.

PIA_LG_11 - PRODOTTO IDENTITARIO ALIMENTARE

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	Frittelle di baccalà
CATEGORIA	Preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi
NOME GEOGRAFICO/TRADIZIONALE ABBINATO	Nessuno
Caratteristiche sintetiche	Piccole frittelle rotonde, di colore dorato, preparate con pastella di farina, uova e pezzetti di baccalà, fritte in olio bollente e servite calde. L'uso del baccalà, così come dello stoccafisso, è da sempre legato alla cucina marinara povera.
Storia del prodotto	Il baccalà si ottiene attraverso antichissimi metodi di lavorazione. Il principio è quello dell'essiccazione naturale, uno dei metodi di conservazione del cibo più antichi. Vi sono documenti che attestano questa pratica nei Mari del Nord sin dai tempi di Carlo Magno. Il pesce secco ottenuto in questo modo può conservarsi anche per anni ed è facilmente trasportabile e commercializzabile. A La Spezia questo piatto compare nei locali tipici a partire dagli anni 50', quando diventa espressione di convivialità e condivisione.
Materie prime	Il baccalà è ottenuto dal merluzzo bianco (<i>Gadus morhua</i>), spesso chiamato " <i>klippfisk</i> ", in quanto il merluzzo salato è messo prima ad essiccare al sole sui " <i>klippe</i> ", ossia gli scogli delle coste norvegesi. Si tratta di una specie tipica dell'Oceano Atlantico Settentrionale.
Tecniche di produzione/lavorazione	In Italia spesso si tende a fare confusione tra stoccafisso e baccalà. La confusione che si genera nasce forse dal fatto che nella tradizione gastronomica del Veneto, diffusasi anche nelle altre regioni italiane, lo stoccafisso viene chiamato baccalà o meglio " <i>bacalà</i> ". In realtà si tratta di due prodotti diversi, che derivano entrambi dal merluzzo, la differenza è nel metodo di lavorazione. Esistono due tipi diversi di preparazione del baccalà, quello salato e quello salato ed essiccato. È chiamato salato il merluzzo decapitato, pulito, aperto e conservato disteso e messo sotto sale per circa 3 settimane (il contenuto di sale assorbito durante la salatura deve superare il 18%). Invece il baccalà salato ed essiccato, dopo la salatura, è essiccato al sole per circa una settimana o con altri procedimenti artificiali, in spazi ventilati ad una temperatura tra i 20°-25° per circa una settimana, fino a che il contenuto in acqua non scende al di sotto del 50%. Il baccalà, prima di essere impiegato nelle varie ricette deve essere fatto rinvenire attraverso il processo della bagnatura, si tiene in ammollo in acqua fredda per almeno tre giorni, cambiando l'acqua almeno 2-3 volte al giorno.
Ambiente	Piatto tipico di Genova e la Spezia.
Grado di rischio perdita prodotto	Il baccalà salato, o salato ed essiccato, è uno degli ingredienti più tradizionali e popolari delle regioni italiane, soprattutto in Liguria, in Campania, in Calabria, in Sicilia, in Toscana, in Emilia Romagna ma anche nelle Marche, in Umbria ed in Abruzzo. Il merluzzo è uno dei pesci più pescati al mondo, questo fatto, unito alla particolarità che l'individuo si può riprodurre solo dopo molti anni, porta inevitabilmente all'esaurimento della risorsa materia prima per la preparazione di questo prodotto identitario. La maggior parte del merluzzo pescato nel mondo proveniva dai Grandi Banks di Terranova (<i>Grand Banks</i>), una zona di bassi fondali situata nell'Atlantico settentrionale e dalle coste del Labrador. La specie rientra nella lista rossa di Greenpeace, nella quale sono segnalate le specie marine a rischio di estinzione a causa della pesca intensiva o per le quali i metodi di allevamento comportano rischi per l'ambiente.

PIA_LG_12 - PRODOTTO IDENTITARIO ALIMENTARE

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	Gamberi rossi
CATEGORIA	Preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi
NOME GEOGRAFICO/TRADIZIONALE ABBINATO	Gamberi del Mar Ligure
Caratteristiche sintetiche	I gamberi rossi del Mar Ligure presentano due peculiarità, le piccole dimensioni ed un gusto particolarmente saporito.
Storia del prodotto	Nel Mar Ligure vi sono due specie di gambero rosso: "<i>aristaus antennatus</i>" e "<i>aristaemorpha foliacea</i>". La prima era nota fin dall'ottocento, mentre la seconda fu scoperta negli anni '30, con l'avvento della pesca a strascico.. Tra il 1925 ed il 1930 avvennero importanti cambiamenti nei metodi e nei territori di pesca demersale *: mentre le paranze a vela pescavano in acque di profondità compresa tra 50 e 130 m, con l'avvento dei piropescherecci e dei motopescherecci fu possibile strascicare i primi fondali batiali a 200-300 m. Da allora cominciarono ad affluire sui mercati nuove specie, interessanti anche dal punto di vista economico. Questo crostaceo è apprezzato da sempre, soprattutto dalle famiglie nobili locali era considerato un cibo elitario * Si definiscono demersali quelle specie di organismi marini che nuotano attivamente ma si trattengono nei pressi del fondale, sul quale o nei pressi del quale trovano il nutrimento.
Materie prime	IL gambero rosso è presente con due specie nel Golfo Ligure: " <i>Aristaus antennatus</i> " e " <i>Aristaemorpha foliacea</i> ".
Tecniche di produzione/lavorazione	La pesca del gambero rosso è a strascico, di tipo mesobatiale (500-700 m) e stagionale (fine primavera - fine autunno).
Ambiente	L'"<i>aristaus antennatus</i>" è una specie che si trova nel Mediterraneo e nell'Atlantico. L'"<i>aristaemorpha foliacea</i>", specie tipica dei fondali fangosi, è maggiormente diffusa: si trova in tutti gli oceani, è comune nel Mediterraneo, dalla Spagna alla Grecia, nel sud-est dell'Africa, nel golfo del Messico, in Australia e Nuova Zelanda. Si trova anche in Giappone e nelle Canarie. Vive in gruppi tra 250 e 1300 m di profondità. Si riproducono in primavera e in estate. Nel Mediterraneo si trovano in Mar Ligure, in Sardegna, Sicilia e nello Ionio. La pesca del gambero rosso nel Mar Ligure si svolge prevalentemente nei Golfi di Santa Margherita Ligure e di San Remo.
Grado di rischio perdita prodotto	Il gambero rosso del Mar Ligure deve le sue caratteristiche identitarie all'habitat nel quale si sviluppano: Area naturale marina protetta di Portofino e l'omonimo Parco naturale regionale. Il rischio di perdita del prodotto, connesso alla tutela delle acque di queste aree protette, è minimo. Diverso invece è il grado di rischio associato alla pesca del gambero rosso, effettuata con il metodo a strascico. Si è osservata una diminuzione nella popolazione ligure della specie foliacea negli ultimi cinquant'anni, causata, da un lato al maggiore consumo di individui di questa specie, dall'altro, ad una minore fecondità degli stessi. Non risulta sia stata normata dalla Regione Liguria la pesca al gambero rosso, tuttavia, come per il cicereello di Noli, si può fare riferimento al Piano Comunitario Mediterraneo, entrato in vigore nel giugno 2010, ed al Regolamento comunitario 1967/2006 che vietano di pescare animali di taglie molto piccole, imponendo maglie larghe alle reti dei pescherecci. A livello nazionale i decreti di fermo biologico del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (l'ultimo è di luglio 2014), vietano l'impiego delle reti a strascico. La riduzione della popolazione di questa specie è contrastata dalle norme, tuttavia il rischio di perdita del questo prodotto rimane medio-alto.

PIA_LG_13 - PRODOTTO IDENTITARIO ALIMENTARE

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	Ventre di tonno
CATEGORIA	Preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi
NOME GEOGRAFICO/TRADIZIONALE ABBINATO	Nessuno
Caratteristiche sintetiche	Questo prodotto è tuttora preparato come "ventre in umido".
Storia del prodotto	Il "ventre" è lo stomaco essiccato del tonno, che tradizionalmente (XIX e prima metà del XX secolo) costituiva quota parte della paga dei "tonnarotti" (si veda scheda degli antichi mestieri legati all'attività della pesca), i lavoratori che, dalla Liguria, si trasferivano nelle tonnare della Sardegna e, tra questi, i tonnarotti di Moglio, professionisti nel taglio e nella cottura del tonno rosso, il più ricercato e pregiato tra tutte le varietà di tonno. Anche altri sottoprodotti della lavorazione, come il "<i>musciamme</i>" (filetto di tonno), la "<i>biella</i>" (budello), il "<i>coeu</i>" (cuore), il "<i>figatello</i>" e la "<i>bottarga</i>", costituivano una parte della paga dei pescatori.
Materie prime	Il "<i>Thunnus thynnus</i>" è un pesce pelagico dal corpo massiccio, fusiforme. Le pinne dorsali sono due, ravvicinate, la prima abbastanza lunga ed alta nella parte anteriore, la seconda triangolare, breve e simmetrica alla pinna anale. Il colore è blu acciaio scuro sul dorso, talvolta quasi nero. Il ventre ed i fianchi sono bianco-argentei, talvolta con macchie più chiare indistinte nella parte inferiore. Le pinnule sono gialle, le altre grigie, tranne la seconda dorsale che è rosso-bruna. L'alimentazione è a base di pesce, soprattutto sardine e acciughe. La deposizione delle uova avviene nel periodo estivo in acque leggermente più vicine alle coste rispetto a quelle frequentate negli altri periodi dell'anno. La pesca di questi esemplari è funzione delle loro migrazioni, infatti, gli individui passano da una fase erratica, durante la quale si muovono in piccoli gruppi, composti da pesci della stessa taglia, per poi riunirsi in gruppi più numerosi, durante la fase "gregaria" che coincide con l'inizio della stagione riproduttiva quando i tonni migrano verso le aree di riproduzione in grandi banchi compatti. Nuotano velocemente, possono raggiungere velocità prossime agli 80 km/h, passando sempre dagli stessi luoghi.
Tecniche di produzione/lavorazione	A Moglio, il ventre è tuttora cucinato in umido secondo la ricetta tradizionale, con patate, polpa di pomodoro, prezzemolo, pinoli, alloro, noci, aglio, vino bianco ed olio. Rappresenta un esempio tipico della valorizzazione di una cucina originariamente povera, trasformata in piatto ricercato servito nei ristoranti tipici.
Ambiente	La posizione delle tonnare deriva dall'osservazione delle abitudini del tonno. Questo pesce atlantico, sfruttando la corrente di superficie, entra nel Mediterraneo in primavera attraverso lo Stretto di Gibilterra, per riprodursi in mari più caldi e meno profondi. Farà il percorso inverso in autunno, sfruttando le correnti profonde. Il pesce in entrata, detto "tonno di corsa", è nel pieno delle sue forze, le carni sono saporite e la femmina porta le uova, anch'esse lavorate, soprattutto in Sardegna, per ricavarne la "bottarga". Il tonno "di ritorno", che attraverso lo Stretto di Gibilterra torna verso l'Atlantico in autunno, raramente è pescato in quanto le sue carni non sono altrettanto saporite. Nel suo percorso migratorio, il tonno che entra nel Mar Ligure rimane facilmente intrappolato nelle reti poste trasversalmente rispetto al suo cammino, ostacoli invisibili per l'animale che viaggia lungo costa.

Grado di rischio perdita prodotto

La tonnarella di Camogli è citata in alcuni documenti e decreti che risalgono ai primi anni del 1600, ma si pensa sia molto più antica. Sorta per la cattura di specie pelagiche, la tonnarella ha basato la sua economia nei secoli sulla pesca al tonno, ma, già nell'800 questa specie iniziò a diminuire ed i tonnaroli iniziarono a pescare **specie di passo più piccole ma sempre pregiate**.

La progressiva perdita di valore economico della pesca al tonno ha determinato la rinuncia degli armatori alla concessione del tratto di mare antistante la chiesetta di San Nicolò di Capodimonte, vicino a Punta Chiappa: dal 1914 la proprietà della tonnarella passò nelle mani dei pescatori di Camogli, organizzati in cooperativa (Società Anonima Cooperativa dei santi Fortunato e Prospero). Negli anni, si sono alternate diverse cooperative ma, dagli anni '80, la gestione della tonnarella è affidata alla **Cooperativa Pescatori di Camogli**.

Questa tonnara è l'unica rimasta in Liguria e una delle poche in Italia. Il sistema di pesca al tonno è ancora quello tradizionale che ne garantisce la sostenibilità in virtù del fatto che solo il pesce di taglia medio grande rimane imprigionato nel meccanismo di cattura, dal quale sono rilasciati vivi i pesci non commercializzabili, perché sotto taglia o perché la normativa non lo consente.

I rischi di perdita del prodotto sono quelli comuni a tutti quelli che hanno come materia prima il tonno e sono legati al livello di sfruttamento della specie ed alla compromissione degli habitat attraversati nel percorso migratorio che l'animale compie dall'Atlantico al Mediterraneo. A ciò si aggiunge il fatto che la stagionalità del lavoro e la bassa redditività hanno portato ad una diminuzione nel numero di addetti locali anche se, attualmente, si registrano lavoratori dell'Est Europa.

Il pescato, diverso dal tonno, è di pregio variabile: sugarelli, palamite, occhiate, ricciole, cavalle, tombarelli ma anche boghe, salpe e aguglie. Alcune iniziative di valorizzazione sono legate, da un lato al **presidio slow food** di Camogli e, dall'altro, alla sagra dedicata al ventre di Tonno, che si tiene a Moglio, frazione di di Alassio in provincia di Savona, la prima domenica di Agosto. La sagra è organizzata dalla Società di Mutuo Soccorso Mogliese.

Prodotti identitari ANTICHI MESTIERI

PIAM_LG_01 - PRODOTTO IDENTITARIO ANTICHI MESTIERI

DENOMINAZIONE	Maestri d'ascia del gozzo ligure
CATEGORIA	Antichi mestieri legati all'attività della pesca
NOME TRADIZIONALE	Gozzo ligure
Storia	Il Gozzo è un'imbarcazione tipica del Mar Ligure e dell'Alto Tirreno dalla forma inconfondibile, prua poco più alta della poppa, sulla quale svetta, oltre il bordo, un tipico prolungamento in legno chiamato "<i>pernaccia</i>" e con notevole cavallino (curvatura longitudinale del ponte). Tutto in legno, con i colori della tradizione locale mediati dal gusto dell'armatore, bianchi, bianchi con righe blu o azzurre, con una fascia appena sotto il bordo lasciata a legno e finita a coppale, qualche righina rossa o gialla a sottolineare la linea di galleggiamento. L'interno azzurro, bianco, con i banchi, i sedili, spesso del colore naturale del legno. Alcuni fanno risalire la sua comparsa sulle spiagge liguri tra il XVII e XVIII secolo, quando il diminuito pericolo delle incursioni barbaresche incoraggiò le popolazioni locali a dedicarsi alla piccola pesca costiera con imbarcazioni sempre più leggere e facili da manovrare. Il gozzo aveva caratteristiche diverse a seconda delle caratteristiche della costa in cui avrebbe dovuto operare, soprattutto in rapporto al varo ed all'alaggio. Principale elemento di diversificazione era la forma della prua: dritta, inclinata in avanti (catalana) o all'indietro (cornigiotto). In spiagge a brusco pendio, in luoghi rocciosi od in ambienti in cui la presenza di approdi riparati non presentava grandi necessità di alaggio, si producevano, e tuttora si producono, gozzi a prua dritta o appena leggermente all'infuori, dalle sezioni al galleggiamento piuttosto piene. Adatto a spiagge a brusco pendio, aperte ed esposte alla risacca, era il gozzo catalano, originario delle coste catalane e delle isole Baleari ed ancora oggi piuttosto diffuso, caratterizzato da un'alta prua slanciata verso l'esterno. Utilizzando motori potenti, come quelli in uso oggi, questa prua fende l'acqua in modo ottimale. Ne esistono varie versioni più o meno aggettanti all'esterno. Lungo le spiagge sabbiose e a lento declivio era, invece, consigliabile l'uso di barche che permettessero una immediata spinta al galleggiamento durante il varo, ad evitare il pericolo di restare imprigionate nella sabbia. Rispondeva a queste caratteristiche il gozzo cornigiotto, con ruota inscritta in un angolo acuto di quasi 45°, cui si accompagnava una poppa stellatissima, fine e rientrante, dalla ruota anch'essa inclinata all'indietro. Il gozzo cornigiotto è originario di Cornigliano ligure e tipico della riviera di ponente. L'introduzione dei motori, però, ed il conseguente aumento della velocità dell'imbarcazione, faceva imbarcare acqua, per questo motivo, in tempi più recenti, è stato preferito l'uso del gozzo catalano più adatto alle velocità sostenute.
Materie prime	Il gozzo ligure è costruito con varie tipologie di legno, ognuna delle quali, in relazione alle caratteristiche, è utilizzata in parti diverse: la chiglia è di rovere, i dritti di prua e di poppa sono di rovere o di frassino. Le costole, cioè le ordinate, in rovere, frassino, olmo o acacia, sono ricavate da uno o più pezzi di legno a fibra curva naturale, ai quali sono inchiodati i corsi del fasciame. Dal centro barca verso prua, lo staminale si sovrappone al madiere verso prora, la sovrapposizione avviene al contrario dal centro barca verso poppa. Le tavole del fasciame sono in genere di pino ligure, senza nodi, le cinte, cioè le tavole sotto il bordo, sono spesso impregnate e verniciate con prodotti trasparenti se sono di rovere o di mogano, lasciate a vista senza trattamenti se sono di teak. Il bordo può essere di frassino, di rovere, e anche di mogano e viene incastrato sulle teste delle costole e sulla cinta. I banchi, cioè i sedili, molto incurvati verso l'alto, sono di teak o di mogano.

Tecniche di lavorazione	La complessa costruzione del gozzo ligure è legata all'esperienza ed alla pratica acquisite attraverso generazioni. Una volta tracciato il garbo della mezza sezione maestra, tutto il resto è realizzato secondo regole mai scritte, applicate operando le modifiche suggerite dall'ambiente in cui la barca si troverà ad operare e dall'uso cui dovrà servire. Oggi è ormai diffuso un sistema di costruzione alternativo, che consente di realizzare imbarcazioni altrettanto robuste ma più leggere, e con notevole economia di tempo e di materiale: prevede ordinate flessibili, ottenute da liste di legno duro, solitamente acacia, piegate a vapore.
Ambiente	Il gozzo era diffuso nel Mar Ligure ed Alto tirreno, particolarmente nella riviera ligure di Levante e Ponente e lungo i 13 chilometri di costa antistante il Promontorio di Portofino (oggi parte dell'Area Marina Protetta di Portofino, istituita con il decreto del Ministero dell'Ambiente del 26 aprile 1999). Le coste dell'area marina protetta sono in gran parte molto ripide, quasi a precipizio, soprattutto nella a sud, più esposta al mare aperto, mentre quelle vicine ai centri abitati (Camogli, S. Margherita e Paraggi) presentano piccole spiagge e calette.
Grado di rischio perdita prodotto	Secondo P. Lodigiani, il vero gozzo sarebbe quello originario della Liguria e dell'alto Tirreno, e da quest'area si sarebbe diffuso nelle altre marinerie mediterranee. Questa barca da spiaggia era impiegata in passato per piccoli traffici, per la pesca costiera mentre attualmente è diffusa tra i diportisti. Il gozzo cornigiotto "A Commedia Çellasca" è il protagonista del progetto di "Recupero delle Tradizioni Marinare del Ponente Ligure" (Comune di Celle Ligure e Consiglio Direttivo di Cala Cravieu) rivolto ai ragazzi ed ai bambini delle scuole medie ed elementari. Il progetto consiste nell'organizzare dei brevi incontri con i ragazzi ed i bambini per esporre loro la storia della cantieristica navale ligure, e cellasca in particolare, delle caratteristiche ed usi delle imbarcazioni dell'epoca, delle tecniche di navigazione e governo. Il progetto permette di approfondire, con teoria, pratica e divertimento, le tecniche di realizzazione (passate e presenti) delle imbarcazioni tradizionali, l'utilizzo dei gozzi nella vita quotidiana, la nomenclatura ed il gergo che rendono questo mondo così affascinante.

PIAM_LG_02 - PRODOTTO IDENTITARIO ANTICHI MESTIERI

DENOMINAZIONE	Pescatori
CATEGORIA	Mestiere della pesca
NOME TRADIZIONALE	Pescatore
Storia	I Liguri, in epoche precedenti alla dominazione romana, avevano una alimentazione basata sulle risorse dell'agricoltura e dell'allevamento, mentre quelle ittiche erano poco utilizzate nonostante il mare antistante fosse ricchissimo di pesci. Sono pressoché assenti, negli scavi archeologici della Liguria, gli oggetti utilizzati per la pesca ed i resti di cibo o le ossa di pesce. La zona di Genova, in questo senso, rappresenta un'eccezione. Infatti, da alcuni scavi effettuati nel capoluogo sono venuti alla luce alcuni attrezzi da pesca, ami e pesi da rete in particolare, risalenti a qualche secolo prima di Cristo. In periodi successivi, soprattutto nella zona di Portofino, la pesca rappresentò una delle risorse più importanti per l'economia. Determinava un indotto interessante, dando lavoro ad artigiani locali, maestri d'ascia e produttori di reti ed alle donne che si occupavano della loro riparazione. In alcuni periodi dell'anno, la pesca era talmente abbondante da richiedere il contributo, seppur stagionale, di nuovi addetti. Tradizionalmente, in alcuni borghi, erano le donne ad occuparsi della produzione di cordame e reti (quelle della tonnarella ad esempio), realizzati intrecciando le foglie di Lisca (<i>Ampelodesmos mauritanicus</i>), pianta robusta delle zone assolate del Promontorio di Portofino. I pescatori dei borghi costieri si tramandavano in generazione in generazione le "armie", ossia le indicazioni geografiche che consentivano di individuare le "poste" dove si potevano calare le reti per tutti i tipi di pesca, compresa quella del corallo. Le imbarcazioni di maggiori dimensioni si spostavano stagionalmente in altre zone del Tirreno alla ricerca di banchi di pesce azzurro (acciughe) che spesso veniva lavorato sul luogo di cattura e conservato attraverso la salagione. Nel settecento e nell'ottocento i pescatori di Camogli, con le loro barche, effettuavano "la crociera dei cento giorni" nell'Arcipelago Toscano, portando il prodotto finito (acciughe salate) nel porto di Livorno per venderlo agli Inglesi. Anche la Chiesa riconosceva l'importanza economica della pesca, al punto che, nel 1587, l'arciprete di Rapallo ordinava che: <i>"li pescatori non possano pescare le ancioe et sardene senza sua licenza, e che in quanto alli barcaroli non sia lecito loro caricare ne scaricare in giorno di festa qualsivoglia merce, né partire in giorno di domenica o altre feste prima di haver sentita la messa"</i>. A Santa Margherita Ligure e probabilmente in altri borghi era stata imposta una gabella ai pescatori, i quali dovevano pagare una decima al loro parroco. La necessità di preservare la risorsa era già nota nel 1780, quando il Senato della Repubblica di Genova, per tutelare i fondali, vietava la pesca con gli Sciabegotti.
Materie prime	La sopravvivenza del mestiere del pescatore è intrinsecamente legata al mantenimento delle materie prime, che costituiscono, a loro volta, la base della cucina tradizionale ligure. Il mar Ligure è ricco di saraghi (tutte le specie), acciughe, rane pescatrici, pagelli (tutte le specie), suri (tutte le specie), spigole, cernie (tutte le specie), naselli e merluzzi argentati, cefali (tutte le specie), triglie di fango e scoglio, pagri, sgombri, sogliole, tonnetti e tonni rossi (la cui cattura è regolamentata, un solo tonno per ciascuna imbarcazione la settimana), pesci spada, orate, storioni, anguille e palamite, alalonghe, ghiozzi "go", passere pianuzza.

Tecniche di lavorazione

Il mestiere del pescatore è tra i più antichi praticati in Liguria e si svolgeva sul tradizionale gozzo ligure. I quattro principali tipi di pesca sono praticati di volta in volta secondo le necessità:

- con l'amo, la canna, il bolentino, i palamiti e le lenze morte;
- con le reti, menaidi, bogare, tremagli, sciabica e lampara;
- con le nasse;
- con la fiocina.

La pesca più redditizia è certamente quella praticata con le reti, da posta o reti da circuizione. Le reti da posta (menaidi, tremagli e bogare) formano una barriera nella quale va ad impigliarsi il pesce di passaggio. Le reti di circuizione (**sciabica e lampara**) si richiudono sul banco di pesce. Altri tipi di pesca con le reti, come la tonnara e le reti a strascico, di norma, non sono praticati coi gozzi.

In Liguria, la pesca con reti è praticata per la cattura di acciughe e sardine, quella a strascico per calamari, seppie e sogliole, le reti da posta per la pesca di naselli e occhialoni. La sciabica da spiaggia è invece utilizzata principalmente per la pesca tradizionale del cicerello e del bianchetto. Particolarmente diffusa è la pesca a traina per la cattura di boniti, palamite, tonnetti, lampughe e cavalle. La pratica del **"drifting"** è utilizzata principalmente in autunno, quando davanti alle coste Liguri si registra il passaggio dei pesci predatori delle acciughe. Infine, degna di nota è l'antichissima pesca della tonnara di Camogli, praticata fin dai primi del 1600, alla quale è dedicata una scheda specifica.

Ambiente

Lo scenario ambientale di riferimento è oggi l'Area **Marina Protetta di Portofino** (istituita con il decreto del Ministero dell'Ambiente del 26 aprile 1999). L'Area, dalla grande varietà di ambienti grazie alle particolari condizioni climatiche e geomorfologiche, si estende per 372 ettari di superficie, una delle più piccole in Italia, tuttavia per le sue peculiarità ambientali è diventata Area Specialmente Protetta di Interesse Mediterraneo (**ASPIM**), assumendo rilevanza internazionale, nonché **sito LTER (Rete Italiana per le Ricerche Ecologiche di Lungo Termine)** della rete nazionale e mondiale. L'Area è suddivisa in Zona A, Riserva Integrale dove non è consentita nessuna attività; Zona B, Riserva Generale nella quale sono vietati l'ancoraggio libero, la navigazione a motore, l'ormeggio non regolamentato, la pesca subacquea, mentre sono consentite le visite subacquee guidate; Zona C, Riserva Parziale.

La parte sommersa del Promontorio di Portofino presenta ripide pareti dove si insediano le colonie di corallo rosso. I fondali sono ricoperti dalle praterie di Posidonia oceanica, habitat protetto dalla Direttiva 92/43. Zona B dell'Area Marina.

Grado di rischio perdita prodotto

Il mestiere del pescatore è intrinsecamente legato al mantenimento delle specie ittiche e del loro habitat marino. La Regione Liguria ha adottato un sistema autorizzativo per i pescatori professionisti e non, tale da garantire la compatibilità con l'Area Marina. Lo stesso sistema ha consentito lo sviluppo di attività collaterali di valorizzazione che riducono il grado di rischio della perdita del mestiere del pescatore.

Attualmente il mestiere di pescatore è svolto da pochi addetti vicino alle coste dell'Area Marina Protetta di "Portofino". La pratica richiede estrema perizia per evitare, da un lato, danni ai fondali, dall'altro la rottura delle reti e la riduzione del pescato. I pescatori ancora in attività sono depositari di un sapere tradizionale che si tramanda da generazioni (piccola pesca costiera) e che ha consentito che nei millenni la pesca non determinasse squilibri per l'ambiente.

Oggi all'interno dell'"Area Marina Protetta di Portofino" è consentita la pesca con lenza e canna da fermo o con mulinello, mentre, alcune pratiche sono riservate ai residenti: pesca con lenza per cefalopodi, pesca alla traina e uso dei palangari (lenza di grosso diametro con inseriti ad intervalli regolari spezzoni di lenza più sottile).

I **pescatori professionisti**, residenti o iscritti a cooperative di pescatori presenti sul territorio di Camogli, S. Margherita Ligure e Portofino, possono pescare con reti da posta, con lampara e reti a circuizione, con rete per "rossetti", con palangari e con la "tonnarella". L'istituzione dell'area marina protetta ha portato al divieto della pesca con le nasse, usate per catturare aragoste, e della pesca subacquea.

La pesca professionale si avvale di strumenti sofisticati (ecoscandaglio e sonar) che migliorano le prestazioni in quanto, consentendo la localizzazione dei pesci, ottimizzano la cala delle reti e diminuiscono i rischi di perdita degli attrezzi che potrebbero causare danni, anche rilevanti, al fondale marino.

La compatibilità della pesca con l'ambiente marino è confermata da studi scientifici che testimoniano **l'aumento degli individui nelle acque attorno al Promontorio di Portofino**.

PIAM_LG_03 - PRODOTTO IDENTITARIO ANTICHI MESTIERI

DENOMINAZIONE	Il pescatore delle antiche tonnare
CATEGORIA	Antichi mestieri legati alla pesca
NOME TRADIZIONALE	I tonnarotti
Storia	Agli inizi del XX secolo lungo le coste tirreniche fioriva l'attività delle tonnare e delle tonnarelle, le prime realizzate soprattutto per la cattura del tonno, le seconde, più piccole, dedicate alla pesca del pesce di passo. La pesca con le tonnare rappresenta un tipo di attività sociale perché coinvolge spesso molti pescatori di una comunità. Nel Mediterraneo le tonnare hanno origini antichissime; alcuni mosaici del III secolo d.C. rappresentano scene di "mattanza" in una tonnara. Quando Genova divenne una delle città marinare più potenti (Medioevo), molte delle tonnare situate lungo diverse coste del Mediterraneo furono gestite da ricchi genovesi. Le prime notizie sull'esistenza di tonnare nelle acque di quella che è oggi l'"Area Marina Protetta di Portofino" risalgono al 1300, periodo nel quale veniva sfruttata una tonnara posizionata tra S. Margherita Ligure e Portofino. Risalgono al 1608 le prime notizie sulla tonnara, utilizzata sino alla seconda metà del XIX secolo, situata presso Punta del Pedale. Il toponimo "pedale" conferma l'esistenza della tonnara: il pedale è la rete che guida i pesci verso le "camere" di pesca. Notizie più recenti riguardano i portofinesi che posizionavano, in una posta chiamata "scalo dei frati", una rete chiamata "bastinea" per la pesca dei tonni e dei cetacei. Le prime notizie sulla tonnara di Camogli si hanno nel 1603, ma probabilmente le sue origini sono molto più antiche. In quell'anno un solenne Decreto del Magistrato dei Censori stabiliva che: "<i>delli tonni che si fossero presi alla tonnara di Camogli se ne dovesse dare agli abitanti di Camogli e di Recco per loro uso dieci di un rubo, venticinque di due, sei sino a cento rubi</i>". Il rubo è una misura antica che corrisponde a circa 8 Kg usata ancora oggi tra i pescatori di Camogli. Questa usanza fu rinnovata negli anni seguenti con altri Decreti. Nel 1618, alcuni marinai di Camogli fecero società con un certo Benedetto Costa, proprietario di tonnara a Santa Margherita, per gestirla insieme dividendosi i "caratti", ossia le porzioni di essa. I Camogliesi si obbligavano a fornire quattordici uomini per sorvegliare la pesca, mentre Costa impiegava quattro uomini; l'accordo prevedeva che il primo tonno che fosse entrato nella tonnara sarebbe stato offerto al Santuario della Madonna di Nozarego, a Santa Margherita. Intorno al 1630, i proventi della pesca servirono in parte per la costruzione del Santuario della Madonna del Boschetto a Camogli, in altre occasioni furono utilizzati per la realizzazione di opere pubbliche. I vari appaltatori ebbero diversi obblighi nei confronti della collettività, come si evince da alcuni documenti del 1817 in cui si obbligava il gestore a consegnare tonni gratis al Municipio. Dai primi del novecento, per mantenere in attività la tonnara, alcuni pescatori, di discendenza camogliana da parte di entrambi i genitori, si organizzarono in cooperativa. È l'ultimo atto della storia della tonnara che da sempre coinvolge uomini e donne del Promontorio di Portofino, che, un tempo, passavano l'inverno a riparare ed intrecciare nuove reti per poi mettere in mare nella bella stagione.
Materie prime	La materia prima è il tonno rosso (<i>Thunnus thynnus</i>), un vorace superpredatore (il cui peso può arrivare ai 700 Kg) che si nutre quasi esclusivamente di pesce azzurro e che in primavera inizia il suo viaggio dalle fredde acque del Nord Atlantico, attraverso lo stretto di Gibilterra, per riprodursi nelle più calde e meno profonde acque del Mediterraneo.
Tecniche di lavorazione	Le tonnare nascono dall'osservazione del comportamento migratorio dei pesci per deviarne il percorso verso un labirinto di reti che li intrappolerà. La cattura del tonno attraverso l'utilizzo di questa particolare tecnica è una tradizione millenaria, furono probabilmente prima i Fenici e poi i Greci a calare per primi nel bacino del Mediterraneo la rete per la pesca del tonno. Successivamente, attorno all'anno 1000, gli Arabi introdussero le prime tonnare in Sicilia e gli Spagnoli, che avevano imparato questo sistema di pesca durante la dominazione Araba, iniziarono a calare le tonnare lungo

	tutta la costa occidentale sarda, dopo averne preso possesso alla fine del 1400. Nel 1800 si contavano ancora numerose tonnare in tutta Italia, ma, oggi, ne sono rimaste solo cinque: due in Sicilia (Bonagia e Favignana), due in Sardegna (Carloforte e Portoscuso) e una in Liguria a Camogli. La Tonnarella di Camogli è l'antico impianto di pesca per tonni e altri pesci di passo, una rete a trappola calata in mare tra aprile e settembre nel tratto di mare prospiciente S. Rocco di Camogli nel Golfo Paradiso. La pesca è organizzata utilizzando tre barche, la più grande, dedicata a San Prospero, detta "poltrona", rimane sempre ancorata alla rete; la seconda, detta "asino", va avanti e indietro dal porto di Camogli tre volte al giorno, portandosi a rimorchio la barca più piccola senza motore, chiamata "vedetta", perché è la barca usata dal capoguardia per controllare, con lo specchio, se ci sono pesci nella camera della morte e se vale la pena di effettuare la faticosissima "levata". Al comando del capoguardia, la rete della "camera della morte" viene lentamente sollevata, con la sola forza delle braccia, dai pescatori di turno che stanno sulla "poltrona", i "<i>pescou da tonnaea</i>" (pescatori della tonnara), il pesce viene prelevato con i salai e caricato sulla barca chiamata "asino" che torna a Camogli con il pescato. La "levata" è un rituale silenzioso, sono poche le parole che si scambiano i pescatori mentre tirano su faticosamente la rete a braccia, tutto è già chiaro, definito e interpretabile solo con i pochi gesti che la tradizione e l'esperienza ha loro insegnato. La tonnarella non è l'unico attrezzo di pesca di origini molto antiche calato nelle acque della zona "C" dell'Area Protetta. Tra Porto Pidocchio e Punta Chiappa, da aprile a settembre, viene posizionata la "mugginara", una rete a forma di sacco, utilizzata in acque piuttosto profonde e lasciata scendere in profondità tenendo l'apertura dell'attrezzo in alto. Il sistema di pesca è lo stesso da secoli. In alto, da una piccola costruzione sulla costa, una vedetta controlla il mare per individuare il passaggio dei pesci. Quando è il momento, lancia un segnale ai pescatori che, dalle barche in mare, chiudono la rete intrappolando le prede. Oggi la "mugginara" è utilizzata per catturare muggini o cefali, ma anche altri pesci di taglia anche più elevata.
Ambiente	Le tonnare e le tonnarelle si sono sviluppate nelle aree dove attualmente si trova l'Area Marina Protetta di Portofino. Una delle aree più importanti è sicuramente lo Sperone di Punta Chiappa, sotto il quale si trova la Secca dell'Isuela, con una profondità compresa tra i 45 e i 13 m, dove è possibile osservare foreste di gorgonie rosse, polpi e murene, cernie, aragoste ed astici. Nella stagione calda è facile assistere al passaggio dei grandi pelagici, come tonni e ricciole. L'unica tonnara ancora attiva a Camogli, nella costa antistante Punta Chiappa, nella zona B di "riserva generale" dell'area marina.
Grado di rischio perdita prodotto	Oggi, come centinaia di anni fa, i pescatori compiono gli stessi gesti intorno alla tonnarella, mantenendo intatte le caratteristiche peculiari dell'antico mestiere del pescatore, profondo conoscitore del mare e delle sue risorse. È parte del mestiere del tonnarolo, la lavorazione delle reti, tradizione Ligure ormai perduta. Un tempo, le reti si facevano con la "lisca" che, raccolta e fatta seccare, veniva lavorata. Oggi, le reti, sono per lo più in filetto di cocco (<i>ajengo superiore</i>), prodotto in India, mentre l'ultima parte della "camera della morte" è in nylon. La tonnarella di Camogli è l'unica rimasta in Liguria ed una delle poche in attività in Italia. La selezione delle prede, prima della raccolta, e la liberazione di quelle protette, è una peculiarità che rende la tonnara di Camogli sostenibile. Da aprile a settembre, questa tradizionale tecnica si perpetua quotidianamente, offrendo ai turisti la possibilità di assistere allo sbarco del pescato sul molo di Camogli. La tonnarella è oggi Presidio slow food che sostiene un sistema molto faticoso che costringe i pescatori a giornate di pesca molto dure e lunghe. La stagionalità del lavoro e la bassa redditività hanno portato ad una diminuzione nel numero di addetti locali anche se, attualmente, si registrano nuovi addetti arrivati dall'Est Europa. Alcune iniziative di valorizzazione sono legate, da un lato al presidio slow food, dall'altro alla collaborazione tra la Cooperativa ed una associazione culturale locale per l'organizzazione di visite guidate alla tonnarella ed al vicino Museo del Mare, realizzato presso l'antica sede della cooperativa. Inoltre per i subacquei più esperti, il Diving Center di Camogli, organizza escursioni per seguire tutte le fasi di cattura del tonno.

PIAM_LG_04 - PRODOTTO IDENTITARIO ANTICHI MESTIERI

DENOMINAZIONE	Pescatori di Corallo
CATEGORIA	Antichi mestieri legati alla pesca
NOME TRADIZIONALE	Corallari
Storia	Il corallo era conosciuto in Liguria già in epoca preistorica e, con il sale, probabilmente rappresentava un'importante merce di scambio, anche se le prime testimonianze della sua commercializzazione sono dell'epoca medioevale. I primi ritrovamenti, un elemento in corallo con foro di sospensione rinvenuto in una caverna del finalese, sono datati all'età del Bronzo. Materiale molto apprezzato, veniva utilizzato per la realizzazione di monili intarsiati e, più in generale, oggetti preziosi. Nel Medioevo, erano soprattutto i centri costieri compresi tra Chiavari ed il Promontorio di Portofino a trarre vantaggi economici dalla vendita di questi prodotti. Probabilmente i banchi di corallo del Promontorio di Portofino rappresentarono per lungo tempo una risorsa ma, furono abbandonati quando non si dimostrarono sufficientemente abbondanti. Così i pescatori di corallo Liguri si spostarono verso altre coste del Mediterraneo. Nella buona stagione, i corallari partivano con particolari imbarcazioni dette "coralline" alla ricerca dei banchi, soprattutto in Sardegna e Corsica. Era una buona attività, almeno fino a quando le risorse delle due isole del Tirreno e delle altre zone del Mediterraneo, non furono fortemente depauperate. Nell'isola di Tabarca, in Africa settentrionale, si stabilì una colonia di Genovesi, proprio grazie alle condizioni favorevoli per questo tipo di pesca. Nel 1757 il Magistrato dei provvisori delle galee (una carica genovese) vietò ai pescatori di usare il "<i>bronzino</i>", con la motivazione che lo stesso rovinava i fondali. Nel 1770, periodo in cui la pesca del corallo era in declino, l'attuale Area Marina Protetta fu presa di mira dalle coralline catalane. Furono allertate le autorità di Rapallo perché provvedessero al riguardo: "<i>vengono a pescare coi raspini a' coralli proprio in quelle acque, e con detti raspini sradicano i scogli dove nasce il corallo con pregiudizio delle persone di questa comunità</i>". Intorno al 1820 vi fu un tentativo di riprendere l'attività da parte dei Sannarigherites che ebbe scarsi risultati. I pescatori si spingevano fin sulle coste africane rischiando spesso la vita: nel 1837 alcuni corallari di S. Margherita furono trucidati, in una cala vicino ad Algeri, dai corsari turchi. Nell'anno 1873 a S. Margherita Ligure erano occupati nella pesca del corallo circa 500 uomini con un centinaio di barche. Per i corallari era ormai finita l'epoca d'oro e, a parte la parentesi rappresentata dalla scoperta e lo sfruttamento di nuovi banchi a Sciacca, l'attività fu abbandonata e bollata come nefasta per l'ambiente.
Materie prime	Il corallo (<i>Anthozoa</i>, phylum degli <i>Cnidaria</i>) è una biocostruzione realizzata da piccoli polipi coloniali. Le formazioni coralline sono particolarmente sviluppate nelle barriere coralline dei mari caldi delle zone intertropicali, barriere che permettono lo sviluppo di tipici ambienti di piattaforma carbonatica e atollo. Anche mari più freddi (quello della Scandinavia, della Gran Bretagna e della penisola iberica) ospitano scogliere coralline e piattaforme carbonatiche. Il corallo rosso (<i>Corallium rubrum</i>) è caratterizzato da un esoscheletro di colore rosso acceso, talvolta rosa o bianco. Questa specie si sviluppa in condizioni di scarsa luminosità, ad una certa profondità (a volte oltre 100 metri) oppure nelle grotte sottomarine. È diffusa nelle acque mediterranee ed, in particolare, in quelle del bacino occidentale, dalla Grecia e Tunisia fino allo Stretto di Gibilterra, Corsica, Sardegna, Sicilia e Baleari, ma è diffuso anche nell'Atlantico orientale in Portogallo, Canarie, Marocco e Isole di Capo Verde, di solito fino a 200 metri di profondità in luoghi poco illuminati con scarsa vegetazione.
Tecniche di lavorazione	I pescatori utilizzavano due attrezzi per la pesca del corallo: la Croce di S. Andrea e l'ingegno. La croce di Sant'Andrea aveva dei rampini per staccare il corallo o, più semplicemente, delle reticelle attaccate all'estremità di quattro braccia. Consentivano di entrare negli anfratti, dove il corallo cresce "a testa in giù", e di "sradicarlo". L'Ingegno era costituito da un palo su cui venivano fissate alcune corde che portavano, legate a

	varie distanze, delle reticelle. Con quest'attrezzo si lavorava a profondità superiori, anche oltre i 40 metri, dove è molto buio ed il corallo si sviluppa su pareti perpendicolari a "testa in su" oppure, dove la forte corrente marina, non consentendo l'accumulo di detriti sulla rocce, permette al corallo lo sviluppo "testa in su" (Bocche di Bonifacio). I pescatori utilizzavano, inoltre, le coralline, imbarcazioni simili a quelle utilizzate per altri tipi di pesca, generalmente lunghe una decina di metri fornite di un attrezzo di pesca a poppa ed uno a prua.
Ambiente	I banchi di corallo rosso (<i>corallium rubrum</i>), tipico del Mediterraneo, vive in luoghi ombrosi e riparati (grotte semioscure, strapiombi, fenditure delle rocce), a partire dalla profondità di 20/30 metri fino a 200 metri, dalla salinità costante (che deve essere compresa tra il 28% ed il 40‰, in relazione al luogo ed al tipo di corallo), con ridotto movimento dell'acqua. I sedimenti in sospensione possono limitarne lo sviluppo. La specie si nutre di plancton e di sostanze organiche in sospensione, catturate dai tentacoli dei polipi, ricoperti di migliaia di cellule ectodermiche, contenenti una sostanza urticante che paralizza le prede. Eccezionalmente si può osservare a basse profondità (4 m), ed anche in notevoli quantità, nelle grotte di alcune zone della Sardegna ed in Liguria, nella Riserva marina di Portofino. Le innumerevoli spaccature e fessurazioni della roccia, che caratterizzano la parte sommersa del Promontorio di Portofino con le loro ripide pareti, hanno permesso, con la riduzione dell'intensità luminosa, lo sviluppo delle colonie di <i>Corallium rubrum</i>, un tempo oggetto di una raccolta indiscriminata, ma oggi tutelato grazie dalle Norme regolamentari dell'Area Marina Protetta. Sulle pareti sommerse del promontorio, è quindi possibile osservare lo sviluppo "coralligeno", che si localizza tra i 20 e i 40 Mt di profondità, caratterizzato dalle grandi estensioni delle gorgonie rosse, bianche e gialle. A maggiore profondità si trovano rare specie di gorgonie: l'<i>Eunicella verrucosa</i> e la <i>Leptogorgia sarmentosa</i>.
Grado di rischio perdita prodotto	La pesca del corallo con i due attrezzi tradizionali descritti è oggi vietata, perché devastante. Gli strumenti effettuavano un vero e proprio "raschiavano" sulla superficie delle rocce dove attecchiscono le colonie di corallo. Inoltre, i corallari proseguivano l'attività fintanto che le reti non fossero state piene a sufficienza. Queste manovre, oltre alla distruzione delle colonie di corallo, provocavano la lacerazione delle reti. Per questo motivo sulle barche non mancavano mai grandi quantità di filo per operarne la riparazione. La pesca del corallo viene attualmente praticata esclusivamente da corallari subacquei, con licenza specifica rinnovata ogni anno dalla Regione di pertinenza. Generalmente operano in zone dall'alto fondale (80 - 130 m di profondità). È stata ed è particolarmente praticata in Italia, Francia, Spagna, Grecia e Tunisia, ma anche in Algeria e Croazia. Si stima che negli anni passati, nell'intero Mediterraneo, fossero pescate 60 tonnellate di corallo ogni anno, attualmente tale quantità è fortemente ridotta grazie al cambio delle politiche di protezione e gestione della flora e della fauna marina operata dai governi che hanno vietato le tecniche di prelievo massiccio. I rischi di perdita del corallo rosso del Mediterraneo sono stati notevolmente ridimensionati, introducendo l'obbligo della pesca subacquea e quindi il divieto dell'utilizzo di tecniche di prelievo massiccio e distruttive delle pareti rocciose. L'istituzione dell'Area Marina Protetta di Portofino in Liguria garantisce non solo la tutela dell'habitat della specie, ma regola l'attività subacquea, riducendo di fatto i fattori di rischio di perdita del corallo rosso.

PIAM_LG_05 - PRODOTTO IDENTITARIO ANTICHI MESTIERI

DENOMINAZIONE	Cordai
CATEGORIA	Antichi mestieri legati alla pesca
NOME TRADIZIONALE	I cordaioli
Storia	L'antico mestiere del cordaio, o "cordaiolo" era un'attività dell'indotto della pesca, diffusa nella zona di Portofino dove erano presenti diversi cantieri per la costruzione delle barche da pesca. L'industria delle corde era fiorente in Liguria non solo per la realizzazione di corde e reti da pesca, ma anche per la fabbricazione di sagole, gomene e grossi cavi per le navi mercantili e da guerra. Qualche cordaiolo utilizzava la lisca (<i>Ampelodesmos tenax</i>), ma la produzione maggiore derivava dall'uso di canapa, coltivata nella Pianura Padana, o di fibre come " <i>Cocco Cocos nucifera</i> ", " <i>Manilla Musa textilis</i> " o " <i>Sisal Agave sisalana</i> ", ma anche " <i>Linum usitatissimum</i> " ed altre.
Materie prime	La lisca ha foglie lunghe, fino ad un metro, che hanno la lamina piana, larga 4-7 mm, e margini ruvido-taglienti. I fiori nascono in pannocchie lunghe 30-40 cm, tendenti al porporino. Il materiale fibroso ricavato dalle foglie è utilizzato, oltre che nella produzione di corde, per ottenere legacci, stuoie o tessuti grossolani. Le corde realizzate con questo materiale, note un tempo col nome di cavi d'erba, sono molto resistenti alla salsedine, leggere, ma capaci di assorbire acqua ed affondare. A San Fruttuoso di Camogli, sino ai primi anni '60 la produzione di corde di lisca era ancora fiorente. Oggi, questa pianta è tutelata in tutta l'area del Parco Regionale di Portofino.
Tecniche di lavorazione	Le reti venivano tirate a bordo con le corde, che dovevano essere morbide e maneggevoli per non rovinare le mani. Una lunga lavorazione a mano della lisca, consentiva la produzione di cordami molto resistenti e maneggevoli per tutte le tonnare della Liguria ed impiegata dai pescatori a bordo dei gozzi. Anche oggi la rete e le corde vengono intrecciate, ma utilizzando la fibra di cocco che viene lavorata secondo canoni ed un rituale che appartengono al passato. La rete, così costruita, non necessita di particolare manutenzione durante la stagione di pesca e consente il naturale sviluppo su di essa di una comunità di organismi bentonici (biofouling), che rende la rete meno visibile ai pesci. Alla fine della stagione delle mattanze, le reti della tonnara vengono tagliate ed abbandonate in mare dove, in pochi mesi, le loro fibre naturali sono completamente degradate dai microrganismi marini, rendendo l'operazione ecocompatibile.
Ambiente	La produzione delle corde, avveniva a San Fruttuoso di Camogli, Portofino.
Grado di rischio perdita prodotto	Oggi le antiche corde in fibra vegetale sono sostituite da quelle sintetiche, più facili da realizzare ma di simile resistenza; così il mestiere tradizionale del cordaio o cordaiolo è scomparso, quando, sino a metà del '900, era un'attività diffusa nei borghi del levante. Delle tante corderie industriali ne rimane invece solo una a Rossiglione, nell'entroterra di Genova *. * Società fondata nell'anno 1930 dal Sig. Minetti Giuseppe come azienda di filatura. In seguito, sono subentrati nell'attività i figli trasformando la filatura nella produzione di cordami di fibra vegetale (Canapa, Manila e Sisal) e cardatura di fibra grezza di Sisal.

PIAM_LG_06 - PRODOTTO IDENTITARIO ANTICHI MESTIERI

DENOMINAZIONE	Maestri d'ascia e Boscaioli
CATEGORIA	Antichi mestieri legati alla pesca
NOME TRADIZIONALE	Maestri d'ascia e boscaioli
Storia	La forte vocazione marinara dei borghi del golfo Paradiso e Tigullio e la vicinanza con Genova, città marinara per eccellenza, fece sì che, in questa zona della Liguria, si sviluppasse una cantieristica piuttosto importante. Ancora oggi esistono numerosi cantieri navali che, però, non producono più barche da pesca ma motoscafi e yacht. La lavorazione del legno, in passato, aveva una grandissima importanza e necessitava di maestranze esperte come i "maestri d'ascia" che si formavano "a bottega" sulla scorta dell'esperienza artigianale del Maestro. Gli artigiani spesso si procuravano il legname dai boscaioli, esperti in grado di individuare i legni migliori, soprattutto rovere, dai quali si potevano ricavare le diverse parti dello scafo di un'imbarcazione. Era invalsa l'abitudine di modellare gli alberi durante la crescita, piegandoli con pesi e corde, rendendoli "naturalmente" storti. L'eccessivo sfruttamento portò a gravi disboscamenti sulle montagne genovesi. L'aumento delle attività industriali, che utilizzavano il legno come materia prima, portò all'emanazione di norme a tutela del patrimonio boschivo.
Materie prime	La costruzione delle imbarcazioni richiede diverse tipologie di legno: rovere, frassino, olmo o acacia. Attualmente le imbarcazioni sono costruite in vetroresina ma rifinite in legno.
Tecniche di lavorazione	Maestri d'ascia e boscaioli costituivano parte dell'indotto della pesca: i primi si occupavano della costruzione e manutenzione delle imbarcazioni, principalmente del gozzo ; i secondi producevano il legname necessario all'attività dei Maestri. La costruzione del gozzo ligure richiede l'utilizzo del rovere per la chiglia ed i dritti di prua e di poppa, per questi ultimi è utilizzato anche il frassino. Le costole sono in rovere, frassino, olmo o acacia, ricavate da uno o più pezzi di legno a fibra curva naturale, ad esse sono inchiodati i corsi del fasciame. Le tecniche di lavorazione sono tramandate oralmente, di generazione in generazione, non essendoci regole scritte (si rimanda alla scheda sul gozzo ligure).
Ambiente	Il clima mite e umido della Liguria ha reso possibile la presenza di grandi aree boschive vicino alla costa, con una buona varietà di specie arboree, contribuendo a determinare lo stretto e continuo rapporto tra maestri d'ascia e boscaioli. Le due figure sono sempre state complementari, il boscaiolo sapeva da quali piante si potevano ricavare i corsi di fasciame, le ruote, i braccioli, gli alberi e le antenne e soprattutto il "corbame", l'insieme cioè della costolatura dell'imbarcazione (si rimanda alla scheda sulle tecniche di lavorazione del gozzo ligure). Oggi la cantieristica navale è molto cambiata, l'utilizzo del legno è molto ridotto e, quindi, i boschi liguri non più minacciati dall'uso intensivo, sono in lenta ma costante crescita, anche se si registra la presenza di specie alloctone e sono ancora forti i processi degenerativi dovuti all'abbandono, agli incendi ed al dissesto idrogeologico. L'"Associazione alla riscoperta delle tradizioni marinare liguri" ha ripercorso tutte le fasi della costruzione di un'imbarcazione, a partire dalla scelta della materia prima elementare. Si è quindi provveduto alla selezione ed all'abbattimento degli alberi necessari, eseguito a norma delle "Prescrizioni di Massima e di Polizia Forestale", indicate dal Corpo Forestale dello Stato, così da non danneggiare la funzione idrogeologica, igienico-sanitaria e paesaggistica del bosco, che, anche quando di proprietà privata, costituisce sempre un bene pubblico ed il taglio non può essere indiscriminato. Negli anni 1995 e 1998, l'Associazione ha effettuato diversi tagli con l'autorizzazione del Corpo Forestale dello Stato, con l'obiettivo di promuovere ed incentivare diverse iniziative di restauro e valorizzazione di gozzi e lance in legno.

Grado di rischio perdita prodotto

L'antico mestiere del Maestro d'ascia si è evoluto già con la produzione del gozzo ligure "moderno" ed, ancor più, con la realizzazione di imbarcazioni di alto livello e di lusso, come motoscafi e yacht. La cura dei dettagli di queste imbarcazioni esalta le competenze dei Maestri d'ascia la cui importantissima tradizione, adattata alle esigenze attuali, non pare correre rischi di sorta.

Alcune antiche botteghe, nate ai primi del '900, sono diventate, oggi, dei cantieri navali di medie e grandi dimensioni. Sono stati rivisitati gli antichi gozzi, oggi realizzati in vetroresina ma rifiniti in legno di diverse dimensioni, su richiesta degli appassionati di piccola pesca sportiva e/o di questo tipo di imbarcazione.

PIAM_LG_07 - PRODOTTO IDENTITARIO ANTICHI MESTIERI

DENOMINAZIONE	Barcaioli
CATEGORIA	Antichi mestieri legati alla pesca
NOME TRADIZIONALE	I barcaioli
Storia	A partire dalla fine dell'ottocento, Santa Margherita Ligure e poi Portofino, Camogli e molti altri borghi liguri di levante, scoprirono la loro vocazione turistica diventando stazioni climatiche di prim'ordine. Le attività alberghiere e le altre connesse al turismo determinarono l'abbandono di attività tradizionali come la pesca e l'agricoltura. Tra le nuove attività, quella del barcaiolo mostrava indubbi vantaggi dal punto di vista economico, legati, da un lato, agli ottimi guadagni garantiti da un turismo d'élite e dall'altro alla circostanza che il mestiere richiedeva investimenti limitati. Il benessere diffuso snaturò, poco alla volta, il contesto socio-economico locale, fino a quel momento basato su pesca, commercio, agricoltura ed attività manifatturiere come l'industria dei cordami e la cantieristica. Il turismo creò opportunità di arricchimento ed indirizzò molti giovani verso attività correlate ad esso. Nei primi del '900 i barcaioli portavano in giro per il mare nobili aristocratici, o, più tardi, divi del cinema e ricchi signori.
Materie prime	Diversi pescatori si "convertirono" al mestiere del barcaiolo che non richiedeva particolari investimenti per chi già possedeva un'imbarcazione.
Tecniche di lavorazione	Ottima capacità di conduzione delle imbarcazioni.
Ambiente	L'ambiente nel quale si svolgeva il lavoro dei barcaioli era quello dei borghi marinari di Santa Margherita Ligure, Portofino e Camogli. Santa Margherita Ligure, nella Riviera ligure di levante. Parte del territorio comunale di Santa Margherita Ligure è compresa nel Parco naturale regionale di Portofino, mentre lo specchio acqueo antistante il promontorio di Portofino fa parte dell'Area naturale marina protetta. Quest'area, alla fine dell'Ottocento stazione climatica, è oggi meta di turismo d'élite, frequentata da viaggiatori di tutto il mondo.
Grado di rischio perdita prodotto	Oggi i barcaioli sono certamente meno caratteristici di quelli che remavano nei primi del '900. I remi sono stati sostituiti dai motori ed i barcaioli praticano la loro attività, prevalentemente, nella stagione estiva in relazione alla domanda proveniente da centri come Portofino e Camogli. I barcaioli sono molto richiesti in occasione delle feste tradizionali come "Stella Maris", che si svolge a Punta Chiappa, ed il "Cristo degli Abissi" a Genova. Il mestiere è legato al turismo e agli eventi che si svolgono nelle località più rinomate, il mestiere, quindi, presenta un elevato grado di rischio di perdita.

Prodotti identitari IMMATERIALI

PIMM_LG_01 - PRODOTTO IDENTITARIO IMMATERIALE

DENOMINAZIONE	Festa del Cristo degli Abissi
CATEGORIA	Feste religiose
NOME TRADIZIONALE	Il Cristo degli Abissi di Genova
Descrizione	La festa del "Cristo degli Abissi" si celebra per ricordare la posa in mare della statua bronzea del Cristo, avvenuta il 27 Agosto 1954 in una baia dell'insenatura di San Fruttuoso (frazione di Camogli). Dal 1998 la festa si celebra l'ultimo sabato di Luglio. Da tutti i porticcioli intorno a S. Fruttuoso (da Pegli fino a Sestri Levante) partono battelli diretti verso la località di Camogli. La cerimonia, che parte dopo il tramonto, consta in una processione silenziosa di fedeli con la torcia in mano, dall'abbazia omonima fino in spiaggia dove, il "testimone" viene passato ad un gruppo di sub che, con la torcia in mano, nuotano verso Capo Croce, proprio sopra la statua del Cristo. Il momento più suggestivo è rappresentato dalla posa della corona di fiori sul basamento della statua, quando tutti i partecipanti recitano una preghiera per quanti in mare hanno perso la vita, infine, col ritorno a riva dei sub, comincia la messa celebrata in spiaggia. L'evento è organizzato dall'Ente promotore e di Tutela della Statua degli Abissi, dal Centro Subacqueo Mediterraneo Duilio Marcante e dall'Area Marina Protetta di Portofino.
Ambito culturale	In questo evento, la tradizione religiosa si lega all'attività della pesca: il Cristo posizionato nel fondo della baia, è un tributo agli uomini del mare. Lo specchio d'acqua nel quale si trova la statua è antistante l'Abbazia di San Fruttuoso, nella cui cappella si trova una copia della statua. Dopo la prima frequentazione monastica, il complesso di San Fruttuoso fu abitazione per pescatori, spesso ritrovo di pirati, quindi proprietà per secoli della Famiglia Doria. Dopo un periodo di decadenza, la famiglia Doria Pamphili dona al FAI (Fondo Ambientale Italiano) la struttura, insieme a 33 ettari di area costiera che includono, a ovest, Cala dell'Oro, eletta oggi a zona di ripopolamento dei pesci e pertanto interdetta alla navigazione e alla balneazione.
Storia	Il "Cristo degli Abissi" di Genova è stato inabissato a 17 metri di profondità nell'agosto del 1954. La statua nacque da un'idea di Duilio Marcante che, dopo la morte di Dario Gonzatti, durante un'immersione nel 1950, pensò alla posa di una figura fluttuante con le braccia protese verso l'alto in segno d'invocazione, a ricordo dei morti in mare e di quanti al mare hanno dedicato la propria vita. La statua di bronzo, opera di Guido Galletti, è alta 2,50 M (nel crogiolo vennero fuse medaglie di marinai ed atleti, parti di navi, campane e cannoni) pesa 260 kg. e poggia su un grande basamento di cemento a forma di piramide tronca di 90 tonnellate. La figura può essere facilmente raggiunta in apnea e, se la visibilità è buona, può essere avvistata dalla superficie con un batiscafo o con una maschera subacquea. La statua è stata restaurata nel 2003 e riposizionata nella baia di S. Fruttuoso. Durante il restauro è stato sostituito il basamento, in modo che potesse resistere nel tempo alla forza del mare.

Componenti materiali: legami con le attività produttive del territorio; relazioni con prodotti identitari materiali	I legami tra la devozione religiosa ed il mare ha origini profonde. Il mare, nelle comunità dei borghi costieri, ha sempre rappresentato una risorsa vitale, unica fonte di sostentamento per moltissime famiglie, ma, anche, pericoloso compagno di viaggio. Le manifestazioni della religiosità che lega la gente di mare alle "grazie ricevute" sono numerosissime. Alcuni santuari sono nati dalla "necessità" di testimoniare la propria devozione per l'aiuto ricevuto durante il lavoro in mare. Le componenti materiali di questa manifestazione sono i battelli al seguito della cerimonia. Si tratta di una componente materiale legata agli antichi mestieri dell'"indotto" delle attività marinare.
Grado di rischio perdita del bene immateriale	La soprintendenza ai beni storico-artistici e la Provincia di Genova hanno istituito l'Ente di tutela del "Cristo degli Abissi" che, insieme al forte attaccamento della popolazione nei confronti di questa festa religiosa, riduce i possibili rischi per la perdita di questo bene immateriale. In riferimento alle azioni di valorizzazione, è importante sottolineare il ruolo dell'Ente di tutela e la sua collaborazione con il "Centro subacqueo Mediterraneo di Nervi". Le attività svolte vanno dai corsi di sub, anche per disabili, alle collaborazioni con le Soprintendenze dei beni archeologici.

PIMM_LG_02 - PRODOTTO IDENTITARIO IMMATERIALE

DENOMINAZIONE	Regata delle Antiche Repubbliche Marinare
CATEGORIA	Manifestazione culturale rievocatoria
NOME TRADIZIONALE	Regata delle Antiche Repubbliche Marinare
Descrizione	La Regata delle Antiche Repubbliche Marinare è una manifestazione di rievocazione storica sportiva, istituita nel 1955 con lo scopo di far rivivere le imprese e la rivalità delle Quattro antiche Repubbliche Marinare Italiane di Amalfi, Genova, Pisa e Venezia. Nel corso della Regata, si sfidano tra loro quattro equipaggi remieri, in rappresentanza di ciascuna Città. La città che ospita l'evento, cambia ogni anno, con una rotazione tra le quattro città. Ogni equipaggio è composto da otto vogatori e un timoniere, provenienti per metà dalla regione di appartenenza della Repubblica e per l'altra metà dalla Provincia. Ogni imbarcazione, di uguale dimensione e modello, è riconoscibile dai colori e dalla polena: azzurro e cavallo alato per Amalfi, bianco e drago per Genova, rosso e aquilaper Pisa, verde e leone alato per Venezia. La regata ha un percorso di 2 km che si snoda, di volta in volta, nella costa antistante Amalfi, nel bacino portuale di Genova, nella laguna di Venezia e lungo l'Arno durante l'edizione pisana. La squadra vincitrice riceve un premio in oro e argento realizzato dalla Scuola Orafa Fiorentina, raffigurante un galeone a remi, sorretto da quattro ippocampi, che detiene fino all'edizione successiva. Il palio è preceduto dal corteo storico, nel quale, ogni Repubblica, è rappresentata da personaggi ed episodi della propria storia.
Ambito culturale	<u>AMALFI</u> Il corteo amalfitano rappresenta la repubblica campana agli inizi del XI secolo. L'episodio proposto è quello del matrimonio tra Giovanni e la nobildonna salernitana Regale. L'ideazione dei costumi risale agli anni Cinquanta, ad opera dello scenografo Roberto Scielzo, gli originali sono esposti nel Museo Civico del Municipio amalfitano. <u>GENOVA</u> Il corteo genovese propone il periodo antecedente la presa del potere da parte dei dogi. L'episodio rappresenta il condottiero Guglielmo Embriaco alla guida della flotta di Genova, nel corso della I Crociata. Secondo la tradizione egli portò a Genova il Sacro Catino, usato da Gesù e gli Apostoli durante l'Ultima Cena. <u>PISA</u> Il corteo pisano è rappresentato da consoli, podestà, capitani del popolo, soldati, marinari, trombettieri e timpanisti e rievoca l'impresa dell'eroina Kinzica de' Sismondi, che nel 1004 salvò la città da un attacco saraceno. <u>VENEZIA</u> Il corteo veneziano presenta la donazione dell'isola di Cipro a Venezia, avvenuta per mano della sovrana Caterina Cornaro nel 1489. Nel corteo sfilano il doge, i senatori e gli ambasciatori. Inoltre viene mostrato il "vessillo di San Marco", donato nel 1171 da papa Alessandro III a Venezia, che fece da mediatrice tra Papato, Impero e Comuni.
Storia	Le Quattro Antiche Repubbliche Marinare Italiane di Amalfi, Genova, Pisa e Venezia, a partire dal Medioevo godettero, grazie alle proprie attività marittime, di una situazione economica florida e di autonomia politica. L'espressione "Repubbliche Marinare" è stata coniata a posteriori dalla storiografia ottocentesca. La Regata trae la sua origine dalla rivalità esistente tra le Repubbliche sia nelle mire espansionistiche che per la conquista delle rotte commerciali.

Componenti materiali: legami con le attività produttive del territorio; relazioni con prodotti identitari materiali	I legami della regata con la tradizione mercantile e con la storia delle città marinare è evidente nelle caratteristiche imbarcazioni e nella sfilata storica tradizionale. Prima della partenza, le imbarcazioni sono sottoposte a pesatura e, per essere ammesse, non devono avere un peso inferiore ai 760 chilogrammi. Proprio per garantire maggiore efficienza e leggerezza in acqua, le barche, un tempo costruite in legno, oggi sono realizzate in vetroresina. Il corteo storico è formato da figuranti con gli abiti tradizionali medievali, la particolarità del corteo è proprio la bellezza delle vesti, delle armi e dei gonfaloni.
Grado di rischio perdita del bene immateriale	La Regata ha ottenuto l'alto patronato del Presidente della Repubblica Italiana. Il rischio di perdita del bene immateriale è bassissimo anche in considerazione delle iniziative di valorizzazione che, nel tempo, sono state messe in atto. Il corteo storico, ideato successivamente rispetto alla Regata, oggi attrae un considerevole numero di spettatori per la bellezza delle ambientazioni e delle vesti.

PIMM_LG_03 - PRODOTTO IDENTITARIO IMMATERIALE

DENOMINAZIONE	Festa del Mare
CATEGORIA	Festa religiosa
NOME TRADIZIONALE	Festa del Mare di Levante
Descrizione	La Festa del mare, in onore di San Giacomo apostolo, patrono dei marinai, è una manifestazione nata nel 1968 per rievocare il periodo in cui venne fondato il Comune di Levante. Organizzata dall'Amministrazione Comunale con l'attiva collaborazione del Gruppo Storico "Borgo&Valle", è cresciuta negli anni sino a rappresentare uno degli appuntamenti più importanti della stagione estiva per tutta la Riviera di Levante. Si svolge generalmente alla fine del mese di luglio nell'antico Oratorio della chiesa di San Giacomo, nella quale si accolgono i fedeli con l'officiatura del Triduo in onore del Santo, nella serata del primo giorno di festa. Il terzo giorno, vigilia di San Giacomo, è tradizionalmente dedicato alla rievocazione storica in costume per le Vie della Città. Il programma prevede diversi eventi tra cui la partecipazione di gruppi musicali, di sbandieratori afferenti a diversi ambiti territoriali locali, di associazioni e di compagnie di artisti da strada. Il Gruppo Storico Borgo&Valle dapprima rende omaggio al Santo presso l'oratorio della Chiesa di San Giacomo e successivamente guida il corteo storico lungo le vie di Levante sino alla piazza comunale dove si svolgono i tradizionali giochi di bandiera tra i gruppi presenti. Il quarto giorno si svolge la Festa di San Giacomo Apostolo. Il programma delle funzioni religiose si apre con la celebrazione della Santa Messa, officiata dal cappellano della Confraternita e parroco di Levante. In serata si svolge la grande processione lungo le vie della città con i caratteristici grandi crocifissi provenienti da tutta la Liguria e spesso da altre Regioni, a precedere la cassa del Santo portata dai marinai scalzi in abito tradizionale. La Reliquia è portata in processione dal Vescovo Diocesano. Dalla passeggiata alla "Pietra un'imbarcazione con il Vescovo si muove verso il centro del golfo seguita da numerosi gozzi; In tale occasione viene gettata in mare una corona di fiori e un gran numero di lumini galleggianti. Nella stessa giornata sono spesso presenti spettacoli pirotecnici sul mare. La Festa del Mare di Levante si conclude con un pellegrinaggio a piedi da Riomaggiore con arrivo all'Oratorio di San Giacomo a Levante.
Ambito culturale	La Festa del mare nasce nel 1968 per rievocare il periodo in cui venne fondato il Comune di Levante nel 1230. La processione storica della festa del Mare si svolge nell'antico borgo del Comune di Levante. L'abitato costiero di Levante ha origini molto antiche riconducibili alle proprietà feudali della famiglia Malaspina. A partire dal XIII secolo cresce l'importanza del nuovo insediamento di Levante a discapito dell'abitato collinare limitrofo, denominato Valle.. Il dominio sul borgo marinaro di Levante passò successivamente ai Da Passano, vassalli dei Malaspina, che incrementarono i traffici commerciali soprattutto del sale (ricavato dalle locali saline). Il paesaggio del comune di Levante è caratterizzato da una valle ricoperta da ulivi e pini ed affacciato direttamente sul mare. Le dorsali della vallata finiscono in mare con il promontorio del Mesco e la punta di Levante. Il comune di Levante fa parte della Comunità Montana della Riviera Spezzina. Parte del suo territorio rientra inoltre nel Parco Nazionale delle Cinque Terre. Levanto, grazie a questo paesaggio, riunisce le caratteristiche del borgo marinaro che conserva il porticciolo dei pescatori con le tipicità di una residenza collinare costellata da diciotto antichi borghi incastonati tra ulivi e vigneti.
Storia	La festa del Mare di Levante, tributata a San Giacomo Apostolo si lega alla storia del sodalizio della famiglia dei Da Passano con la Confraternita di San Giacomo. L'odierna località di Passano fu in periodo medievale un'importante centro feudale del territorio che, con l'omonima famiglia marchesale (il cui capostipite, Mandredo Da Passano, ottenne il riconoscimento di tale investitura dall'imperatore Ottone II di Sassonia nel 984) dominerà una vasta area del levante ligure. I marchesi Da Passano diverranno infatti nel Medioevo signori feudali degli odierni abitati di Deiva,

	Mezzema, Piazza, Moneglia, Framura, Levanto, nonché alcune zone del Bracco, delle Cinque Terre e dell'isola del Tino. La chiesa e l'oratorio di San Giacomo furono la sede della Confraternita, la più antica di Levanto.
Componenti materiali: legami con le attività produttive del territorio; relazioni con prodotti identitari materiali	Le componenti materiali possono essere identificate nel Borgo nel suo complesso e in alcuni elementi di complemento della festa come i costumi.
Grado di rischio perdita del bene immateriale	La conservazione dell'antico borgo e la rievocazione in costume riduce le possibilità di perdita del bene immateriale in riferimento soprattutto al mantenimento degli elementi materiali. Inoltre il legame tra la devozione religiosa e la cultura del mare riduce la possibilità che ci sia un affievolimento del legame con la popolazione locale. La valorizzazione del bene immateriale, nel caso della festa del Mare di Levanto, ha come punti di forza la localizzazione (Levanto è interno al Parco Nazionale delle Cinque Terre) e il periodo di svolgimento della manifestazione, coincidente con una forte presenza turistica

PIMM_LG_04 - PRODOTTO IDENTITARIO IMMATERIALE

DENOMINAZIONE	Festa patronale della Madonna
CATEGORIA	Festa religiosa
NOME TRADIZIONALE	Festa patronale della Madonna di Montallegro (Rapallo)
Descrizione	La festa patronale di Rapallo è una celebrazione dell'apparizione della Vergine avvenuta il 2 luglio 1557 sul Monte Allegro, alle spalle del Borgo. I festeggiamenti iniziano la mattina del primo luglio, quando la statua d'oro e d'argento della Madonna viene "messa in cassa", cioè collocata su un'Arca Argentea in chiesa. L'evento è salutato da colpi di mortaretto sparati dai rappresentanti dei Sestieri cittadini e da fuochi artificiali "a giorno". Il giorno seguente, anniversario dell'Apparizione, viene effettuata la Sparata del Panegirico, che consiste in una serie di spari sul Lungomare, che terminano nell'esplosione simultanea di centinaia di mortaretti (detta "ramadam" in dialetto) ed in uno spettacolo di fuochi artificiali a giorno. La sera del 3 luglio l'Arca Argentea della Madonna viene portata in processione per le vie del centro, accompagnata dai portatori dei "Cristi", pesanti crocifissi lignei sontuosamente decorati. All'arrivo sul lungomare, parte la "Sparata dei Ragazzi", fragoroso e colorato spettacolo che culmina nell'"Incendio del Castello", la simulazione del rogo è prodotta da luminose cascate pirotecniche. Le sere della festa, le acque del golfo sono illuminate da una miriade di lumini galleggianti ed i Sestieri si sfidano nel famoso "Palio Pirotecnico": spettacolo di fuochi artificiali sul mare.
Ambito culturale	Nonostante la forte vocazione turistica di questo territorio, questa festa patronale richiama ancora la tradizione devozionale che vede gli uomini invocare la Madonna per scongiurare i pericoli del lavoro in mare.
Storia	Il 2 luglio 1557, il contadino di Carnevale, Giovanni Chichizola, assiste sulle alture di Rapallo all'apparizione della Madonna. L'uomo lasciò in pegno un quadretto, ancor oggi venerato nel Santuario di Nostra Signora di Montallegro, edificato sul luogo dell'apparizione. La tradizione vuole che, nel 1574 l'equipaggio di una nave dalmata, rivendicasse la proprietà del "quadretto" e, avendola vinta davanti al giudice, iniziò il viaggio per portarlo in patria. A poche miglia dalla costa, l'equipaggio assistette al miracolo del ritorno dell'effigie al Santuario e decise di rinunciare alla icona. Da allora, il santuario è meta del pellegrinaggio dei fedeli.
Componenti materiali: legami con le attività produttive del territorio; relazioni con prodotti identitari materiali	La trasformazione, alla fine dell'800, di questa località da borgo marinaro a borgo turistico, ha profondamente modificato il rapporto con il mare. La festa patronale della Madonna di Rapallo ha subito nel tempo una parallela trasformazione. Devozione e tradizione sono accompagnate da spettacoli pirotecnici e sparate del "mortaretto ligure".
Grado di rischio perdita del bene immateriale	Questa festa, coniugando devozione e spettacolo, può diventare un modello importante per il territorio, utile a ridurre il rischio di perdita di beni culturali e tradizionali, anche laddove il rapporto con il Mare ha subito profonde trasformazioni.

PIMM_LG_05 - PRODOTTO IDENTITARIO IMMATERIALE

DENOMINAZIONE	Sagra del pesce
CATEGORIA	Festa tradizionale religiosa ed enogastronomica
NOME TRADIZIONALE	Sagra del pesce, Camogli, Genova
Descrizione	La Sagra del Pesce di Camogli si svolge la seconda domenica di maggio, nella scenografia naturale di Piazza Colombo. La manifestazione, organizzata dall'Associazione Turistica Pro Loco con il patrocinio del Comune, è ormai nota in tutta Italia ed all'estero ed attira un notevolissimo numero di persone. Nata dal gesto di alcuni camogliesi che decisero, nel 1952, di regalare ai residenti ed ai visitatori una frittura di pesce , si è trasformata in un importante momento di comunicazione e di proiezione dell'immagine della Città. Simbolo della Sagra è la padella, nella quale viene fritto il pesce da distribuire.
Ambito culturale	La Sagra del pesce di Camogli non è solo un appuntamento gastronomico, ma presenta un forte legame con la devozione della gente di mare nei confronti del patrono dei Pescatori, San Fortunato. La storia dell'Arca di San Fortunato e le sue celebrazioni stanno alla base della festa religiosa che si svolge nello stesso periodo della Sagra del pesce. La galea che portava il Santo verso Camogli sopravvisse ad una tempesta e da allora il Santo è stato posto nella Chiesa di S. Maria Assunta diventando il patrono dei naviganti e dei pescatori di Camogli.
Storia	La manifestazione si svolge all'interno della plurisecolare festività di San Fortunato, patrono dei pescatori : la sera della vigilia, dopo la celebrazione religiosa e la processione dell'Arca di San Fortunato, ha luogo sulla spiaggia, l'incendio dei falò, vere e proprie sculture in legno costruite dai camogliesi dei quartieri Porto e Pinetto che, ogni anno, inventano nuove forme.
Componenti materiali: legami con le attività produttive del territorio; relazioni con prodotti identitari materiali	Ogni anno nella Sagra del Pesce di Camogli, più di 30 quintali di pesce azzurro, di cui è particolarmente ricco il mar Ligure ed il Mediterraneo in generale, sono fritti in una padella gigante contenente 3.000 litri di olio. Nell'ultima edizione si sono registrate più di 100 mila visitatori per circa 30.000 porzioni di pesce distribuito gratuitamente.
Grado di rischio perdita del bene immateriale	Tradizione, religiosità ed evento enogastronomico si mischiano in questo prodotto dell'identità di Camogli, il tutto scandito dai tempi dell'antico mestiere della pesca, infatti San Fortunato si festeggia all'avvio della stagione della pesca nel mese di maggio. In una solenne processione, si invocava il santo, chiedendo di trovare condizioni propizie alla pesca. Alla fine del periodo di pesca, durante il mese di settembre, si festeggiava e ringraziava la Madonna del Boschetto per aver fatto tornare i pescatori dalle loro famiglie. La Sagra del pesce di Camogli è caratterizzata da un forte legame tra l'attività della pesca, la tradizione e la religiosità. Con il tempo, la manifestazione ha attratto un sempre maggiore numero di visitatori. L'organizzazione è affidata alla Pro Loco di Camogli, che si avvale del contributo volontario di numerosi cittadini che si occupano degli allestimenti e dell'accoglienza. Alcuni info Point si occupano della distribuzione di brochure sulla storia dell'evento. L'iniziativa è gemellata con eventi analoghi che si svolgono a Yokohama, in Giappone, dove si frigge con una copia della famosa padella di Camogli. La manifestazione sopravvive, anche, grazie alle sponsorizzazioni che l'organizzazione ha conquistato negli anni, come quella di una nota marca di olio per frittura. Questi elementi di tradizione ed innovazione della Sagra del Pesce di Camogli abbassano il rischio di perdita di questo bene immateriale.

PIMM_LG_06 - PRODOTTO IDENTITARIO IMMATERIALE

DENOMINAZIONE	Palio di San Pietro
CATEGORIA	Palio marinaro
NOME TRADIZIONALE	Palio marinaro Genovese di San Pietro
Descrizione	Il Palio venne istituito ufficialmente dal Comune di Genova nel 1955, ma già dal 1925 si correva annualmente sull'arenile di Pra', un Palio marinaro intitolato a San Pietro, al quale partecipavano gli equipaggi di numerose borgate genovesi. In origine, le gare si disputavano di fronte alla spiaggia della Foce, allora amplissima, accanto alla chiesa dedicata al santo patrono dei pescatori. Sui gozzi trovava posto un equipaggio, rigorosamente rionale, composto da quattro vogatori di punta e un timoniere che guidava l'imbarcazione alla scia, cioè vogando in piedi con due remi. Successivamente, con la costruzione di piazzale Kennedy, fu necessario spostare la sede di gara nello specchio acqueo di fronte ai bagni San Nazaro. Nel 1986 i gozzi in legno vennero sostituiti dagli attuali gozzi in vetroresina lunghi più di 5 metri e dal peso di quasi 200 chilogrammi.
Ambito culturale	Il Santo protagonista del Palio, sarebbe stato un contadino originario di Castagnole Monferrato, che avrebbe fatto scaturire miracolosamente, con la sua vanga, l'acqua necessaria per costruire il convento di Santa Serafia, in Borgo San Pietro. Il primo agglomerato di case del Borgo, sorse, probabilmente, intorno al complesso dei fabbricati dei Cavalieri Gerosolimitani denominato San Pietro in Consavia.
Storia	Il Palio, nato nel 1955, ha origine dalle "corse" che i pescatori facevano, al rientro dalla pesca, affinché le loro barche arrivassero prima delle altre alla spiaggia e potessero così vendere prima di altri il pescato. A gareggiare nello specchio acqueo antistante i bagni San Nazaro, sono i gozzi in vetroresina dei "rioni" genovesi (Voltri, Sestri Ponente, Foce, Sturla-Vernazzola, Quinto, Nervi e S. Ilario/Capoluogo). La gara è sulla distanza di 1 miglio marino ed articolato in 6 giri di boa. Con l'edizione del 2009, il Palio ha recuperato anche "arrampicata dei mozzi": a conclusione della regata in mare, il mozzo di ogni imbarcazione deve correre verso il "castello" del proprio rione, arrampicarsi fino alla cima e sistemarci il gagliardetto del rione d'appartenenza. Vincerà il Palio il rione che, col proprio mozzo, riuscirà per primo nella difficile impresa. All'equipaggio vincitore è consegnata, come trofeo, la riproduzione di un antico batocchio del portale nord del Palazzo del Principe, raffigurante Nettuno, il Dio del Mare. La manifestazione si svolge con i figuranti in costumi storici evocativi della Repubblica Marinara di Genova.
Componenti materiali: legami con le attività produttive del territorio; relazioni con prodotti identitari materiali	Il Palio marinaro di Genova è radicato nell'attività della pesca e nella tradizione devozionale dei pescatori. I componenti materiali del Palio sono le imbarcazioni, i tradizionali Gozzi liguri.
Grado di rischio perdita del bene immateriale	Il Palio, dalla tradizionale corsa dei gozzi, si è trasformato in un appuntamento sportivo. Oggi partecipano oltre 50 atleti, seguiti da una decina tra allenatori e dirigenti che lavorano costantemente per migliorarsi e raggiungere il traguardo. A questa evoluzione sportiva, si associa il mantenimento della storicità e religiosità dell'evento. La Fiera di San Pietro completa la manifestazione. Il crescente successo del Palio marinaro sembra limitare il rischio di perdita di questo bene immateriale.

PIMM_LG_07 - PRODOTTO IDENTITARIO IMMATERIALE

DENOMINAZIONE	Sagra del Bagnùn
CATEGORIA	Evento enogastronomico
NOME TRADIZIONALE	Sagra del Bagnùn d'acciughe di Sestri Levante
Descrizione	A luglio a Riva Trigoso, frazione marina di Sestri Levante, si svolge la tradizionale Sagra del <i>bagnùn</i> . Nata nel 1960, la sagra è un appuntamento che si ripete ogni anno, nel terzo fine settimana di luglio. Durante la festa vengono distribuiti gratuitamente migliaia di piatti di <i>bagnùn</i> , un piatto a base di acciughe, tipico della tradizione ligure, dal sapore intenso e facile da preparare. Durante i due giorni di festa, vengono organizzati spettacoli musicali e pirotecnici, ed allestiti stand enogastronomici e con prodotti tipici dell'artigianato locale.
Ambito culturale	Il <i>bagnùn</i> è la zuppa a base di acciughe, nata nell'ottocento nel Tigullio, in particolare a Sestri Levante e Riva Trigoso, dove da sempre si pescano le acciughe. Il piatto, tipico della marineria ligure, in origine si cucinava, a bordo delle imbarcazioni, con un semplice fornello a carbonella.
Storia	Nella prima edizione della sagra, ci si avvale della collaborazione dei pescatori del luogo, ex cuochi di bordo ed operai della Fincantieri, la preparazione del pesce avvenne dentro le botti che si usavano per tingere le reti. L'iniziativa ebbe un tale successo che, l'Azienda di Promozione Turistica di Sestri Levante, lo inserì nell'elenco delle più importanti manifestazioni del Levante. Da quel momento, il <i>bagnùn</i> è celebrato come la più grande distribuzione gratuita di pesce d'Italia. Il <i>bagnùn</i> si cucina vicino alla spiaggia, precisamente in via Benedetto Brin, sotto la veranda dove è ospitato il celebre pentolone e che al suo interno ha un numero sufficiente di fornelli da far lavorare insieme molte persone.
Componenti materiali: legami con le attività produttive del territorio; relazioni con prodotti identitari materiali	Il principale elemento materiale è rappresentato dal <i>bagnùn</i> e, quindi, dalle acciughe.
Grado di rischio perdita del bene immateriale	La sagra del <i>bagnùn</i> di Riva Trigoso è un evento di rilievo, anche a livello nazionale, per la promozione dell'acciuga e del pesce azzurro . Questa sagra, dalla prima edizione, si è arricchita di contributi, collaborazioni ed iniziative che contribuiscono a mantenerla nel tempo, scongiurando il rischio di perdita del prodotto (l'evento in sé ma anche il piatto tradizionale che ne è alla base). La Sagra è stata protagonista di trasmissioni enogastronomiche locali e nazionali, tanto da fare del <i>bagnùn</i> un piatto conosciuto in Europa e nel mondo. Inoltre, nel borgo di Ponente, si è lavorato all'inclusione dei giovani volontari per l'organizzazione di mostre, spettacoli, appuntamenti gastronomici e con le scuole, con scrittori e poeti.

PIMM_LG_08 - PRODOTTO IDENTITARIO IMMATERIALE

DENOMINAZIONE	Palio del Golfo
CATEGORIA	Palio marinaro
NOME TRADIZIONALE	Palio remiero del Golfo di La Spezia
Descrizione	Il "Palio del Golfo" della Spezia, evento principale della Festa del Mare, si svolge ogni anno la prima domenica d'agosto nelle acque antistanti la passeggiata a mare della città della Spezia. Si tratta di una gara remiera tra 13 imbarcazioni, agili e veloci, realizzate a mano da artigiani locali. Il campo di gara ospita tredici imbarcazioni in rappresentanza delle tredici borgate che si affacciano sul Golfo dei Poeti. Il venerdì antecedente la gara, le borgate sfilano per le strade della Spezia. Ogni borgata rappresenta un tema relativo al quartiere o alla città. Con l'aiuto degli abitanti/tifosi del quartiere, sono realizzati gli abiti, i carri e ideate le coreografie. I temi sono giudicati da una giuria composta da tredici giurati (uno in rappresentanza di ogni borgata). Il lunedì successivo la gara viene effettuata la premiazione, della sfilata ma anche del palio. La gara ha luogo all'interno della diga foranea, nello specchio d'acqua immediatamente antistante il capoluogo, compreso tra il molo Italia e la passeggiata Morin. Le imbarcazioni, i cui equipaggi sono composti da quattro vogatori ed un timoniere, percorrono un totale di due chilometri, aggirando per tre volte le boe che delimitano il percorso di gara, in un tempo di poco superiore ai dieci minuti. Il Palio del Golfo è una competizione che in una sola sfida raccoglie e completa l'intera stagione del canottaggio spezzino. Oltre alla tradizionale categoria Seniores, a partire dal 1964 è stato istituito il Palio per gli Juniores, con l'intento di dare spazio ai giovani e consentire nel tempo un ricambio per i Seniores. Dal 1995, infine, si disputa anche il Palio Categoria Unica Femminile. Il palio si conclude con la consegna del drappo ai vincitori e fuochi pirotecnici per tutta la serata. La borgata di Cadimare, per finanziarsi la partecipazione al "Palio del Golfo", organizza la tradizionale "Sagra del <i>muscolo</i>", che vede mobilitato il borgo nei week-end del mese di Luglio. Organizzata dalla locale Società Mutuo Soccorso prevede la distribuzione di piatti a base di <i>muscoli</i> liguri.
Ambito culturale	Il "Palio del Golfo" affonda le sue radici nella cultura marinara della gente del Golfo, probabilmente da estemporanee sfide tra equipaggi di barche da lavoro cariche di pesce o di mitili o "<i>muscoli</i>" come sono meglio conosciuti in tutto il Golfo di La Spezia. Erano sfide importanti, in quanto la vittoria non era solo vittoria sportiva ma poteva permettere la priorità di scarico in banchina del pescato o del prodotto trasportato, aumentando la possibilità di guadagno o consentendo comunque di anticipare il rientro a casa. Ancora oggi, è vissuta con passione da tutti i cittadini e in particolare dagli abitanti delle Borgate: Portovenere, Le Grazie, Fezzano, Cadimare, Marola, CRDD (Circolo ricreativo dipendenti difesa), Canaletto, Fossamastra, Muggiano, San Terenzo, Venere Azzurra, Lerici e Tellaro. Ad ognuna di esse è assegnato un numero fisso, che appare sullo scafo dell'imbarcazione.
Storia	Nel 1925, le Borgate del Golfo si sfidarono, per la prima volta, in una gara rematoria con imbarcazioni usate per la pesca in mare. Secondo le cronache dell'epoca, pare che già nel 1878 si fosse svolta una simile manifestazione in occasione del varo della Regia Nave Dandolo. Dal 1934 si utilizzano scafi appositamente pensati e realizzati in funzione della gara, in sostituzione delle tradizionali imbarcazioni usate per la pesca.
Componenti materiali: legami con le attività produttive del territorio; relazioni con prodotti identitari materiali	Le componenti materiali del Palio sono tutti riconducibili alla pesca ed ai <i>muscoli</i> in particolare (si veda la scheda di riferimento sui mitili o <i>muscoli</i> liguri) di cui è particolarmente ricco il Golfo di La Spezia. L'altro elemento materiale è l'imbarcazione "tipo palio", scafo simile al gozzo ligure, originaria di Cadimare. La prima fu costruita in questa borgata marinara, ma vi è una rivalità storica tra Cadimare e Canaletto, nella competizione del Palio e nella costruzione di queste imbarcazioni.

Grado di rischio perdita del bene immateriale

Il Palio del Golfo è l'evento principale della Festa del Mare, una manifestazione che si tiene per celebrare lo stretto rapporto tra la città e questo elemento ambientale.

Il protocollo della Festa del Mare prevede, oltre al Palio ed alla collaterale manifestazione allegorica a tema, il tradizionale lancio dei paracadutisti acrobatici del reparto COM.SUB.IN. della Marina Militare e la commemorazione dei caduti del mare, con il lancio di una corona di fiori nelle acque del Golfo. Il momento è sottolineato dal suono del "silenzio", eseguito dal trombettiere della Marina, seguito dal saluto delle imbarcazioni. La sera della gara, infine, la festa si conclude con uno spettacolo pirotecnico.

Il rischio di perdita di questo bene immateriale è minimo, anche in virtù della relazione tra prodotti identitari, particolarmente efficace anche dal punto di vista della loro valorizzazione.

PIMM_LG_09 - PRODOTTO IDENTITARIO IMMATERIALE

DENOMINAZIONE	Festa della Madonna del Rosario
CATEGORIA	Festa religiosa
NOME TRADIZIONALE	Madonna del Rosario di Bonassola
Descrizione	La Madonna del Rosario di Bonassola (provincia di La Spezia) è una festa religiosa che si svolge nella prima settimana di ottobre nel piccolo comune di Bonassola, nella Riviera di Levante. I festeggiamenti durano tre giorni ed iniziano il venerdì del primo fine settimana di ottobre con l'apertura della pesca di beneficenza, mentre, presso l'"Arena la Bussola", è allestito il banco enogastronomico dove è possibile degustare alcuni piatti tipici. Il giorno successivo, le vie del paese sono animate dalla tradizionale fiera, mentre, la sera si effettua la posa dei lumini galleggianti in mare. La Domenica, la festa assume una connotazione prettamente religiosa con la celebrazione della Messa Solenne e, quindi, con la processione lungo le vie del paese. La statua della Madonna del S.S. Rosario, viene portata a braccia a benedire il mare.
Ambito culturale	Nel 1800 il paese ebbe una flotta di velieri che attraversavano il Mediterraneo e l'Atlantico, e gli abitanti trovarono nel commercio marittimo opportunità di ricchezza. Lo stretto rapporto tra il mare e la popolazione, ha i suoi riflessi sulle manifestazioni culturali e religiose della comunità, come testimonia, in questo caso, la benedizione al mare della Madonna festeggiata.
Storia	Nata per festeggiare il ritorno a casa dei bonassolesi emigrati in cerca di maggior fortuna, oggi la festa attira turisti da tutta Italia e trasforma il piccolo borgo in una fiera di paese. Particolarmente suggestivo il "varo" di migliaia di lumini in mare: le piccole candele prendono il largo riempiendo il golfo con la loro luce e portando con sé le speranze e i desideri di prosperità di chi le ha accese.
Componenti materiali: legami con le attività produttive del territorio; relazioni con prodotti identitari materiali	La festa è legata alle tradizioni del Borgo marinaro, quindi alle attività della pesca ed ai traffici commerciali che hanno caratterizzato questo piccolo borgo. Le componenti materiali di questa festa religiosa sono certamente di natura enogastronomiche: tutte le sere sono aperti gli stand dove vengono proposti piatti tipici di Bonassola e della Liguria, acciughe fresche al finocchio, la Burrida di pesce ed il capon magro.
Grado di rischio perdita del bene immateriale	La manifestazione immateriale si relaziona alle tradizioni enogastronomiche liguri, che costituiscono la parte più materiale della manifestazione. Il forte attaccamento della comunità locale è testimoniato dall'impegno profuso da volontari, Amministrazione Comunale, Pro Loco, Parrocchia di S. Caterina, turisti, commercianti e sponsor per la riuscita della manifestazione. Non sembrano ravvisarsi rischi di perdita per questo bene.

PIMM_LG_10 - PRODOTTO IDENTITARIO IMMATERIALE

DENOMINAZIONE	Festa della Stella di Mare
CATEGORIA	Festa religiosa
NOME TRADIZIONALE	Stella Maris, Camogli
Descrizione	La festa risale al '400, ed è dedicata alla "Stella del Mare", nome con il quale i pescatori venerano la Madonna, a testimonianza della devozione religiosa della "gente di mare". Una processione di barche ornate a festa, parte dal porticciolo di Camogli per raggiungere Punta Chiappa dove si trova l'altare della Madonna. All'arrivo della carovana di natanti al promontorio, viene celebrata la messa solenne. Gli abitanti di Camogli addobbano le finestre e i terrazzi con i tipici lumini colorati, gli stessi che vengono posizionati in mare davanti a Punta Chiappa e davanti a Camogli. L'imbarcazione "Ù Dragun" (sciabecco, imbarcazione pirata) con due fumogeni, uno bianco e uno rosso, si avvia veloce verso Punta Chiappa facendosi strada tra i lumini in acqua al suono di un corno per celebrare la "Stella Maris".
Ambito culturale	Camogli, città dei Mille Bianchi Velieri , mostra, in questa manifestazione, il tipico aspetto devozionale legato alle invocazioni della gente di mare perché le siano evitati i pericoli ed i rischi del lavoro in mare.
Storia	La Stella del Mare, un mosaico quattrocentesco custodito in un'edicola situata all'estremità di Punta Chiappa, raffigura una barca nel mare in tempesta, soccorsa dalla Vergine che tiene in braccio il Bambin Gesù. Si tratta di una rappresentazione da sempre venerata dai pescatori di Camogli. La statua della Madonna fu restaurata nel 1924 per volere del parroco Don Lavarello. Da allora, si organizzò la processione di barche da Camogli alla Punta. In tempo di guerra la cappella originaria fu demolita e la statua della Madonna fu temporaneamente custodita nella cappella dell'albergo alla Punta. La festa "moderna" della "Stella Maris" risale ai primi anni '50 quando una processione portò la Madonnina all'edicola di Punta Chiappa. Nello stesso anno in cui fu varato, 1969, "Ù Dragun" partecipò alla processione e, da allora, le processioni furono particolarmente affollate, anche da barche provenienti da altri paesi della riviera.
Componenti materiali: legami con le attività produttive del territorio; relazioni con prodotti identitari materiali	La festa ha tutti gli elementi della tradizione religioso-culturale di Camogli. Le barche ed il mare ne sono i protagonisti e, con loro, le principali attività locali.
Grado di rischio perdita del bene immateriale	In questa manifestazione si mescolano le tipiche tradizioni liguri, inoltre, gli elementi materiali e la devozione intatta che la caratterizza, ne riducono i rischi di perdita.

PIMM_LG_11 - PRODOTTO IDENTITARIO IMMATERIALE

DENOMINAZIONE	Festa della Madonna Bianca di Porto Venere
CATEGORIA	Festa religiosa
NOME TRADIZIONALE	La Madonna Bianca di Porto Venere, La Spezia
Descrizione	La Madonna Bianca è una festa religiosa che si svolge ogni anno, il 17 agosto, nel quale si rinnova il profondo legame tra Porto Venere e la Madonna Bianca. La festa culmina con una processione notturna attraverso il borgo, illuminato dalla luce di centinaia di fiaccole che ne seguono il profilo.
Ambito culturale	Il santuario della Madonna Bianca, è un edificio religioso sito tra via della Chiesa e piazza San Lorenzo a Porto Venere, nel golfo dei Poeti in provincia della Spezia. Il borgo di Porto Venere, fin dall'epoca romana, è uno scalo strategico per le rotte verso la Francia e la Spagna. La chiesa di S. Lorenzo (1130) è poi diventato il santuario della Madonna Bianca. I Borghi medievali, che raccontano la storia di questa terra durante la dominazione genovese ed i successivi interventi in età napoleonica, sono rimasti intatti. Il promontorio di Porto Venere insieme alle isole Palmaria, Tino e Tinetto fanno parte del Parco Naturale Regionale di Porto Venere. Sull'area insistono tre siti di importanza comunitaria istituiti allo scopo di contribuire a salvaguardare la biodiversità mediante la conservazione degli habitat naturali.
Storia	Il santuario della Madonna Bianca, già chiesa parrocchiale di San Lorenzo, fu consacrata nel 1130 dal Papa Innocenzo II e custodisce preziose testimonianze artistiche: un trittico del '400, una fonte battesimale, una preziosa acquasantiera lignea, un polittico che raffigura S. Martino e un tronco cavo di cedro del Libano, giunto nel 1204 sulle rive di Porto Venere, con alcuni reliquiari e preziosi cofanetti d'avorio. Conserva, inoltre, la pergamena raffigurante la Vergine in trono con il Bambino che regge un cartiglio: " <i>Madre, quel che te piace mi contenta pur chel peccator dal mar far si penta</i> ". L'origine del culto si lega alla vicenda di un certo Lucciardo che, raccolto in preghiera davanti al quadro, all'improvviso, vede ravvivarsi i colori e il volto della Vergine diventare bianco. La notizia del miracolo si diffuse rapidamente e ben presto si attribuì alla Madonna Bianca un'influenza salvifica che, secondo i fedeli, si manifestò più volte, ad esempio, proteggendo il paese colpito da un gravissimo incendio, durante un assedio od in occasione dell'epidemia di peste del 1399. Il 17 agosto di ogni anno, è l'occasione in cui si rinnova il profondo legame tra Porto Venere e la Madonna Bianca con la grande festa religiosa.
Componenti materiali: legami con le attività produttive del territorio; relazioni con prodotti identitari materiali	Porto Venere si trasforma in una apprezzata località di villeggiatura tra fine Ottocento e inizio Novecento (tra i suoi visitatori più celebri vi fu Lord George Gordon Byron) ed, ancora oggi, rimane una meta turistica ambita nel panorama spezzino e ligure. Il Santuario della Madonna Bianca (chiesa di San Lorenzo) fu una straordinaria opera del "<i>Magistri Antelami</i>" (corporazione medievale delle arti murarie), famosi scultori lapidei della valle d'Antelamo, sul Lago Maggiore.
Grado di rischio perdita del bene immateriale	Porto Venere è un'importante centro turistico, i suoi borghi mantengono la dimensione autentica dei piccoli centri liguri con le case schiere sul lungomare, i porticcioli, le piazze ombreggiate da grandi pini, i numerosi locali. Il contesto nel quale si svolge la manifestazione della Madonna Bianca, presenta iniziative tradizionali o di valorizzazione diffuse: Sagra del Polpo, Festa della Madonna delle Grazie, Festa di S. Venerio... L'ambiente naturale consente la pratica del turismo sportivo: canoa, wind-surf, diving, snorkeling; free-climbing; escursioni. Numerose grotte affioranti sono raggiungibili sia da natanti che da subacquei. Le immersioni permettono di esplorare fondali come la Fossa del Tinetto. La gastronomia locale è legata alla pesca, tradizionale o di allevamento. Le iniziative di valorizzazione coinvolgono anche i luoghi della cultura, come nel caso del Castello dei Doria, nel quale vengono ospitate spesso mostre ed eventi. Non sembrano esserci rischi di perdita del bene.

PIMM_LG_12 - PRODOTTO IDENTITARIO IMMATERIALE

DENOMINAZIONE	Festa di San Venerio
CATEGORIA	Festa religiosa
NOME TRADIZIONALE	Festa di San Venerio, Isola del Tino (La Spezia)
Descrizione	La Festa di San Venerio, patrono del Golfo della Spezia e dei Fanalisti d'Italia (coloro che si occupano del funzionamento dei fari marittimi) si celebra il 13 settembre. San Venerio fu un monaco eremita nel monastero benedettino dell'isola del Tino. Nelle notti buie era solito accendere, sulla sommità dell'isola, un falò che serviva come punto d'orientamento per le navi di passaggio. Il Santo morì nel 630 e in sua memoria fu costruito sulla tomba un monastero dai monaci Benedettini. Le celebrazioni in onore del santo hanno inizio con la Messa nella Chiesa Cattedrale di Cristo Re a La Spezia e la successiva processione con la Reliquia e la Statua del Santo dalla Cattedrale al Molo Italia; si prosegue poi via mare verso Portovenere e l'Isola del Tino. Sull'Isola del Tino durante la S. Messa si recita l'Angelus e si procede con la Benedizione dei natanti.
Ambito culturale	Nella parte occidentale del Golfo di La Spezia emergono dal mare tre isole: Palmaria, Tino (<i>Tyrus maior</i>), Tinetto (<i>Tyrus minor</i>). L'Isola del Tino ha una superficie di 127.000 mq ed un perimetro di quasi 2 km. E' caratterizzata nella parte occidentale da un'alta falesia che la rende inaccessibile. Sul versante nord orientale vi è un piccolo porticciolo, unico punto d'attracco. Sulla sommità dell'isola si erge il faro, mentre nella parte settentrionale si trova l'antico complesso monastico. Nel lato rivolto a nord ovest si notano i resti di una batteria dell'ultima guerra mondiale. Il monastero che sorge sulla tomba di San Venerio fu devastato più volte da incursioni nemiche, quindi vi furono diverse ricostruzioni nel tempo. Oggi l'Isola del Tino è un possedimento militare della Marina pertanto è possibile visitarla solo in occasione della Festa. L'isoletta deve la sua salvezza ecologica a questo vincolo che ha permesso di conservare l'ambiente integro ed unico nel tempo: il Tino e i suoi fondali marini sono un patrimonio naturale di valore ineguagliabile in Liguria. Il fatto che l'isola sia territorio militare vieta l'attracco di ogni mezzo natante non autorizzato e anche navigazione può avvenire entro una fascia di sicurezza.
Storia	San Venerio, nato sull'isola Palmaria intorno al 560 d.C., fu monaco nel cenobio locale ed in seguito eremita sull'eremo del Tino. A quanto risulta da alcune ricerche fu un esperto marinaio, forse proprio per questo si preoccupò di segnalare la presenza dell'isola ai natanti attraverso un falò sulla scogliera. Morì nel 630 d.C. e sulla sua tomba i monaci Benedettini eressero un monastero. Divenuto patrono di Luni *, quando la città venne saccheggiata da Vichinghi e Saraceni ed il Vescovado venne spostato a Sarzana, le spoglie furono inviate a Reggio Emilia dove divenne patrono della città al fianco di San Prospero e dei santi Cosma e Damiano. Le prime celebrazioni vengono fatte risalire a due suggestive messe solenni vescovili svolte fra le rovine del monastero benedettino di Santa Maria e San Venerio, che i signori di Vezzano fecero erigere al Tino nel 1050, al termine della secolare oppressione saracena e normanna venuta dal mare. Recentemente la reliquie sono tornate in possesso della diocesi spezzina ed ogni anno, in occasione della festività in ricordo di Venerio, vengono trasferite con una processione marittima sull'isola del Tino.
Componenti materiali: legami con le attività produttive del territorio; relazioni con prodotti identitari materiali	* Luni è una frazione del comune di Ortonovo, in provincia della Spezia. San Venerio è riconosciuto come un santo pescatore che accendeva i falò per aiutare i naviganti, quindi la devozione religiosa lo associa alle attività produttive legate al mare. Oggi, nel rispetto della delimitazione dell'area militare, è possibile pescare quasi tutte le specie ittiche presenti nel Mar Ligure (Pagelli, occhiate, saraghi, manfroni e ricciole sono le prede più ricercate).
Grado di rischio perdita del bene immateriale	Il luogo della celebrazione, l'Eremo intitolato al Santo, è straordinariamente visitabile durante la Festa, essendo l'ingresso sull'isola normalmente impedito per via della proprietà militare. L'impossibilità di attracco per qualsiasi imbarcazione rende quest'isola un luogo incontaminato per cui non si ravvisano rischi di perdita del bene identitario legati al paesaggio o all'ambiente, tuttavia, allo stesso tempo si devono escludere interventi di valorizzazione legati al turismo nautico o simili.

PIMM_LG_13 - PRODOTTO IDENTITARIO IMMATERIALE

DENOMINAZIONE	Festa di Nostra Signora delle Grazie e Sagra del polpo
CATEGORIA	Festa religiosa
NOME TRADIZIONALE	Nostra Signora delle Grazie, Porto Venere (La Spezia)
Descrizione	La Festa della Madonna delle Grazie si svolge nel borgo delle Grazie (Porto Venere) a inizio settembre ed ha una durata di circa 5 giorni. La notte della vigilia si svolge il tradizionale falò sulla scogliera davanti alla chiesa insieme all'apertura di uno spazio espositivo dedicato all'artigianato. I primi giorni della festa sono dedicati alle celebrazioni religiose, tra cui la ricorrenza dell'incoronazione solenne dell'immagine votiva della Madonna: suggestiva e coronata dalle luminarie accese lungo le strade del borgo, la processione con i crocefissi e le portantine dell'antica confraternita si snoda lungo le vie del paese partendo dal sagrato della chiesa parrocchiale. L'ultimo giorno delle celebrazioni religiose si svolge la Santa Messa all'alba quando i primi pellegrini, per lo più a piedi, raggiungeranno il Santuario prima del sorgere del sole. Alla solennità religiosa si uniscono le manifestazioni tradizionali della "Sagra del polpo" e la "Fiera Patronale".
Ambito culturale	Le Grazie è una frazione del Comune di Porto Venere. Il borgo marinaro nasce in uno delle insenature della costa occidentale del Golfo della Spezia. Il borgo è caratterizzato da un piccolo porto, dove la popolazione autoctona è dedita da secoli alle attività del mare, tra cui l'arte della costruzione delle imbarcazioni e la pesca. <u>Tratti paesaggistici e culturali</u> Il borgo segue il profilo di un'ampia insenatura raccolta tra due promontori, il Pezzino e il Varignano, e protetta dai Monti della Castellana e del Muzzerone. Questi luoghi erano riconosciuti anticamente come luoghi della cura e del benessere del corpo. Qui infatti si trova un importante complesso romano, frequentato dal I sec. a.C. sino al VI sec. d.C., che presenta le caratteristiche tipiche della villa rustica e della villa marittima "d'otium". Il complesso, all'interno di un ampio "fundus" coltivato a oliveto, con zone boschive e a pascolo, era abitato dai familiari del signore romano e dal personale di servizio ed era gestito come una vera azienda agricola e commerciale dotata di uno scalo sul mare. Attraverso la strada principale del borgo che costeggia il mare e il porticciolo, si giunge all'antico monastero degli Olivetani che si insediarono qui il 17 giugno 1389. Della struttura conventuale, rimane il refettorio con splendidi affreschi del pittore Nicolò Corso, mentre nell'adiacente chiesa di N.S. delle Grazie, costruita nel 1400 su un più antico eremitaggio cistercense, sono conservati preziosi dipinti del XVI e XVII sec., un coro intarsiato opera di Paolo da Recco, un organo fabbricato dai fratelli Agati nel 1865 e due grandi crocifissi processionali appartenenti alla confraternita di S. Anna. Al centro dell'altare maggiore è esposta la miracolosa immagine della Madonna delle Grazie che si festeggia ogni anno l'8 settembre con grande partecipazione popolare. Nel promontorio delle Grazie è situato il bastione del Varignano, già bagno penale del Regno di Sardegna, ora sede del Raggruppamento Subacquei ed Incursori "Teseo Tesei", Comando al quale fanno capo il Gruppo Operativo Subacquei ed il Gruppo Operativo Incursori della Marina Militare Italiana.
Storia	Il santuario di Nostra Signora delle Grazie è un edificio religioso sito in via Libertà nel borgo delle Grazie. Al suo interno è custodita la Sacra miracolosa Immagine della Madonna delle Grazie, dipinto molto simile all'opera del pittore Andrea da Asti del 1424 conservata presso la chiesa di Santa Maria della Castagna a Genova Quarto. Tra le altre opere vi sono un ciclo di affreschi, scoperti nelle sale del refettorio, in cui si raffigura, tra l'altro, la Crocifissione di Gesù; l'opera è stata attribuita a Nicolò Corso e probabilmente dipinta tra il 1446 e il 1503. Nel primo

	altare, nella parte destra è presente la tavola di scuola pittorica toscana raffigurante Santa Margherita da Cortona, databile alla prima metà del XVI secolo; nel terzo altare di sinistra il Miracolo di San Venerio di Giovanni Battista Casone; nel successivo una Madonna col Bambino e santi, forse attribuibile al pittore Domenico Fiasella; il grande dipinto ritraente San Francesco che implora il perdono di Assisi è opera di Domenico Piola. La chiesa, in stile tardo gotico con un'unica navata con volta a crociera, è circondata alle spalle da un vasto uliveto e fa parte della diocesi della Spezia-Sarzana-Brugnato. Il coro fu scolpito e intarsiato dal frate Paolo da Recco tra il 1496 e il 1501. Secondo le fonti storiche locali la fondazione della primitiva chiesa fu opera di un gruppo di monaci di San Colombano che, provenienti dalla vicina isola del Tino, si trasferirono nell'insenatura delle Grazie intorno all'XI secolo. Il culto religioso dei monaci verso la Madonna delle Grazie verrà però introdotto solamente a partire dal XV secolo. Ad oggi l'antico convento è stato trasformato in un'abitazione privata conservandone, nella sua totale integrità, il chiostro e il refettorio.
Componenti materiali: legami con le attività produttive del territorio; relazioni con prodotti identitari materiali	Le Grazie è un borgo antico la cui popolazione si è sempre dedicata alle attività del mare ed all'agricoltura. I legami religioso-culturali di questo borgo erano intrinsecamente legati alle attività tradizionali. Il Santuario di Nostra Signora delle Grazie e la venerazione della sacra immagine miracolosa sono i principali elementi materiali della festa religiosa. Tuttavia ai festeggiamenti religiosi si affiancano tradizioni che si ripetono nel tempo, le cui origini non sono chiare, ma che sono senza dubbio legate alle attività produttive del territorio.
Grado di rischio perdita del bene immateriale	L'ambiente in cui insiste il Borgo, essendo una frazione di Porto Venere, fa parte con esso del Parco Naturale Regionale di Porto Venere e dell'Area di Tutela Marina (si veda la scheda dedicata alla Madonna Bianca di Porto Venere), pertanto è inserito in un sistema di tutela che riduce i rischi sul fronte della perdita delle caratteristiche ambientali dei luoghi di questa importante manifestazione religiosa. Lo stesso si può osservare dallo stato di conservazione del paesaggio e dei beni culturali del piccolo borgo, in particolare del santuario di Nostra signora delle Grazie e delle opere in essa custodite. La "patrona del Golfo della Spezia" ogni anno richiama migliaia di fedeli e di visitatori nel piccolo borgo delle Grazie. Contribuiscono a ridurre i rischi di perdita del bene immateriale le azioni di valorizzazione che completano la manifestazione religiosa. Infatti in concomitanza alla festa della Madonna si svolge anche la rinomata Sagra del Polpo. Tanto popolare da essere esportata anche fuori Provincia, è un evento gastronomico offerto ai turisti che popolano l'antico borgo durante i mesi estivi e che offrono le specialità locali, tra questi troviamo principalmente prodotti identitari liguri come frittelle di pesce, frittelle di bianchetti, stoccafisso, scabècciu (pesce marinato), sgabei (frittelle di pasta di pane), tartufi e muscoli ripieni, mesciua (zuppa di legumi), polpo in carpaccio, polpo in umido, spaghetti di muscoli. Recentemente la festa si è arricchita di un nuovo allestimento fieristico, che prende il nome di "un borgo in fiera". L'iniziativa viene dall'amministrazione comunale di Porto Venere ed ha il preciso obiettivo di valorizzare la costa delle Grazie, consentendo agli espositori di fare gli allestimenti dall'area di via Lungomare sino alla zona del Varignano, evitando di gravare sul quartiere storico.

REGIONE SARDEGNA

Prodotti alimentari:

PIA_SR_01 Bottarga di Muggine

PIA_SR_02 Bottarga di tonno

PIA_SR_03 Burrida

PIA_SR_04 Figatello

PIA_SR_05 Cuore

PIA_SR_06 Musciame

PIA_SR_07 Spinella

PIA_SR_08 Tonno affumicato

PIA_SR_09 Tonno sott'olio

PIA_SR_10 Belu

Antichi mestieri e produzioni artigianali:

PIAM_SR_01 Pescatori

PIAM_SR_02 Maestri d'ascia

PIAM_SR_03 Pescatori di corallo

PIAM_SR_04 Artigiani del corallo

PIAM_SR_05 Pescatori di ricci

PIAM_SR_06 Pescatori delle antiche tonnare

PIAM_SR_07 Tessitori di bisso.

Sagre e feste popolari:

PIMM_SR_01 Festa di Nostra Signora di Bonaria

PIMM_SR_02 Festa della Madonna del Naufrago

PIMM_SR_03 Festa patronale di Sant'Elia

PIMM_SR_04 Sagra del pesce di Giorgino

PIMM_SR_05 Regata della Vela latina.

Prodotti identitari ALIMENTARI

PIA_SR_01 - PRODOTTO IDENTITARIO ALIMENTARE

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	Bottarga di muggine
CATEGORIA	Preparazione di pesci molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi
NOME GEOGRAFICO/TRADIZIONALE ABBINATO	Butàriga (muggine)
Caratteristiche sintetiche	La bottarga di muggine è un prodotto ottenuto dalla salagione e dalla essiccazione delle ovaie ("baffe") di <i>Mugil cephalus</i> . La bottarga, dopo la lavorazione, ha la forma di un salame quadrato, color nocciola dorato o ambrato; il colore può variare da soggetto a soggetto e, a volte, anche nell'ambito della stessa "baffa" si possono constatare delle policromie. Il prodotto può essere commercializzato intero o macinato. Nella cucina tradizionale, la bottarga può essere affettata cruda e usata come antipasto o grattugiata quale condimento per paste e altri piatti tipici sardi.
Storia del prodotto	La tecnica di preparazione della bottarga è nota sin dall'antichità. Sembra certo che siano stati i fenici prima e gli arabi poi a diffondere la produzione ed il consumo di questo prodotto in tutta l'area mediterranea; lo stesso termine "bottarga" può derivare dall'arabo "Butarih" che significa pesce salato o affumicato (Ponzoni et al. 1987). I Fenici furono attivi pescatori, ma anche allevatori di pesci, muggini compresi, nei vivai. Probabilmente tale produzione fu introdotta nelle colonie sarde di <i>Tharros</i> (Cabras) e <i>Othoca</i> (Santa Giusta), da cui partivano le rotte fenicie di commercializzazione della bottarga in tutto il mediterraneo. In Sardegna la lavorazione e il consumo di questo prodotto hanno una tradizione secolare ampiamente consolidata; essa costituiva infatti un'attività secondaria per i pescatori di tonno e di muggine (Sebastio C., 1980). Nella lingua sarda la bottarga viene chiamata " <i>butàriga</i> ", conservando una forte assonanza col termine arabo.
Materie prime	Il <i>Mugil cephalus</i> è una specie mediterranea le cui gonadi presentano dimensioni (da 200 g a 500 g circa in soggetti di 1-2 kg di peso) e caratteristiche tali (spessore della membrana ovarica) da risultare idonee alla salagione.
Tecniche di produzione/lavorazione	Le tecniche produttive prevedono le seguenti fasi: <i>Cattura, selezione ed eviscerazione del pesce.</i> Dopo la cattura, il <i>Mugil cephalus</i> viene separato dalle altre specie di muggine e successivamente in esemplari maschi e femmine. Le ovaie vengono prelevate subito dopo l'eviscerazione del pesce senza ledere l'integrità della membrana ovarica e compromettere quindi le altre fasi di lavorazione. <i>Lavaggio e preparazione delle ovaie alla successiva salagione.</i> L'eviscerazione è immediatamente seguita dalla tolettatura dell'ovario e dallo svuotamento manuale delle vene ovariche al fine di prevenire la formazione di un "<i>pabulum</i>", che potrebbe favorire lo sviluppo microbico e la comparsa di alterazioni nel prodotto finito. <i>Salagione delle ovaie.</i> Dopo il lavaggio le ovaie vengono trattate a secco con sale marino a grana medio-fine e sovrapposte in strati su piani orizzontali in legno. La durata della salagione è variabile in relazione alle dimensioni delle

	ovaie e viene definita dal salatore attraverso la valutazione delle condizioni del prodotto. d) <i>Pressatura delle ovaie</i>. Al termine della salagione le ovaie, lavate in soluzione satura salina, vengono pressate per favorire l'allontanamento della salamoia e dei liquidi in eccesso ("spurgo"), prevenire la formazione di microcavit� all'interno del prodotto e consentire la penetrazione e la diffusione uniforme del sale. e) <i>Stagionatura</i>. Le ovaie sono successivamente trasferite nella sala di stagionatura e adagiate su scaffali in legno o appese in rastrelliere. La fase di stagionatura � estremamente variabile in relazione a numerosi fattori, come il periodo dell'anno e le condizioni atmosferiche esterne, le condizioni microclimatiche dei locali e la grandezza delle ovaie. In genere il processo di essiccamento e di stagionatura si svolge in sale ampie dove viene sfruttata l'azione della ventilazione naturale. In alcuni casi per favorire il processo possono essere utilizzati mezzi meccanici di ventilazione oppure il processo pu� svolgersi interamente in camere in cui i parametri ambientali sono controllati. Per favorire un'essiccazione uniforme il prodotto viene rivoltato periodicamente. A fine stagionatura la bottarga presenta colore uniforme, membrana perfettamente aderente all'ovario e difficilmente asportabile. La bottarga macinata � un prodotto che si ottiene in genere da "baffe" stagionate pi� a lungo rispetto a quelle commercializzate intere. Allo scopo di ridurre ulteriormente l'umidit�, dopo la macinazione, il prodotto viene essiccato ulteriormente per alcuni giorni prima di essere confezionato. Strumenti ed attrezzature impiegate per la lavorazione. Il metodo di produzione si � mantenuto pressoch� invariato da oltre 25 anni. Per esigenze tecniche pu� essere necessario conservare le ovaie lavate per poche ore in cella refrigerata. In fase di salagione, pressatura e stagionatura vengono utilizzati ripiani, scaffalature e rastrelliere in legno. In fase di stagionatura possono essere utilizzati mezzi di ventilazione meccanica o camere di essiccamento. Per il condizionamento vengono utilizzate macchine confezionatrici, sacchetti in pellicola per alimenti, vasetti in vetro con tappi in sughero o in metallo.
Ambiente	In Sardegna, le zone di produzione sono principalmente: Cagliari, Carloforte, Sant'Antioco, Cabras, Marceddi di Terralba e Tortol�. Tali luoghi sono infatti caratterizzati dalla presenza di coste con fondali sabbiosi e di ambienti salmastri lagunari, che costituiscono l'habitat ideale per il <i>Mugil cephalus</i>.
Grado di rischio perdita prodotto	Le tecniche di riproduzione controllata e di allevamento del <i>Mugil cephalus</i> hanno raggiunto un discreto grado di efficienza ma soltanto in rari casi vengono sfruttate a livello produttivo; infatti l'approvvigionamento raccolto in natura risulta ancora la pratica pi� conveniente. La reperibilit� della materia prima, pescata esclusivamente in acque sarde, risulta attualmente in equilibrio con gli attuali livelli di consumo, ma potrebbe essere minacciata da un incremento dell'impiego. In realt� a conferire carattere identitario al prodotto non � tanto la provenienza della materia prima quanto la tecnica di lavorazione; ad esempio, la Sardegna e la Liguria sono entrambe produttrici di bottarga di eccellenza, ma attraverso modalit� produttive differenti (tempi di stagionatura diversi). Si pu� affermare che il rischio di perdita del prodotto si attesta su un livello medio-basso, sia in riferimento alla reperibilit� della materia prima sia al know-how sulle tecniche di lavorazione del muggine. In tema di valorizzazione, la bottarga di muggine, per le sue caratteristiche di conservazione e di consumo, � senza dubbio un prodotto che si presta ad essere esportato.

PIA_SR_02 - PRODOTTO IDENTITARIO ALIMENTARE

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	Bottarga di tonno
CATEGORIA	Preparazione di pesci molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi
NOME GEOGRAFICO/TRADIZIONALE ABBINATO	Butàriga (tonno)
Caratteristiche sintetiche	La bottarga di tonno è un prodotto ottenuto dalla salagione e dalla essiccazione delle ovaie ("baffe") di tonno. La bottarga, dopo la lavorazione presenta una forma ovale allungata, di diverse dimensioni a seconda del peso. Il colore esterno è marrone scuro, l'interno marrone rossiccio, il gusto è forte e dal sapore deciso e la consistenza risulta semidura. Il prodotto può essere commercializzato intero o macinato. Nella cucina tradizionale, la bottarga può essere affettata cruda e usata come antipasto o grattugiata quale condimento per paste e altri piatti tipici sardi.
Storia del prodotto	La produzione di bottarga di Tonno, come quella di muggine, viene fatta risalire all'età fenicia. In generale e con riferimento a tempi più recenti, la pesca del tonno è intrinsecamente connessa alla storia di Carloforte, nell'Isola di San Pietro, territorio fortemente influenzato dalle tradizioni liguri. L'isola infatti fu colonizzata da un gruppo di pescatori di corallo originari di Pegli, in Provincia di Genova, che intorno al 1500 si erano trasferiti nella minuscola isola tunisina di Tabarka e nel 1738 sbarcarono sull'Isola di San Pietro, dove, nel giro di due anni, avevano già costruito la città, la fortezza, le mura e iniziato a coltivare la terra e pescare. La mattanza è un antico, tradizionale metodo di pesca del tonno rosso, sviluppato nelle tonnare. La tonnara fissa tradizionale è una struttura che ha una valenza storico-culturale enorme, tanto che, in alcune regioni, questi stabilimenti sono tutelati proprio come beni storico culturali e per questo salvaguardati. Le tonnare prendono il nome delle località marine in cui venivano impiantate (ad esempio Carloforte, Portopaglia, Portoscuso e Isola Piana, Camogli). <u>Oggi in Sardegna rimangono solo due tonnare fisse: quella di Carloforte (che intercetta solo tra il 5% e il 7% dei tonni in migrazione) e quella di Portoscuso (presso Capo Altano, a nord dell'isolotto di Meli).</u> Durante la mattanza carlofortina, i tonni vengono intrappolati in un sistema di reti, organizzate come un labirinto di stanze, che induce i pesci ad addentrarsi sempre più nelle maglie interne. Una volta riempita l'ultima stanza, la cosiddetta "camera della morte", essa viene sollevata fino alla superficie per permettere la cattura dei tonni dalle chiatte disposte attorno alla tonnara. La pesca viene effettuata attraverso arpioni che causano un cospicuo dissanguamento dei tonni. Nella mattanza tradizionale, la preparazione, i tempi e le modalità di svolgimento delle operazioni sono gestiti dal <i>Rais</i>.
Materie prime	La baffa di un tonno di oltre 100 chili può superare il chilo di peso. La sacca ovarica, detta gonade, estratta dal pesce femmina senza romperla, viene lavata per eliminarne le impurità e poi sottoposta alle procedure di lavorazione del prodotto.

Tecniche di produzione/lavorazione	Le tecniche di produzione della bottarga di tonno prevedono che le ovaie, una volta rimosse, vengano trasportate in locali asciutti e ventilati e disposte su banchi in acciaio inox o in legno duro e successivamente schiacciate da una lastra di PVC pesante o di acciaio inox, sulla quale vengono appoggiati dei pesi (tradizionalmente si riponevano delle grosse pietre) in modo da favorire la fuoriuscita dei liquidi. L'asciugatura dura dai 2 ai 4 giorni, in base alla dimensione delle gonadi. Trascorsi questi giorni, le uova vengono sottoposte alla salatura con il sale "mezzano"; gli operatori con i guanti intrisi di sale massaggiano le uova in senso longitudinale rigirandole più volte. Con il massaggio, oltre a far penetrare il sale, si eliminano gli eventuali resti di acqua. Le ovaie salate vengono nuovamente riposte sotto i pesi per circa 8-10 giorni e la salatura viene ripetuta quotidianamente. Trascorso questo periodo, le uova vengono appese, con dei lacci di corda di canapa, in un locale arieggiato ma asciutto, possibilmente in semi oscurità perché questa fa acquisire il colore più scuro all'esterno, mentre l'interno rimane rosato. Le bottarghe, appese a dei ganci o a delle funi, si lasciano asciugare per circa 30-40 giorni. Successivamente si confezionano con sottovuoto in PVC, con pezzature di diverse dimensioni. Strumenti ed attrezzature impiegate per la lavorazione: la lavorazione viene effettuata esclusivamente negli stabilimenti autorizzati, utilizzando prevalentemente banchi e lastre di acciaio INOX e legno. I metodi e le regole tradizionali sono consolidati da oltre 25 anni e ad esse si deve la caratteristica di bene identitario di questo prodotto.
Ambiente	Acque intorno all'isola di San Pietro, Isola Piana, Portoscuso. Il tonno "<i>Thunnus Thynnus</i>" è un pesce pelagico che vive in grandi profondità, ma all'inizio della primavera compie migrazioni genetiche, verso i luoghi in cui deporrà le uova, o erratiche, in cerca di mari più ricchi di cibo. Le distanze percorse dai tonni si estendono dalle coste atlantiche europee a tutto il Mediterraneo. Spesso banchi di provenienza atlantica, passando attraverso lo stretto di Gibilterra, si uniscono ai grandi banchi mediterranei, dirigendosi verso le coste sarde e siciliane, passano lo stretto di Messina, sfiorano la Calabria e risalendo l'Adriatico, dove poi gli esemplari più giovani restano fino a tutto settembre. La riproduzione del tonno avviene dalla primavera all'estate ed è in questo periodo che trovano il loro ambiente ideale nel Mediterraneo, dove vi sono diverse aree di riproduzione: soprattutto nella parte occidentale del bacino del Mediterraneo, tra Sardegna, Sicilia e penisola italiana; e ancora nel mar Ionio e nell'Adriatico centro-meridionale. Più che luoghi fisici, si tratta di aree caratterizzate dalla concomitanza di vari fattori (composizione chimica, densità, temperatura dell'acqua e assenza di elementi di disturbo tra cui: reti e palangari, rumori ed inquinamento) e sono proprio queste variabili ambientali a influenzare i temporanei mutamenti di rotta che determinano nelle tonnare sarde buone e cattive annate.
Grado di rischio perdita prodotto	I principali rischi per questo prodotto tradizionale sono relativi alla tutela della risorsa ittica. I fattori che costituiscono una minaccia per la conservazione della specie sono due: la modifica delle condizioni ambientali (soprattutto in passato) per la presenza delle attività industriali nel Sulcis-Iglesiente e la pesca intensiva effettuata dai pescherecci oceanici, di varie nazionalità, forniti di sofisticati mezzi di avvistamento e di cattura (camere mobili calate dagli elicotteri), che intercettano i banchi di tonno prima che si disperdano nell'Atlantico. Alla luce di queste considerazioni, il grado di rischio associato alla perdita della materia prima è medio-alto, come per altri prodotti derivati dalla lavorazione del tonno (figatello, cuore, musciamme, nelle schede successive). Pertanto, l'UE ha definito le regole sulla pesca del tonno, recependo il dettato dell'organismo internazionale di controllo del tonno rosso, l'ICCAT, che ogni anno determina le quote per ogni Stato membro, diminuite sensibilmente di anno in anno. Le linee di valorizzazione quindi non possono incentrarsi sull'incremento dei consumi e sull'esportazione di questo prodotto, proprio per i vincoli legati alla pesca, ma piuttosto sull'opportunità offerta dall'esperienza direttamente sul territorio: partecipazione agli eventi di pesca tradizionale e degustazione in loco di piatti della cucina tipica. Esperienza che qualifica l'immagine del territorio e diventa veicolo di promozione, legandosi indiscutibilmente con il settore turistico.

PIA_SR_03 - PRODOTTO IDENTITARIO ALIMENTARE

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	Burrida
CATEGORIA	Preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi
NOME GEOGRAFICO/TRADIZIONALE ABBINATO	Burrida a sa casteddaia
Caratteristiche sintetiche	È una pietanza della tradizione gastronomica del cagliaritano, consumata sia come secondo piatto che come antipasto, a base di pesce (gattuccio o palombo) marinato in una salsa bianca di aceto con noci, pinoli, cipolle, aglio ed altri aromi. Si serve fredda.
Storia del prodotto	Antica pietanza della tradizione popolare cagliaritana, di probabile derivazione fenicia, che un tempo apparteneva alla cucina povera ed oggi viene servita come prelibato antipasto di mare nei ristoranti tipici del cagliaritano. Di questo piatto esistono testimonianze verbali e scritte; la sua ricetta, infatti, può essere reperita in testi di gastronomia sarda, editi da oltre 25 anni.
Materie prime	La materia prima di questo piatto è il pesce (gattuccio di mare o in alternativa il palombo) accompagnato da altri prodotti di base della tradizione gastronomica della Sardegna (olio extravergine di oliva e spezie).
Tecniche di produzione/lavorazione	La natura identitaria di questo prodotto è data dalle modalità di preparazione del pesce . Il gattuccio o palombo viene preparato in piccoli tranci e fatto bollire. La salsa è la vera particolarità di questa preparazione: una volta mondate le cipolle e fatte rosolare in un tegame con l'olio, si aggiunge il fegatino tritato del gattuccio di mare, e si prosegue con la soffrittura. A parte, con uno sminuzzatore o nel mortaio, si tritano finemente le noci e l'aglio (alcuni uniscono anche il prezzemolo e una manciata di pinoli) e si aggiungono all'intingolo e si continua la cottura a fuoco lento per alcuni minuti. Si conclude con la predisposizione del pesce a strati, ciascuno cosparso con la salsa. La preparazione di questo piatto non richiede l'uso di particolari attrezzature e la preparazione era principalmente casalinga.
Ambiente	Il " <i>Scyliorhinus canicula</i> ", comunemente conosciuto come gattuccio è una specie diffusa nel mar Mediterraneo ed abita fondali sassosi, sabbiosi e corallini, specie se ricchi di gorgonie, sui rami delle quali il gattuccio depone le uova. Frequenta acque basse e medio - profonde, essendo riscontrabile la sua presenza da 10 a 400 metri di profondità. Il suo sostituto nella preparazione di questa pietanza è il palombo, il " <i>Mustelus mustelus</i> ", una specie tipica del Mediterraneo che si nutre principalmente di crostacei, cefalopodi e aringhe.
Grado di rischio perdita prodotto	Per questo particolare piatto della tradizione enogastronomica sarda i rischi di perdita sono legati principalmente alla salvaguardia delle materie prime, quindi del gattuccio e del palombo. Essendo comunque l'identitarietà del piatto legata piuttosto alla preparazione ed in particolare alla salsa, la tradizione può essere preservata anche impiegando una materia prima differente. Le due specie utilizzate, gattuccio e palombo, sono ancora particolarmente diffuse nel Mediterraneo e la tecnica di pesca maggiormente impiegate è quella a strascico. L'Unione europea ha previsto limitazioni per la pesca di palombo e gattuccio ma, secondo i dati disponibili, queste limitazioni sono costantemente violate, determinando un rischio medio-alto per la perdita di queste risorse. Questo piatto non è diffuso soltanto in Sardegna, una variante altrettanto tipica si trova nella burrida genovese. La valorizzazione di questo piatto, rappresentante della cucina marinara, passa per la ristorazione tipica locale o in associazione ad altri eventi come si è riscontrato nella Regione Liguria.

PIA_SR_04 - PRODOTTO IDENTITARIO ALIMENTARE

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	Figatello
CATEGORIA	Preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi
NOME GEOGRAFICO/TRADIZIONALE ABBINATO	Figatello o lattume di Tonno
Caratteristiche sintetiche	Il figatello si ottiene attraverso la lavorazione della sacca del liquido seminale del tonno, che si presenta di colore rosa-carneo. Si consuma prevalentemente come prodotto essiccato sotto sale o fresco, dopo una bollitura, condito con olio, aceto, limone, sale ed erbe aromatiche, o fritto.
Storia del prodotto	Questo prodotto della tradizione carlofortina anticamente si realizzava nelle cucine domestiche dei pescatori, dove nessuna parte del pesce poteva essere "sprecata". Nel momento in cui la lavorazione del tonno divenne importante, essa fu trasferita in stabilimenti specificamente attrezzati per una produzione di tipo manifatturiero. (Per approfondimenti sulla pesca tradizionale del tonno si veda la scheda dedicata alla bottarga di tonno).
Tecniche di produzione/lavorazione	Si procede alla pulitura, spinatura e lavorazione del tonno, separando la sacca del liquido seminale, facilmente individuabile. La parte viene lasciata intera e ricoperta di un impasto di sale e erbe aromatiche, quindi si lascia essiccare per un tempo variabile in funzione delle dimensioni della sacca da 24 a 48 ore. Successivamente le parti vengono lavate con acqua di mare e poste ad asciugare su cannicciati, ossia intrecci di fascine di erica o altre arbustive della macchia mediterranea. I locali utilizzati per la preparazione del "Figatello" sono gli stabilimenti di lavorazione del Tonno e le cucine domestiche.
Materie prime	La materia prima è la sacca del liquido seminale del tonno (<i>Thunnus Thynnus</i>). Sono importanti per la lavorazione anche i cannicciati di erica e di altre piante arbustive della macchia mediterranea.
Ambiente	Acque intorno all'isola di San Pietro, Isola Piana, Portoscuso. (Per approfondimenti sull'habitat e il ciclo di migrazione del tonno si veda la scheda dedicata alla bottarga di tonno).
Grado di rischio perdita prodotto	I rischi per questo prodotto non divergono da quelli che si possono riscontrare per le altre produzioni legate alla pesca del tonno (si veda la scheda dedicata alla bottarga di tonno).

PIA_SR_05 - PRODOTTO IDENTITARIO ALIMENTARE

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	Cuore
CATEGORIA	Preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi
NOME GEOGRAFICO/TRADIZIONALE ABBINATO	Cuore di Tonno
Caratteristiche sintetiche	Il cuore del tonno è caratterizzato da un colore rosso molto scuro e dalla forma triangolare. Aperto e ripulito dalle parti grasse, trova principalmente impiego nella preparazione di un piatto tipico carlofortino, la "cappunadda", preparata con le "gallette" (un pane tradizionale della zona, molto asciutto), pomodoro e olio d'oliva. Si può anche consumare bollito o essiccato.
Storia del prodotto	La lavorazione del cuore di tonno, come la bottarga, ha origini antichissime, che risalgono all'attività della pesca. La lavorazione del cuore di tonno avveniva dapprima nelle case dei pescatori e successivamente nelle tonnare, secondo il principio che tutte le parti del tonno dovevano essere sfruttate. (Per approfondimenti sulla pesca tradizionale del tonno si veda la scheda dedicata alla bottarga di tonno).
Tecniche di produzione/lavorazione	La lavorazione del cuore di tonno essiccato è simile a quella della bottarga. Si procede alla pulitura, spinatura e lavorazione del tonno, separando il cuore dalle restanti parti. Il cuore viene tagliato aprendolo nella parte mediana e ricoperto di sale per circa 24-26 ore. Successivamente le parti sono lavate in acqua di mare e poste ad asciugare su cannicciati e/o fascine che consentono l'aerazione. Una volta asciutti i pezzi vengono tenuti assieme con dello spago e appesi al soffitto di un locale tipo cantina. I materiali impiegati per la lavorazione sono costituiti da banchi per la lavorazione e i cannicciati per l'asciugatura, costituiti da intrecci di fascine di erica o altre arbustive della macchia mediterranea. I metodi di lavorazione, sulla base degli usi locali, sono consolidati e praticati da diverse generazioni.
Materie prime	La materia prima è il cuore di tonno che viene estratto dai tonni adulti pescati nelle zone costiere del Sulcis Iglesiente.
Ambiente	Acque intorno all'isola di San Pietro, Isola Piana, Portoscuso. (Per approfondimenti sull'habitat e sul ciclo di migrazione del tonno si veda la scheda dedicata alla bottarga di tonno).
Grado di rischio perdita prodotto	I rischi per questo prodotto non divergono da quelli che si possono riscontrare per le altre produzioni legate alla pesca del tonno (si veda la scheda dedicata alla bottarga di tonno).

PIA_SR_06 - PRODOTTO IDENTITARIO ALIMENTARE

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	Musciamè
CATEGORIA	Preparazione di pesci molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi
NOME GEOGRAFICO/TRADIZIONALE ABBINATO	Sleppa, mosciamè, filetto di tonno di Sardegna
Caratteristiche sintetiche	Il Musciamè di tonno, prodotto prelibato e dal sapore forte, è ricavato dalla parte superiore della ventresca di tonno. La carne viene desquamata, ripulita e lavata; i filetti rimangono poi sotto sale e presentano una colorazione marrone scuro all'esterno e più rosata all'interno.
Storia del prodotto	In riferimento al nome del prodotto, l'ipotesi generalmente ammessa è che derivi dall'arabo " <i>mosammed</i> " ovvero "duro, secco". In particolare, il musciamè di tonno rosso è un prodotto gastronomico, tipico delle zone rivierasche della Liguria, della Sicilia, e della Sardegna, soprattutto di Carloforte, nell'isola di San Pietro. (Per approfondimenti sulla pesca tradizionale del tonno si veda la scheda dedicata alla bottarga di tonno).
Tecniche di produzione/lavorazione	Le tecniche di lavorazione del musciamè prevedono innanzitutto la macellazione del tonno e l'estrazione del filetto che deve essere effettuato da operatori esperti. I filetti vengono trasportati in un locale asciutto e ventilato, disposti su banchi in acciaio inox o in legno duro e successivamente schiacciati da una lastra di PVC pesante o di acciaio inox, sulla quale vengono appoggiati dei pesi (tradizionalmente si riponevano delle grosse pietre) in modo da favorire la fuoriuscita dei liquidi. L'asciugatura dura dai 2 ai 4 giorni, in base alla dimensione del filetto. Trascorsi questi giorni, il filetto viene sottoposto alla salatura: gli operatori iniziano la lavorazione a mano che prevede un massaggio delle carni, poggiato sui banchi con il sale, in senso longitudinale rigirandolo più volte: con il massaggio oltre a far penetrare il sale, eliminano gli eventuali resti di acqua. Le carni salate vengono nuovamente e riposte sotto i pesi per circa 15 giorni, ma quotidianamente la salatura viene ripetuta. Trascorso questo periodo, le carni vengono appese, con dei lacci di corda di canapa, in un locale arieggiato ma asciutto, possibilmente in semioscurità perché questa fa acquisire il colore più scuro all'esterno, lasciando inalterato il colore rosato delle carni interne. Il musciamè, appeso a dei ganci o a delle funi, si lascia asciugare per circa 25-30 giorni. Dopodiché si confeziona con sottovuoto in PVC, con pezzature di diverse dimensioni.
Materie prime	La materia prima è il tonno pescato nell'isola di Carloforte, nell'isola Piana e a Portoscuso.
Ambiente	Acque intorno all'isola di Carloforte, Isola Piana, Portoscuso. (Per approfondimenti sull'habitat e sul ciclo di migrazione del tonno si veda la scheda dedicata alla bottarga di tonno).
Grado di rischio perdita prodotto	I rischi per questo prodotto non divergono da quelli che si possono riscontrare per le altre produzioni legate alla pesca del tonno (si veda la scheda dedicata alla bottarga di tonno).

PIA_SR_07 - PRODOTTO IDENTITARIO ALIMENTARE

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	Spinella
CATEGORIA	Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei, e tecniche particolari di allevamento degli stessi
NOME GEOGRAFICO/TRADIZIONALE ABBINATO	Nessuno
Caratteristiche sintetiche	Parti carnee del tonno, attaccate alle spine, opportunamente tagliate in strisce sottili e essiccate sotto sale. La spinella viene utilizzata per la preparazione, dopo rinvenimento in acqua per 12 ore, di diversi piatti tradizionali del Sulcis Iglesiente.
Storia del prodotto	Sulla storia di questo prodotto non vi sono informazioni consolidate, tuttavia è possibile ipotizzare che sia una preparazione piuttosto antica, come quella della bottarga di tonno che viene fatta risalire all'età fenicia, o potrebbe essere un prodotto nato con la lavorazione del tonno nella antiche tonnare (si veda anche la scheda sulla bottarga di tonno).
Tecniche di produzione/lavorazione	Si procede alla pulitura, spinatura e lavorazione del tonno, separando le parti carnee dal resto; delle parti carnee vengono scelte quelle attaccate alle spine secondarie, che vengono tagliate in striscette sottili e opportunamente disposte in un barile di legno, sino a formare uno strato uniforme che viene ricoperto completamente con il sale; si procede così alternando strati di carne con strati di sale, sino a riempire il contenitore. Una volta che il contenitore è colmo, si procede alla chiusura con il coperchio sul quale si eserciterà una forza pressante tale da consentire rapidamente il deflusso dei liquidi e facilitare il processo di essiccazione sotto sale. I metodi di lavorazione, sulla base degli usi locali, sono consolidati e praticati da diverse generazioni.
Materie prime	La materia prima è il tonno pescato nel Sulcis - Iglesiente (si veda anche la scheda sulla bottarga di tonno).
Ambiente	Alcune zone costiere del Sulcis Iglesiente (si veda la scheda dedicata al cuore di tonno).
Grado di rischio perdita prodotto	I rischi per questo prodotto non divergono da quelli che si possono riscontrare per le altre produzioni legate alla pesca del tonno (si veda la scheda dedicata al cuore di tonno).

PIA_SR_08 - PRODOTTO IDENTITARIO ALIMENTARE

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	Tonno affumicato
CATEGORIA	Preparazione di pesci molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi
NOME GEOGRAFICO/TRADIZIONALE ABBINATO	Nessuno
Caratteristiche sintetiche	La realizzazione del tonno affumicato prevede l'affumicatura delle parti carnee magre del tonno. Il prodotto si presenta di un tipico colore scuro.
Storia del prodotto	La storia di questo prodotto, come per la spinella ed il cuore di tonno è molto antica. Sicuramente è un prodotto che veniva realizzato nelle antiche tonnare (si veda anche la scheda sulla bottarga di tonno).
Tecniche di produzione/lavorazione	Le tecniche di lavorazione e conservazione prevedono una prima fase in cui si procede alla pulitura, spinatura e lavorazione del tonno, separando le parti carnee dal resto. Per questa particolare lavorazione sono impiegate soltanto le parti magre, che vengono tagliate a strisce e opportunamente disposte nei graticci per l'affumicatura. I locali utilizzati per questa preparazione sono, normalmente, appositi laboratori all'interno degli stabilimenti delle tonnare, o camere nelle abitazioni appositamente predisposte per l'affumicatura, che si esegue accendendo un fuoco lento di fascine relativamente fresche di erica e lentischio. In seguito al processo di affumicatura vengono conservate appese al soffitto nelle cantine o negli stabilimenti. I metodi di lavorazione, sulla base degli usi locali, sono consolidati e praticati da diverse generazioni. Ciò è testimoniato dalla data di costruzione delle tonnare, presenti in tutto il Sulcis - Iglesiente, che ospitano i locali appositi per l'affumicatura.
Materie prime	La materia prima è il tonno pescato nel Sulcis - Iglesiente, in particolare a Portoscuso e Carloforte (si veda anche la scheda sulla bottarga di tonno).
Ambiente	Zone costiere del Sulcis - Iglesiente (si veda anche la scheda sulla bottarga di tonno).
Grado di rischio perdita prodotto	I rischi per questo prodotto non divergono da quelli che si possono riscontrare per le altre produzioni legate alla pesca del tonno (si veda la scheda dedicata al cuore di tonno).

PIA_SR_09 - PRODOTTO IDENTITARIO ALIMENTARE

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	Tonno sott'olio
CATEGORIA	Preparazione di pesci molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi
NOME GEOGRAFICO/TRADIZIONALE ABBINATO	Nessuno
Caratteristiche sintetiche	Parti carnee magre del tonno, tagliate in tranci, di colore rosato dopo la cottura in acqua, conservate sott'olio.
Storia del prodotto	Sulla storia di questo prodotto non disponiamo di informazioni consolidate. Sicuramente è un prodotto che veniva realizzato nelle antiche tonnare (si veda anche la scheda sulla bottarga di tonno).
Tecniche di produzione/lavorazione	Si procede alla pulitura, spinatura e lavorazione del tonno, separando le parti carnee dal resto e scegliendo quelle più magre, che vengono tagliate in tranci e cotte lentamente, per almeno due ore in acqua salata. A fine cottura il tonno scolato si lascia sgocciolare e raffreddare su un canovaccio, quindi, quando le trance sono ben fredde, si dispongono in vasi di vetro a chiusura ermetica, colmati con olio d'oliva. Il prodotto va consumato almeno un mese dopo la preparazione, in maniera tale che si compia un minimo di stagionatura e il sapore forte del tonno si amalgami con quello delicato dell'olio. La preparazione del tonno sott'olio, nelle zone costiere del Sulcis Iglesiente, è essenzialmente manuale. Le attrezzature sono quelle tradizionali delle cucine casalinghe o dei laboratori autorizzati.
Materie prime	La materia prima è il tonno pescato nel Sulcis - Iglesiente, in particolare a Portoscuso e Carloforte (si veda anche la scheda sulla bottarga di tonno).
Ambiente	Zone costiere del Sulcis - Iglesiente (si veda anche la scheda sulla bottarga di tonno).
Grado di rischio perdita prodotto	I rischi per questo prodotto non divergono da quelli che si possono riscontrare per le altre produzioni legate alla pesca del tonno (si veda la scheda dedicata al cuore di tonno).

PIA_SR_10 - PRODOTTO IDENTITARIO ALIMENTARE

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	Belu
CATEGORIA	Preparazione di pesci molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi
NOME GEOGRAFICO/TRADIZIONALE ABBINATO	Belu o anche trippa di tonno
Caratteristiche sintetiche	Stomaco del tonno, da consumare fresco, ma anche, soprattutto in passato, opportunamente tagliato ed essiccato con la salatura. Si produce nelle zone costiere del Sulcis Iglesiente.
Storia del prodotto	Il belu o anche trippa di tonno veniva lavorato negli stabilimenti delle tonnare. Inizialmente era un prodotto destinato ai tonnarotti. Attualmente è un prodotto rivalutato della cucina tipica carlofortina, secondo cui lo si prepara stufato con le patate e la cipolla e si presenta come gli spezzatini di carne.
Tecniche di produzione/lavorazione	Per ottenere questo saporito prodotto si procede alla pulitura, spinatura e lavorazione del tonno, separando lo stomaco dalle restanti parti. Una volta aperto e pulito, per l'essiccazione si procede alla copertura dello stomaco con il sale per circa 24-26 ore; successivamente le parti sono lavate in acqua di mare e poste ad asciugare su cannicciati e/o fascine di erica o altri arbusti della macchia mediterranea che sull'isola di San Pietro non mancano e che consentono una areazione adeguata. Una volta che lo stomaco risulta ben asciutto si appende nelle cantine, per la conservazione. I locali utilizzati per la preparazione del "belu" sono, normalmente, le cucine domestiche o appositi laboratori all'interno degli stabilimenti delle tonnare. I metodi di lavorazione, sulla base degli usi locali, sono consolidati e praticati da diverse generazioni.
Materie prime	La materia prima è il tonno pescato nel Sulcis - Iglesiente, in particolare a Portoscuso e Carloforte (si veda anche la scheda sulla bottarga di tonno).
Ambiente	Zone costiere del Sulcis - Iglesiente (si veda anche la scheda sulla bottarga di tonno).
Grado di rischio perdita prodotto	I rischi per questo prodotto non divergono da quelli che si possono riscontrare per le altre produzioni legate alla pesca del tonno (si veda la scheda dedicata al cuore di tonno).

Prodotti identitari ANTICHI MESTIERI

PIAM_SR_01 - PRODOTTO IDENTITARIO ANTICHI MESTIERI

DENOMINAZIONE	Pescatori
CATEGORIA	Antichi mestieri
NOME TRADIZIONALE	Su Piscadori
Storia	Il mestiere del pescatore si è diffuso in Sardegna in modo differente a seconda delle zone geografiche ed in relazione alla presenza di altri popoli. Alcuni storici osservavano infatti lo scarso interesse dei Sardi per la pesca, a tal proposito scriveva Certi nel 1778: <i>"I Sardi non pescano, e i pescatori si aspettano d'Italia; ciò fa, che i pescatori sono scarsi, e talora nulli. Sono scarsi, perché, malvolentieri ognuno abbandona la patria, principalmente quando la tassa messa al pesce rende il guadagno troppo tenue. Il medesimo pescatore poi, che pur si fa animo a venire, vuole anch'esso in qualche parte dell'anno rivedere il suo focolare: il Napoletano vuol ritornare alla torre di Greco, il Camugliese vuol rivedere la riviera, ed ecco allora i pescatori nulli in Sardegna, e con essi nullo il pesce. A rimediare pertanto al disordine converrebbe che i Sardi medesimi si dessero alla pescagione"</i>. Lamarmora, nel suo <i>"Itinéraire de l'Ile de Sardaigne"</i>, osservava che il pesce di mare veniva pescato quasi tutto dai Napoletani, e Targioni Tozzetti, nella sua <i>Relazione sulla pesca in Italia</i> (1871), scriveva a proposito della Sardegna che <i>"coloro che fan della pesca esclusivo mestiere sono probabilmente assai pochi, e più tosto si ha della gente che pesca quando o le vicine miniere, o il campo o la vigna o il pascolare armenti o l'esercitarsi alla caccia o far legna e carbone o il trafficare nelle città o i molli riposi non li chiamino altrove"</i>. L'impulso dato alla pesca locale da parte di pescatori esterni e il ruolo svolto dalle loro immigrazioni nel popolamento dei centri costieri isolani è stato messo in rilievo da Alberto Mori, nel 1950. Analizzando le schede anagrafiche dei Comuni costieri egli ha potuto stabilire, sulla base dei luoghi di provenienza degli immigrati recenti e dei cognomi tipicamente liguri e campani, che i tre quarti del totale dei pescatori erano di origine continentale, per lo più "Napoletani" (di Torre del Greco, Napoli, Pozzuoli, Procida, Resina, Ischia, Torre Annunziata, ecc.) e Ponzesi, quindi Liguri e Siciliani. Un rapporto che ancora oggi si osserva tra i pescatori nei centri come Porto Torres, Stintino, Alghero.
Materie prime	Nel caso specifico del mestiere del pescatore, non si può parlare propriamente di materie prime quando si fa riferimento alle imbarcazioni, quanto piuttosto di uno strumento di lavoro che consente l'accesso al mare. Considerato il ruolo fondamentale dell'imbarcazione, la sua scelta da parte dei pescatori e la sua costruzione da parte dei maestri d'ascia (si veda la scheda successiva), si fondano su criteri conoscitivi che derivano dalla funzione che essa deve svolgere, sia per quanto riguarda la navigazione che la pesca vera e propria. Dovendo assolvere a due ruoli importanti, la navigazione e la pesca, la barca incorpora un'ampia gamma di saperi sul mare, saperi che derivano da entrambe le attività a cui è destinata. Pescatori e costruttori sono legati da una relazione reciproca e continua: specializzati gli uni e gli altri nel proprio settore lavorativo, condividono gran parte di questi saperi. La barca è il risultato di questa relazione, il frutto di queste conoscenze. I materiali usati, la forma, lo stile, sono il segno delle esigenze dei pescatori, ma anche delle tecniche e delle abilità del costruttore. Di seguito cercheremo di individuare le tipologie più diffuse in Sardegna cercando di identificare le relazioni con le tradizioni importate dagli immigrati liguri e campani.

	La scelta dell'imbarcazione dipende da motivi ecologici (condizioni del territorio in cui si opera); dal tipo di pesca (l'uso di reti, nasse, o palamiti, richiede una diversa abitabilità); e da criteri di consuetudine e di abitudine etnico - familiare. Ciò significa che, una volta soddisfatte le esigenze essenziali di funzione, c'è una varietà di stili e di gusti che rimanda ad elementi etnici, che a sua volta rimandano alle contaminazioni dei saperi degli immigrati liguri e campani che hanno operato in Sardegna. Ad esempio tra le piccole barche: i gozzi, la tabacchina a Carloforte, la spagnoletta e/o il gozzo algherese ad Alghero; la guzzetta (o "<i>rivanetto</i>" o barca stintinese che) a Stintino, la filuga, insieme a tutti gli altri tipi di barca, a Porto Torres, la maddalenina, costruita nell'Isola della Maddalena, e così via. Vi sono poi lance, chiattini, barche a prua oceanica. Le variazioni delle nomenclature relative alle barche si riscontrano fra i pescatori, specie se di diversa provenienza etnica, in particolare quello catalano ad Alghero, quello ligure a Stintino e quello più generalmente diffuso ponzone e campano. La filuga richiama, nelle linee e nella forma slanciata, le caratteristiche della feluca, una barca da carico a vela, diffusa, tradizionalmente, in area tirrenica; le barche ponzone e maddalenina a loro volta, non si discostano molto da questo modello, la barca stintinese (guzzetta) replica, nelle linee della prua e della poppa, le forme di un tipo di gozzo ligure; la spagnoletta, di origine spagnola più accigliata rispetto alle altre, ha trovato in Alghero la sua patria di adozione, e di qui si è diffusa nei centri vicini, specialmente a Bosa, a Stintino, a Porto Torres e Castelsardo.
Ambiente	Ad incidere sulle caratteristiche delle imbarcazioni prescelte vi erano motivi ecologici, legati ai venti, all'habitat marino in genere e alla conformazione degli approdi, a quelli tecnici legati al tipo di materiale usato e ai tipi di pesca praticati, fino a quelli estetici ed etnici, legati allo stile dei costruttori e al gusto dei pescatori. Nei compartimenti di Alghero, Porto Torres, Golfo Aranci, La Maddalena, Carloforte e Cagliari, dove si pratica da molti anni la pesca marittima ma in nessun luogo questa ha carattere di una grande industria. A Golfo Aranci e La Maddalena, i pescatori indigeni sono pochi e coloro che vi esercitano sono emigrati dal Golfo di Napoli. Molte barche dell'isola di Ponza si recano dall'aprile alla fine di settembre alla pesca dell'aragosta, specialmente lungo le coste sarde di mezzogiorno, di ponente e settentrionali; nelle coste orientali l'aragosta è pescata dai Sardi. In realtà i Sardi che si dedicano alla pesca dell'aragosta sono soprattutto Carlofortini e Algheresi, e dunque in gran parte di origine ligure e campana, richiamati nei due centri locali, prima dalla pesca del corallo, poi dal pesce azzurro e infine dalla pesca dei crostacei.
Tecniche di lavorazione	Le barche tradizionali dei centri costieri citati erano concepite per la propulsione a vela e a remi. A proposito delle tipologie più frequenti, specie delle spagnolette algheresi, gli informatori concordano nel definirle "barche fatte per la vela", "adatte alla vela". La vela in uso era la vela latina ed è indubbiamente a questa tecnica di navigazione che si devono le caratteristiche più salienti della forma detta barca. La vela latina, com'è noto, è costituita da una superficie di tela di forma triangolare, collegata ad un'antenna mobile (pennone) che è sostenuta da un albero fissato al centro dell'imbarcazione. I pescatori la costruivano personalmente, nelle dimensioni che ritenevano più appropriate allo scafo ed ai luoghi di pesca. Ma anche lo scafo a sua volta, veniva costruito in funzione del sistema di propulsione a vela. La struttura antenna mobile-albero consente di collocare la vela in modo da utilizzare la forza del vento anche quando esso proviene da direzioni diverse da quella di poppa. Resta tuttavia una spinta di deriva che può essere contrastata con opportuni accorgimenti tecnici che agiscono sulla conformazione dello scafo. La soluzione che a questo problema hanno dato i costruttori locali è stata quella di produrre barche "rasine", sufficientemente snelle e soprattutto molto accigliate. La spagnoletta algherese più di altre sembra rispondere a queste caratteristiche. Ma la chiglia alta, dalla forma "a coltello" che coglie osservando la spagnoletta da prua, quando è tirata a secco, così efficace per tenere la direzione con la vela, ha potuto essere adottata in Alghero perché le condizioni batimetriche lo hanno consentito. In Alghero infatti si poteva contare su un approdo sicuro con acque profonde, mentre altrove, dove l'assenza di porto costringeva i pescatori a tirare le barche in costa, entro piccole cale sabbiose, erano più funzionali che meno accigliate, anche se più soggette allo scarroccio nella navigazione. La conservazione dell'uso della vela pur avendo il motore a bordo, è oggi più frequente fra i pescatori che possiedono la tradizionale spagnoletta. Un pescatore di Bosa racconta che col vento favorevole la sua barca condotta a vela, supera di gran lunga, al ritorno dalla pesca, le barche a motore. Ma la spagnoletta viene anche collegata alla pesca tradizionale con le nasse, e ancor oggi, i pochissimi casi di conservazione della tecnica delle nasse, si associano all'uso della spagnoletta (così a Bosa, ad Alghero, e a Porto Torres), spesso conservando anche, quando le condizioni del tempo lo consentono, l'uso della vela.
Grado di rischio perdita prodotto	Il mestiere del pescatore accomuna la Sardegna alla Liguria per le tradizioni e per le imbarcazioni impiegate, ma anche per le difficoltà crescenti che caratterizzano quest'antico mestiere. L'attività della pesca è divenuta soggetta ad un severo monitoraggio a livello regionale e nazionale, soprattutto su impulso delle direttive dell'Unione Europea, dai quali si sviluppano gli interventi di tutela degli ecosistemi e delle specie, in particolare per quelle più a

rischio. I pescatori professionisti hanno diversi vincoli autorizzativi e riferiti alle specie pescate, in particolare nei metodi di pesca e nei quantitativi consentiti. Si pensi inoltre alle misure di tutela delle specie che prevedono il fermo biologico per un determinato periodo di tempo obbligatorio. Date queste premesse, il sistema di valorizzazione di questo mestiere è estremamente complesso e differenziato a seconda della specie in oggetto, per es. il riccio di mare, il tonno rosso ecc. che prevedono delle normative specifiche. Questa complessità si rileva a livello normativo, comunitario, nazionale e regionale ed a livello di sistema di incentivi e di aiuti alle imprese e cooperative che operano in questo settore. I rischi di perdita di questo mestiere sono dunque legati all'economicità dell'attività, si pensi infatti alle difficoltà economiche che devono sopportare i pescatori durante il fermo biologico e per l'adeguamento alle norme. Tali rischi sono affrontati principalmente nella politica europea della pesca (PCP) che si rivolge alla conservazione degli stock ittici e che dovrebbe consentire ai pescatori di competere in modo equo ed al sistema di incentivi e di aiuti destinati ai pescatori durante il fermo biologico che incentivano alcuni settori della pesca come l'acquacoltura. Qualsiasi intervento di valorizzazione è fortemente settorializzato e deve inserirsi nel contesto normativo di tutela della specie ed alle opportunità di incentivo provenienti dal Fondo Europeo per la pesca (FEP).

PIAM_SR_02 - PRODOTTO IDENTITARIO ANTICHI MESTIERI

DENOMINAZIONE	Maestri d'ascia
CATEGORIA	Antichi mestieri
NOME TRADIZIONALE	Maestri d'ascia imbarcazioni
Storia	Le imbarcazioni racchiudono le esigenze nautiche per gli usi della pesca e le tradizioni costruttive locali, per questa ragione i maestri d'ascia hanno un ruolo importantissimo nella filiera ittica. L'interesse per loro è duplice: da un lato è utile individuare il ruolo che assumono nella produzione alieutica, cioè la loro funzione a livello tecnologico, economico e sociale; dall'altro, sperimentano una relazione continua coi pescatori, per i quali il loro punto di vista costituisce un luogo di confronto delle informazioni. I cantieri navali non sono tutti uguali, gli esperti infatti distinguono i cantieri di formazione recente e scarsamente collegati alla tradizione, improntate verso forme modernizzate di costruzione, da quelli gestiti da maestri d'ascia anziani, a specializzazione personale. In riferimento alla cultura del mare ed alla tradizione è senza dubbio più interessante la seconda tipologia legata alla tradizione dei grandi maestri d'ascia. Prendiamo come riferimento alcuni compartimenti come Stintino: dalla fine del secolo scorso quando fu fondato il villaggio, i pochi costruttori che si sono formati localmente, sono tutti figli di pescatori. L'apprendimento dei primi rudimenti del mestiere era avvenuto nel cantiere della Tonnara, dove venivano assunti da ragazzi, come aiutanti dei maestri d'ascia liguri, addetti alla manutenzione delle barche durante la stagione di pesca del tonno. Si rammentano i maestri Bosco e Benenati che ottennero la qualifica professionale dai maestri d'ascia liguri, attraverso l'osservazione attenta delle barche costruite nei centri vicini e attraverso la pratica e l'esperienza divennero abilissimi e con uno stile del tutto personale. L'espressione più caratteristica della loro produzione è il <u>gozzo stintinese</u>, che più di altri tipi di barche sembra rispondere alle esigenze e ai gusti dei pescatori locali. A conservare una tradizione più antica, nell'area in esame, sono rimasti soltanto i Polese a Porto Torres e gli Olivieri a Bosa. Sono questi soprattutto che mostrano, insieme al rigore e alla disciplina tecnica, una percezione di sé ed un'autovalutazione che svela l'orgoglio di mestiere, fondato, più che su abilità costruttive, sulle doti di progettazione e di creatività. A Bosa Bortolo Olivieri ha già superato gli ottant'anni. Da qualche tempo si limita alla manutenzione delle barche. Con lui si estingue un ceppo di maestri d'ascia di origine ligure. Fu infatti il nonno che proveniente da una famiglia di maestri d'ascia di Santa Margherita Ligure, si stabilì ad Alghero nella seconda metà del secolo scorso, dove insegnò l'arte agli algheresi per la costruzione del gozzo ligure, da cui sarebbero derivati i gozzi algheresi. Olivieri si trasferì a Bosa per via della forte concorrenza presente ad Alghero, successivamente i discendenti del maestro si trasferirono ad Olbia, Polese invece si trasferì da Alghero a Porto Torres (esso era originario di Torre del Greco) dove raggiunse un'elevata specializzazione artigianale che si mantiene fino ad oggi. Tre generazioni di costruttori a Bosa e quattro a Porto Torres, hanno perpetuato un'attività i cui frutti risultavano dalla relazione continua coi pescatori. Le loro tecniche, le loro abilità, la loro creatività, hanno sempre dovuto fare i conti con le ristrettezze economiche, i gusti, le abitudini, le esigenze operative dei pescatori. Così a Bosa si sono imposti tipi di barche molto simili a quelli algheresi, in particolare gozzi e spagnolette, mentre a Porto Torres, dove la varietà dei tipi di barca replica l'eterogeneità etnica dei pescatori, i tipi più usati sono spagnolette e filughe, queste ultime privilegiate dai pescatori ponzesi e campani.
Materie prime	Le materie prime impiegate dai maestri d'ascia sono i legni per la costruzione delle imbarcazioni, che venivano selezionati in base alle caratteristiche ed ai pezzi che dovevano costituire la barca. La preparazione del materiale sta alla base del processo di costruzione della barca. L'obiettivo dell'operazione è quello di acquisire il materiale più appropriato ai fini costruttivi, il che implica non soltanto un complesso di conoscenze circa la proprietà, le qualità e le strategie del taglio del legno, ma anche un alto grado di padronanza complessiva del processo di costruzione della barca, della sua struttura tecnica in funzione dell'uso che dovrà realizzare.

Ambiente

Nella loro ricerca del legno i maestri d'ascia segnano percorsi che collegano la costa all'entroterra, il mare e la montagna. Le zone sono tante: da Porto Torres si andava a tutta l'area del sassarese, a Osilo, Muros, Cargeghe, Tempio, Aggius e fino a Macomer; oggi si forniscono da Gavoi. Da Bosa a Monte Crispo e Villanova Monteleone, ma anche in aree più lontane come Santa Maria e Cuglieri. Anche gli Algheresi si rifornivano da queste zone. Mentre Stintino è sempre stato più orientato all'esterno proprio a causa della tradizione costruttiva appresa nei cantieri liguri della tonnara. I maestri stintinesi fanno arrivare il legname da fuori, in particolare dalla Toscana.

Attorno ai rapporti tra i maestri d'ascia e i fornitori di legnami vi era una forte reciprocità e scambio di importanti informazioni di carattere professionale sui legni più adatti per la costruzione delle varie parti dell'imbarcazione. Ciò comporta alcune considerazioni immediate circa il ruolo dei maestri d'ascia nella cultura del mare. Essi non solo forniscono il mezzo più importante per l'accesso al territorio del mare, e in questa dimensione condividono con i pescatori gran parte delle conoscenze relative alla navigazione e alla pesca, ma attraverso la ricerca del materiale nelle aree dell'interno entrano a far parte di un mondo tecnico - conoscitivo che è invece di pertinenza della cultura della terra, della montagna. Potremmo perciò ipotizzare che i maestri d'ascia operano un processo di collegamento e di mediazione fra la cultura del mare e la cultura della terra, fra il mare e la montagna. I loro percorsi, dalle coste ai boschi dell'interno, disegnano e segnano questo collegamento, a smentire, almeno per il breve periodo storico di cui parliamo, il completo scollamento in Sardegna, tra le attività del mare e quelle della terra. E' vero anche tuttavia che la scarsa attenzione dei boscaioli alle esigenze dei maestri d'ascia mostra la fragilità di questo collegamento, l'assenza della consuetudine alla predisposizione del materiale per la costruzione delle barche come avviene invece in altre aree del continente, come ad esempio in Toscana.

Tecniche di lavorazione

Le tecniche costruttive sono diverse a seconda del tipo di imbarcazione, mentre per le attività di manutenzione si riscontrano dei tratti comuni. La manutenzione della barca comprende tutti gli interventi destinati a mantenerne l'efficienza nel tempo, sia in navigazione che nell'attività di cattura. Un primo tipo di manutenzione, che potremmo definire ordinaria, è quella pulizia della barca che si pratica almeno due volte l'anno e consiste nel tirare a secco la barca, lasciarla asciugare, pulirla, riverniciare la carena con vernice antivegetativa e se necessario, una mano di vernice anche alle altre parti. Si tratta, secondo i pescatori, di una manutenzione semplice, appena un "cambio di vestito", che tuttavia è indispensabile per evitare precoci deterioramenti dovuti all'assorbimento di umidità e all'azione corrosiva delle alghe marine.

Nel calendario annuale dell'attività di pesca, il tempo dedicato alla manutenzione si colloca in una dimensione strategica in rapporto a istanze di tipo ecologico e sociale. La prima manutenzione viene di solito praticata tra gennaio e febbraio, nel periodo di tempo cattivo prima dell'inizio della stagione di pesca. La seconda avviene generalmente ad agosto, approfittando dei giorni da dedicare alla festa, e del tempo buono, che consente un'asciugatura veloce e dunque una ripresa immediata del lavoro. A seconda del tipo di pesca praticato, questa manutenzione poteva essere effettuata anche in altri periodi dell'anno. Ad Alghero, ad esempio, quando i pescatori emigravano nelle aree limitrofe per le pesche stagionali, usavano rientrare "per la Pasqua d'aprile", quando tiravano le barche a secco e restavano a terra per due o tre giorni, poi ripartivano per le zone di pesca.

Un secondo tipo di manutenzione o manutenzione straordinaria, viene praticata, a seconda delle necessità della barca, ogni tre-cinque anni, e consiste in un riassetto globale della barca, con la bruciatura, cioè la sverniciatura totale a fiamma, raschiatura, controllo accurato dello stato delle tavole del fasciame e quindi replica delle operazioni di verniciatura.

Grado di rischio perdita prodotto

Nonostante l'opinione diffusa che "i sardi non sono tradizionalmente pescatori" e che la pesca in Sardegna sia sempre stata praticata da esterni, la produzione locale delle barche non può non indicare, se non una tradizione autonoma, quantomeno un innesto della cultura del mare tra regioni, che ha messo radici nel territorio ed ha assunto un suo ruolo importante nella realtà comunitaria dei singoli centri.

Tuttavia, effettivamente alcune famiglie che praticavano il mestiere di maestro d'ascia si sono estinte e qualche discendente si dedica alla costruzione delle barche soltanto come attività secondaria; è il caso di Alghero, dove i maestri delle famiglie Palomba e Feniello hanno lasciato una ricca produzione di spagnolette e di gozzi algheresi, ma nessun allievo a continuare il mestiere. In riferimento alla sopravvivenza del mestiere in senso tradizionale sembra alquanto complicato sia per la prevalenza dei cantieri moderni sia per l'assenza di allievi che possano sostituirsi ai vecchi maestri d'ascia.

Il rischio di perdita del mestiere tradizionale, tralasciando la cantieristica più moderna, è reale, quindi le linee di valorizzazione dovrebbero passare per il recupero delle conoscenze che altrimenti si perderebbero con gli ultimi maestri e successivamente capire se vi sono reali opportunità per i giovani di svilupparne una professione. A questi aspetti si aggiungono le relazioni funzionali del mestiere del maestro d'ascia con il gozzo e la vela latina, alla quale viene dedicata la manifestazione stintinese della regata della vela latina, che coinvolge le marinerie sarde, liguri e campane.

PIAM_SR_03 - PRODOTTO IDENTITARIO ANTICHI MESTIERI

DENOMINAZIONE	Pescatori di corallo
CATEGORIA	Antichi mestieri
NOME TRADIZIONALE	Corallari in Sardegna
Storia	Si pensa che la parola corallo derivi dal greco "<i>koraillon</i>", cioè "scheletro duro", per altri invece sempre in greco "<i>kura-halos</i>", cioè "forma umana", altri ancora fanno derivare il termine dall'ebraico "<i>goral</i>", nome usato per le pietre utilizzate per gli oracoli in Palestina, Asia Minore e Mediterraneo. Sotto il dominio fenicio-punico il commercio del corallo era particolarmente prospero, così come la pesca del tonno e delle sardine e la lavorazione del sale, delle pelli, del grano e del legname da costruzione. Testimonianze della pesca e della lavorazione del corallo, in età punica, si trovano nei reperti risalenti a quell'epoca rinvenuti nel sito archeologico di Tharros, come la splendida collana costituita da piccoli vaghi fusiformi in lamina aurea, in pasta vitrea e corallo, oggi conservati presso il museo "Sanna" di Sassari e facenti parte della Collezione "Chessa". Frammenti di corallo grezzo sono stati rinvenuti nella necropoli punica di Nora, oggi conservati presso il Museo Nazionale di Cagliari. Del corallo bianco grezzo (<i>cladoceras cespitosus</i>) fu trovato nello scavo archeologico della necropoli di Predio - Ibba, in località Tuvixeddu a Cagliari, messo a corredo in una tomba. L'attività della pesca e del commercio del corallo continuò, anche nel periodo bizantino, (476-1054), soprattutto per sopperire alle richieste dei mercanti occidentali e orientali. Le notizie sulla pratica della pesca del corallo in età medioevale sono scarse, tanto che potremmo parlare di un periodo "buio" per la pratica di quest'attività. Le età successive a quella antica, che videro l'alternarsi del dominio dei vandali, dei Bizantini e l'inizio del governo dei giudicati, sono avare di notizie sulla pesca e sulla lavorazione del corallo, non solo per la Sardegna. Il periodo della decadenza dell'impero romano e delle invasioni barbariche rese poco sicuri i traffici marittimi, perciò non è difficile pensare per quegli anni vi fosse stato un rallentamento della pratica della pesca del corallo, se non addirittura l'abbandono completo nelle coste più esposte e nei momenti più cruciali. I mercanti e pescatori di corallo marsigliesi, che abitavano ad Oristano, il 2 aprile del 1254, anno in cui fu operante in Bosa un "<i>Consilium coraleriorum de Marsilia commorantium in Bosa</i>", approfittando della presenza in città di Guglielmo de Gragnana, rettore di Torres e della Gallura, ottennero la sua protezione, quindi la libertà d'ingresso delle merci, particolarmente, del corallo, specificando: "<i>Hanc franchitatem et libertatem damus predictis consulibus recipientibus pro aliis corallieribus et mercatoribus de Marsilia</i>". I Pisani furono i primi in Sardegna che dovettero, nei secoli XII e XIII, esercitare e regolare quella pesca nella parte sud-occidentale, nel 1317, essi avevano già a Cagliari un organizzato traffico di coralli. I genovesi invece si erano stabiliti con i Malaspina a Bosa sulla costa occidentale e con i Doria a Castelgenovese a settentrione, proprio nel cuore delle zone coralline, all'epoca, più conosciute.
Materie prime	Il "<i>Corallium rubrum</i>" forma colonie ramificate, che possono superare i 20–30 cm di altezza, di colore generalmente rosso brillante, ma a volte rosa, bianco, marrone ed anche nero. I polipi sono bianchi e trasparenti, lunghi solo pochi millimetri, con otto tentacoli bordati di appendici pinnate, visibili quando questi sono estroflessi per la cattura del cibo. Lo scheletro calcareo, durissimo e ricercato come materiale per la costruzione di gioielli, è ricoperto da uno strato di tessuto molle chiamato cenosarco, che viene rimosso per la lavorazione e lucidatura e per la realizzazione di monili e sculture artistiche.
Ambiente	Il corallo rosso è l'unica specie del genere "<i>Corallium</i>" che vive nel Mediterraneo, dalla Grecia e dalla Tunisia fino allo Stretto di Gibilterra, Corsica, Sardegna, Sicilia e Baleari incluse, ma è diffuso anche nell'Atlantico orientale in Portogallo, Canarie, Marocco e Isole di Capo Verde. Solitamente si trovano fino a 200 metri di profondità in luoghi poco illuminati e con scarsa vegetazione.

	Il corallo ha bisogno di condizioni di vita particolari: salinità dell'acqua costante (che deve essere compresa tra il 28% ed il 40%, in relazione al luogo ed al tipo di corallo), ridotto movimento dell'acqua ed illuminazione attenuata. Il tasso di sedimenti in sospensione nell'acqua, se troppo elevato, ne limita la sopravvivenza. Vive pertanto preferibilmente in luoghi ombrosi e riparati (grotte semioscure, strapiombi, fenditure delle rocce), a partire dalla profondità di 20/30 metri e fino a 200 metri. In Liguria, nella Riserva marina di Portofino, la presenza del corallo rosso è continua su tutto il versante meridionale tra i 15 e i 45 metri di profondità, con anche 200 colonie per metro quadrato. Eccezionalmente si può osservare a basse profondità (4 Mt) ed anche in notevoli quantità, nelle grotte delle zone di Porto Conte, Capo Caccia e Punta Giglio nel nord/ovest della Sardegna, nel territorio di Alghero. Dai primi anni del XX sec. Alghero è divenuta la capitale della pesca del corallo, infatti negli archivi storici della città è annotata la presenza in porto, nelle stagioni estive, di migliaia di barche coralline. Il corallo di Alghero è considerato uno dei più pregiati del Mediterraneo per la particolare fama di quantità, qualità, compattezza e soprattutto per il colore rosso rubino. Proprio per rimarcare uno degli aspetti economici più importanti del territorio, chiamata anche Riviera del Corallo, lo stemma della città raffigura un ramo del pregiato corallo rosso su una base di roccia. Per il particolare abbinamento alla gioielleria ed all'artigianato orafa prende anche il nome di oro rosso, infatti viene venduto allo stesso prezzo del pregiato metallo.
Tecniche di lavorazione	Per secoli il prelievo del corallo veniva effettuato con una barca, anticamente a vela latina, denominata corallina, la quale trascinava una grossa croce di legno a bracci uguali, chiamata ingegno (la stessa tecnica invasiva impiegata in Liguria, si veda anche la scheda di riferimento). Questa tecnica è durata fino agli anni '80, essa oggi non è più utilizzata in quanto questo congegno sradica interamente i vari ceppi di corallo "arando" letteralmente gli scogli e distruggendo quindi tutto l'ambiente sommerso dove lo strumento veniva fatto passare, nonché le colonie di corallo. Il corallo pescato veniva commercializzato principalmente per la creazione di gioielli ed opere d'arte. Prevalentemente viene montato su oro e argento o forato per ottenere collane e bracciali. La lavorazione si suddivide in varie fasi a partire dalla eliminazione del rivestimento, il cenosarco, dalla pulizia, dal taglio e/o intaglio, dalla lavorazione ed infine dalla lucidatura (ulteriori dettagli nella scheda dedicata all'artigianato).
Grado di rischio perdita prodotto	La pesca al corallo è stata particolarmente praticata in Italia, Francia, Spagna, Grecia e Tunisia, ed in maniera ridotta in Algeria e Croazia. Si stima che negli anni passati, nell'intero Mediterraneo, fossero pescate 60 tonnellate di corallo ogni anno, attualmente tale quantità è fortemente ridotta grazie al cambio delle politiche di protezione e gestione della flora e della fauna marina operata dai governi che hanno vietato le tecniche di prelievo massive. Proprio per l'azione devastante sui fondali, nel 1994 la CEE con una direttiva ha vietato l'imbarco e l'uso dell'ingegno o di attrezzi similari. Per questi motivi oggi la pesca del corallo rosso viene attualmente fatta solo esclusivamente da corallari subacquei, con licenza specifica rinnovata ogni anno dalla Regione di pertinenza che generalmente operano in zone ad alto fondale da 80 a circa 130 metri di profondità. La Regione Sardegna ha completamente vietato l'uso dell'ingegno, prevedendo una legge in base alla quale è consentita la pesca solamente a 30 pescatori subacquei professionisti con regolare licenza ed a profondità non inferiori agli 80 metri e nel periodo compreso dal 1° maggio al 15 ottobre. La disciplina della pesca del corallo nel Mediterraneo ha consentito un maggiore controllo del rischio di perdita della materia prima, ma allo stesso tempo persiste una pesca abusiva che fornisce, secondo stime attendibili, almeno un buon altro 50% del totale pescato, che diventa a questo punto il primo fattore di rischio di perdita della materia prima. Il mestiere dei corallari è dunque ad oggi profondamente mutato, mentre resta più ancorata alla tradizione la lavorazione dei prodotti che si possono realizzare con il corallo (si veda la scheda sugli artigiani del corallo).

PIAM_SR_04 - PRODOTTO IDENTITARIO ANTICHI MESTIERI

DENOMINAZIONE	Artigiani del corallo
CATEGORIA	Antichi mestieri
NOME TRADIZIONALE	Artigiani del corallo
Storia	Fin dalla preistoria, il corallo è stato impiegato come ornamento decorativo e come talismano; grazie al suo particolare colore e alla sua origine misteriosa infatti gli sono sempre stati attribuiti poteri eccezionali. In Sardegna si sono rinvenuti frammenti di corallo lavorato in epoca arcaica; ma si sa con certezza che i Fenici, gli Etruschi, i Greci ed i Romani si dedicavano alla pesca ed alla lavorazione di questa materia per produrre gioielli ed amuleti, che avrebbero avuto proprietà magiche e medicinali. Nelle tombe dei centri punico - romani, infatti, sono stati ritrovati monili in corallo rosso e rosa, qualità impiegate anche nel Medioevo ed in epoca moderna, sempre però fuori dell'isola, nei laboratori di Trapani (Sicilia), della Liguria, della Provenza e della Catalogna (Spagna), fino a concentrarsi nel secolo scorso nelle botteghe di Torre del Greco (Campania).
Materie prime	In numerosi tipi di gioielli ornamentali e di amuleti magico - rituali della tradizione sarda compare il corallo, una materia prima fornita dagli scheletri calcarei di celenterati aggregatisi sui fondali marini. Su oltre trenta specie, quelle adatte alla <u>lavorazione artistica</u> sono pochissime: fra queste varietà figura il " <i>Corallium rubrum</i> " o "corallo rosso del Mediterraneo", che è uniforme nel colore e assai pregiato specialmente se proviene dai fondali delle coste sarde, dove si può rinvenire anche il corallo detto " <i>Pelle d'angelo</i> " (o <i>Boké</i>) di colore rosa con un'anima bianca e risulta altrettanto valido per la gioielleria. L'estrazione del corallo in Italia avveniva attraverso l' <u>ingegno</u> (si veda la scheda sui pescatori di corallo), oggi questa tecnica è proibita per la sua azione devastante sui fondali, quindi la pesca al corallo può essere effettuata soltanto da pescatori subacquei.
Ambiente	Si veda la scheda sui pescatori di corallo.
Tecniche di lavorazione	<u>Le tecniche di lavorazione del corallo sono sostanzialmente due</u> : il liscio, che è quella impiegata più spesso per la lavorazione di monili, e l'inciso, impiegato per la realizzazione di opere più complesse. Nel <u>liscio</u> il corallo prende la sua tipica forma geometrica, solitamente utilizzata in gioielleria. Per procedere alla lavorazione, il materiale viene asportato tramite seghe, lime, mole abrasive; una volta tagliato, il corallo viene poi lucidato, tramite due possibili procedimenti: quello a cera o quello di burattatura (lavorazione meccanica di finitura superficiale). Fra le varie operazioni previste, c'è anche quella della foratura che consiste nell'apporre dei piccoli fori sul corallo che servono a far passare il filo per creare collane o bracciali. Anche nella tecnica dell' <u>inciso</u> il materiale viene lavorato per asportazione. A differenza del liscio, qui vengono utilizzati strumenti di precisione come frese e bulini perché il corallo così lavorato viene destinato alla realizzazione di cammei, sculture ed altre opere artistiche. In base al tipo di lavorazione, si ottengono prodotti differenti, diversamente nominati. Fra questi, si possono elencare: le frange, che sono fili sottilissimi della lunghezza variabile fra i cinque ed i cinquanta millimetri; le olivette, dalla tipica forma ad oliva, molto liscia e di minore dimensione; le flotticelle, dalla forma cilindrica; le chiattelle, che hanno l'aspetto di una rondella; i tondi, palline perfettamente sferiche. Fra gli amuleti tradizionali ricavati dal corallo vi sono le " <i>perdas afe sànguni</i> ", cioè le pietre di sangue, o lastre di corallo incorniciate in argento per formare pendenti scaramantici, i cornetti biforcuti contro il malocchio, la mano che scacciava gli influssi maligni, le sfere e le poste delle corone da rosario, rametti inseriti in spille o in collane, bracciali con grani infilati, talismani per bimbi, incastellature di anelli e statuine di carattere religioso.

Grado di rischio perdita prodotto

Il corallo viene impiegato sia come pietra preziosa in gioielleria che nella fabbricazione di oggetti artistici e decorativi. I rischi di perdita di questi prodotti dell'artigianato artistico sono legati innanzitutto alla conservazione della materia prima e in secondo luogo alle opportunità di mercato legate a questi prodotti. In riferimento alla conservazione della materia prima, nella scheda relativa alla pesca al corallo si è messo in evidenza come il prelievo del corallo sia stato fortemente ridotto grazie alle misure di protezione e di gestione contenute in una direttiva comunitaria del 1994 che ha proibito l'impiego di strumento dannosi per i fondali come l'ingegno. La pesca autorizzata solo a subacquei ha notevolmente ridotto il rischio di perdita della materia prima, sebbene la pesca abusiva rimanga un problema importante per la tutela del corallo.

Per quanto riguarda l'artigianato artistico occorre fare una riflessione sulla filiera del corallo e sul fatto che in Sardegna costituisce un artigianato di nicchia molto richiesto ed apprezzato. In realtà a parte i rari esemplari di gioielleria del passato che abbinavano il corallo all'oro e all'argento, l'**artigianato del corallo** si è sviluppato in Sardegna da pochi decenni. Attualmente le botteghe artigiane interessate a questa attività sono soltanto una quindicina complessivamente con meno di cinquanta addetti, dei quali una decina in provincia di Sassari, specialmente ad **Alghero**, due a **Bosa**, una ad **Oristano** e una a **Cagliari**. Solo tre aziende dispongono di barche coralline per la pesca, tutte le altre o acquistano il grezzo dai pescatori locali o lo importano dall'estero; ma si suppone che si facciano arrivare dal centro più specializzato di **Torre del Greco** * (provincia di Napoli) anche produzioni semilavorate o finite. Tuttavia l'attualità del corallo nella gioielleria ornamentale ha accresciuto l'interesse per questo tipo di artigianato: il mercato isolano è fiorente in quanto assorbe tutta la produzione e anche giovani artisti si stanno appassionando a questa attività.

In alcuni laboratori delle semplici operazioni, come la creazione di sferette per collane, gocce per orecchini e "barilotti", vengono eseguite a mano, per essere mostrate ai turisti, mentre a Bosa una cooperativa produce con nuove tecniche pallini ed altri elementi decorativi.

La lotta contro la pesca abusiva ed una valorizzazione dell'artigianato di nicchia legato al turismo potrebbe condurre ad una evoluzione positiva di questo prodotto e il mantenimento della produzione artigianale. In riferimento al mercato occorre immaginare uno strumento che tuteli l'originalità del corallo sardo; è facile infatti imbattersi in prodotti artigianali fatti con coralli falsi.

* Oggi a Torre del Greco non viene più praticata la pesca del corallo (l'ultima corallina risulta in disarmo nel 1989) ma la città resta comunque il più importante centro al mondo per la lavorazione del corallo, con oltre 2000 addetti al settore.

PIAM_SR_05 - PRODOTTO IDENTITARIO ANTICHI MESTIERI

DENOMINAZIONE	Pescatori di ricci
CATEGORIA	Antichi mestieri
NOME TRADIZIONALE	Nessuno
Storia	Il riccio di mare è un altro prodotto della tradizione ittica mediterranea che da piatto povero è diventato una prelibatezza servita nei migliori ristoranti locali in Sardegna. Nella tradizione marinara i ricci di mare erano consumati dai pescatori e da coloro che, non potendo permettersi di acquistare il cibo, sostavano sulle spiagge consumando ricci di mare e altro pesce crudo. L'introduzione della pasta con i ricci è relativamente recente, sebbene l'idea di farne una salsa sia in realtà antichissima: nelle Satire di Orazio apprendiamo che un certo "Curtillo mostrò il modo di insaporire la salsa con uova di ricci spaccati in due, e con il loro liquido che è migliore di qualsiasi salamoia".
Materie prime	Il riccio di mare o "<i>Paracentrotus lividus</i>" appartiene alla classe "<i>Echinoidea</i>" del grande "<i>Phylum degli Echinodermata</i>", vasto gruppo di animali esclusivamente bentonici, ossia che vivono a contatto con il fondo marino o comunque fissati ad un substrato solido. I ricci di mare (come tutti gli echinodermi) sono animali esclusivamente marini e sono poco tolleranti nei confronti delle variazioni di salinità a causa della loro anatomia. I classici ricci di mare presentano un corpo che assume una forma globosa o subconica e sono ricoperti da aculei formati da carbonato di calcio in forma di calcite mescolata con sostanza organica, più o meno lunghi e distribuiti in maniera abbastanza uniforme su tutto il corpo a seconda della singola specie. I ricci che vivono nei substrati rocciosi sono per lo più erbivori brucatori e la loro dieta è a base di alghe. Il "riccio femmina" prende questo nome per via dell'erronea convinzione che fosse l'esemplare femminile dell'"<i>Arbacia lixula</i>" (erroneamente definito riccio maschio), ma in realtà entrambe le specie sono a sessi separati e presentano esemplari femminili e maschili. In Sardegna e in altre zone d'Italia è molto ricercato per via delle cinque gonadi femminili che sono commestibili e si riconoscono, all'interno dei tessuti dell'echinoderma, per il loro colore aranciato. Lo strumento per la pesca dei ricci è il "<i>grambodd</i>" (detto anche "<i>cannuga</i>" in lingua sarda), è un termine dialettale del forchettone legato a un lungo bastone con cui i pescatori più esperti, pescavano i ricci dalla barca, senza bagnarsi le mani. Un modo pratico a tutela dell'ambiente in quanto serve per raccogliere i ricci più grandi e salvare i piccoli.
Ambiente	Il "<i>Paracentrotus lividus</i>", conosciuto anche come "riccio viola" o "riccio femmina" si trova normalmente nel Mediterraneo. La si osserva negli stessi ambienti in cui vive l'"<i>Arbacia lixula</i>": scogliere, rocce sommerse o scarpate sottomarine, o anche in praterie di Posidonia oceanica, dalla superficie sino a quasi 100 metri di profondità. E' capace di scavare piccole cavità in cui rimane sin quando, la notte, non decide di muoversi per brucare le alghe. Non è molto amante della luce e forse è per tale motivo che si ricopre spesso di frammenti di alghe o conchiglie che mantiene sul suo dorso utilizzando i pedicelli ambulacrali. Questa caratteristica è esclusiva di questa specie, infatti, solitamente, non si osservano esemplari di <i>Arbacia lixula</i> ricoperti di alghe; questa specie infatti possiede i pedicelli opposti alla zona orale privi di dischi adesivi. Il <i>Paracentrotus lividus</i> può essere capace di erodere leggermente le rocce sulle quali permane.
Tecniche di lavorazione	In Sardegna la pesca ai ricci è soggetta ad una specifica normativa che deriva dal diritto comunitario e dalle normative nazionali. Di seguito esponiamo gli aspetti principali di tale normativa (riportando alcuni dettagli per la stagione 2013/2014). Innanzitutto la pesca è consentita generalmente dal 1° novembre 2013 al 04 maggio 2014 ed i quantitativi consentiti sono circa 50 unità a persona se pescate da privati e circa 3000 se pescate da pescatori subacquei professionisti muniti di apposita licenza rilasciata dalla Regione. Gli esemplari raccolti non possono avere dimensioni inferiori a 50 mm di diametro, esclusi gli aculei, quelli sotto misura devono essere immediatamente rigettati in mare.

	La disciplina prevede inoltre che i pescatori professionali marittimi, iscritti nel registro dei pescatori marittimi, possono effettuare la pesca esclusivamente dall'imbarcazione anche con l'ausilio dello "specchio" o batiscopio e tramite l'asta tradizionale ("<i>cannuga</i>") o con il coppo; i pescatori professionali subacquei possono utilizzare qualsiasi strumento corto adatto a staccare il riccio dal substrato evitando di creare danni alla superficie rocciosa. Infine i pescatori professionali marittimi o subacquei professionali che intendono svolgere l'attività nelle zone marine protette (aree marine protette, parchi o siti di importanza comunitaria), oltre i requisiti standard dovranno presentare ulteriori requisiti previsti dalla specifica regolamentazione della zona marina protetta e rispetto della stessa.
Grado di rischio perdita prodotto	La regolamentazione della pesca ai ricci vigente in Sardegna discende dalla normativa comunitaria (Regolamento (CE) n. 1967/2006 del Consiglio del 21 dicembre 2006 relativo alle misure di gestione per lo sfruttamento sostenibile delle risorse della pesca nel Mar Mediterraneo; il Regolamento (CE) n. 1224/2009 del Consiglio del 20 novembre 2009 istituisce un regime di controllo comunitario per garantire il rispetto delle norme della politica comune della pesca (PCP). Il decreto ministeriale del 12 gennaio 1995 regola la pesca del riccio in Italia. In linea generale nelle Regioni italiane interessate vigono regolamentazioni specifiche sia relative alla dimensione, ai periodi ed alle quantità di prelievo consentite. Il decreto che disciplina la pesca dei ricci di mare deve essere osservato anche all'interno delle Aree marine protette, delle aree Sic e delle Zps, nelle quali (in assenza dei rispettivi Piani di Gestione) non è consentita, nemmeno a favore dei pescatori sportivi, una regolamentazione della pesca dei ricci che si discosti dalle disposizioni regionali. Le misure normative sopra sintetizzate garantiscono che la materia prima venga tutelata da un pesca sconsiderata, che unite ad un efficace controllo della pesca abusiva riducono al minimo i rischi legati al depauperamento della specie. A tal proposito le misure di monitoraggio implementate in Sardegna prevedono che a conclusione della stagione di pesca, i pescatori debbano fornire una scheda contenente i dati di prelievo con l'indicazione delle giornate di attività, delle zone di pesca e del quantitativo prelevato. Il mestiere in sé mantiene degli aspetti tradizionali legati all'uso dello strumento della "<i>cannuga</i>" e del coppo che sono riconosciuti come rispettosi dell'habitat della specie, quindi ancora utilizzabili e pertanto non presentano nessun rischio per il mantenimento nel tempo della specie. In riferimento agli aspetti di valorizzazione del prodotto, innanzitutto occorre sottolineare il valore culinario del riccio di mare, infatti le gonadi di questo animale sono molto apprezzate in tutto il mondo, sia mangiate con il pane che utilizzate come condimento degli spaghetti (il periodo migliore dell'anno in cui gustarle è l'inverno in cui raggiungono il massimo livello di sapidità). La prelibatezza di questo piatto fa sì che il riccio di mare rappresenti un'importante risorsa commerciale. In Sardegna la pesca del riccio di mare è regolamentata in modo tale da garantire il mantenimento della specie, ma non solo essa contribuisce al mantenimento della piccola pesca locale. L'aspetto enogastronomico di questo prodotto si lega ad una importante sagra che si svolge ad Alghero: "Bogamari" (espressione dialettale del riccio di mare), che si svolge ad Aprile. Si tratta di una rassegna enogastronomica che prevede la degustazione di questo prodotto con i piatti proposti dagli Chef nei ristoranti che aderiscono alla Rassegna. La pesca del riccio di mare è una tradizione sempre viva ad Alghero, non solo dagli algheresi, ma anche dagli abitanti delle città circostanti. La Sagra si articola generalmente in due fasi : degustazione all'aperto del riccio, accompagnato dal pane e dal vino, presso il Mercato Ittico, nel Porto della città di Alghero; itinerari di degustazione proposti dai ristoranti aderenti.

PIAM_SR_06 - PRODOTTO IDENTITARIO ANTICHI MESTIERI

DENOMINAZIONE	Pescatori delle antiche tonnare
CATEGORIA	Antichi mestieri
NOME TRADIZIONALE	I tonnarotti
Storia	I tonnarotti sono i depositari dell'antica tradizione della pesca e della lavorazione del tonno che si tramandava di generazione in generazione. La sapiente lavorazione delle parti del tonno veniva effettuata da questi maestri all'interno delle tonnare, che sono state per lungo tempo parte integrante della civiltà mediterranea ed importanti realtà produttive in Italia (Sardegna, Liguria e Sicilia), Spagna, Francia e nelle coste nordafricane del Maghreb. Gli stabilimenti prendono il nome delle località in cui venivano impiantate, tra cui Carloforte, Portopaglia, Portoscuso, Isola Piana e Camogli. La tonnara fissa assicurava continuità di pesca e resistenza alle correnti, essa prevedeva un sistema di reti da posta che intercettavano il passaggio del tonno, giunto nel Mediterraneo per la riproduzione. Accanto ad essa vengono costruite strutture, dette marfaraggi *, per il deposito dei materiali e delle scorte, il ricovero dei natanti, di reti e di sugheri, per la salatura ed il confezionamento dei prodotti di tonno e lo stoccaggio prima del trasporto. È qui, intorno ai futuri stabilimenti, che si radicano le comunità specializzate. Al loro interno si sviluppano nuclei di maestranze qualificate molto richieste. La gestione della stagione di pesca in un impianto per la cattura di migliaia di tonni è molto complessa. Il numero dell'equipaggio della pesca del tonno era in passato molto elevato, data la grande affluenza di tonni. L'organico stagionale di una tonnara era normalmente composto da 90/100 <u>tonnarotti</u> (coloro che si occupavano della pesca del grande pesce), decine di <u>retaioli</u>, di <u>maestri cordai</u> e di <u>maestri d'ascia</u>. Sono da considerare addetti alla tonnara anche coloro che si occupavano della manutenzione delle imbarcazioni degli strumenti da pesca e gli addetti alla lavorazione, salagione e confezionamento del tonno. Tutto il personale aveva i propri alloggi all'interno della struttura della tonnara o nei paesi circostanti. Il personaggio più importante all'interno della tonnara era il <u>Rais</u>, ossia la persona di fiducia del proprietario, che aveva il compito di guidare la cattura dei tonni e di organizzare il lavoro dei tonnarotti. I tonnarotti avevano un salario molto misero a cui si aggiungevano alcune integrazioni in natura per il fabbisogno familiare come piccoli pesci ed alcune parti del tonno come lo stomaco del tonno ("<u>belu</u>"), il lattume (gonadi maschili del tonno) o la bottarga (il sacco ovarico delle femmine), oggi tutti classificati come prodotti identitari. * I marfaraggi costituivano l'impianto costiero della tonnara e comprendevano la loggia, i riposti, i depositi del sale, le case dei gabellotti, l'abitazione del proprietario. In epoca più recente, tra il XVIII e il XIX secolo, i marfaraggi vennero ampliati per accogliere la prima fase della lavorazione del tonno.
Materie prime	Il tonno comune "<i>Thunnus thynnus</i>" può raggiungere una lunghezza di 5 metri. Nelle tonnare sarde si pesca il cosiddetto "<i>Tonno di Corsa</i>", ricercato per le sue gustose carni, il quale viene trattato fresco in tonnara con metodi artigianali. Si tratta del più pregiato esemplare della famiglia dei tinnidi; le specie di minor pregio vengono normalmente utilizzate dalla grande industria conserviera.
Ambiente	Le antiche tonnare si sono sviluppate in Sardegna a Carloforte, Portoscuso e Isola Piana, di queste quelle ancora attive sono le tonnare di Carloforte e Portoscuso. L'ambiente nel quale si è sviluppata la pesca al tonno è definita dalla fascia costiera antistante le isole di San Pietro e Sant'Antioco che si estende a nord dell'istmo di Sant'Antioco fino alla tonnara di Porto Paglia, oltre il promontorio di Capo Altano (Portoscuso). Il tonno "<i>Thunnus Thynnus</i>" è un pesce pelagico che vive in grandi profondità, ma all'inizio della primavera compie migrazioni genetiche, verso i luoghi in cui deporrà le uova, o erratiche, in cerca di mari più ricchi di cibo. Le distanze percorse dai tonni si estendono dalle coste atlantiche europee a tutto il

	Mediterraneo. Spesso banchi di provenienza atlantica, passando attraverso lo stretto di Gibilterra, si uniscono ai grandi banchi mediterranei, dirigendosi verso le coste sarde e siciliane, passano lo stretto di Messina, sfiorano la Calabria e risalendo l'Adriatico, dove poi gli esemplari più giovani restano fino a tutto settembre. La riproduzione del tonno avviene dalla primavera all'estate ed è in questo periodo che trovano il loro ambiente ideale nel Mediterraneo, dove vi sono diverse aree di riproduzione: soprattutto nella parte occidentale del bacino del Mediterraneo, tra Sardegna, Sicilia e penisola italiana; e ancora nel mar Ionio e nell'Adriatico centro-meridionale. Più che luoghi fisici, si tratta di aree caratterizzate dalla concomitanza di vari fattori (composizione chimica, densità, temperatura dell'acqua e assenza di elementi di disturbo tra cui: reti e palangari, rumori ed inquinamento) e sono proprio queste variabili ambientali a influenzare i temporanei mutamenti di rotta che determinano nelle tonnare sarde buone e cattive annate.
Tecniche di lavorazione	<u>Tecniche di pesca</u> I metodi di pesca ancora oggi utilizzati sono: la "<i>tonnara di corsa</i>", insieme di reti organizzate in camere, posizionate nella zona di passaggio dei tonni, e la "<i>tonnara volante</i>", avviene con il posizionamento "volante" delle reti dopo aver intercettato dei banchi di tonno, con eco scandagli e radar. Oggi in Sardegna rimangono solo due tonnare fisse: quella di Carloforte (che intercetta solo tra il 5% e il 7% dei tonni in migrazione) e quella di Portoscuso (presso Capo Altano, a nord dell'isolotto di Meli). Le tonnare sarde praticano il metodo della "<i>tonnara di corsa</i>" con la tradizionale mattanza. Durante la mattanza carlofortina, i tonni vengono intrappolati in un sistema di reti, organizzate come un labirinto di stanze, che induce i pesci ad addentrarsi sempre più nelle maglie interne. Una volta riempita l'ultima stanza, la cosiddetta "camera della morte", essa viene sollevata fino alla superficie per permettere la cattura dei tonni dalle chiatte disposte attorno alla tonnara. La pesca viene effettuata attraverso arpioni che causano un cospicuo dissanguamento dei tonni. Nella mattanza tradizionale, la preparazione, i tempi e le modalità di svolgimento delle operazioni sono gestiti dal <i>Rais</i>. <u>Lavorazione in tonnara</u> La peculiarità del tonno sardo si trova nei processi di lavorazione, messi a punto dalla famiglia Pastorino * sul finire del secolo XIX. Il processo è affidato alle capacità di taglio manuali dei tonnarotti, depositari di un'arte che si tramanda di generazione in generazione, i quali riescono ad occhio a conseguire una separazione degli stalli finalizzata a ricavare la pregiatissima parte del "<i>tarantello</i>", che possiede sia i pregi della ventresca (stalli addominali) più tenera e morbida, sia del "<i>maccarrone</i>" o "<i>bodano</i>", che è la parte carnea magra ricca di gusto. Le fasi prevedono alternanze di trattamenti ad alta temperatura e di riposi per consentire le maturazioni fino al confezionamento finale nel contenitore metallico destinato all'ampio mercato del tonno sott'olio. Tutte le parti lavorate del tonno sono oggi dei prodotti identitari alimentari di grande pregio, in particolare il cuore, il tonno affumicato, la spinella (parti carnee attaccate alle spine), il musciamme (filetto di tonno). Anche quelle parti del tonno che venivano considerate "meno pregiate" e che venivano prese dai tonnarotti ad integrazione del loro salario sono oggi prodotti pregiatissimi e riconosciuti come identitari, tra cui la bottarga, il figatello ed il belu (ventre di tonno). * Pasquale Pastorino (bisavolo del gruppo familiare titolare dell'azienda che produce il tonno di Carloforte) creò in località La Punta di Carloforte il primo opificio per produrre tonno sott'olio (in precedenza si facevano conserve sotto sale o essiccate). Lo stabilimento entrò in funzione nel 1880 ed è attivo ancora oggi.
Grado di rischio perdita prodotto	La cattura dei tonni in tonnara con la tradizionale mattanza resiste soltanto nelle tonnare dell'arcipelago del Sulcis. Il grado di rischio di perdita di questo mestiere è legato alla sopravvivenza delle tonnare, che dipende a sua volta dalla tutela della materia prima, il tonno, che dalla conservazione della tradizionale attività in tonnara. In riferimento alla pesca del tonno, essa è molto cambiata perché sono mutate le condizioni ambientali e le tecniche di pesca. Fenomeni di inquinamento delle acque prospicienti Carloforte hanno impedito di calare le reti della tonnara per diversi anni e, una volta superato questo problema, è stata la volta dei grossi pescherecci oceanici che praticano la pesca intensiva nel Mediterraneo. Alla luce di queste considerazioni, il grado di rischio associato alla perdita del prodotto è medio-alto, a causa dei fattori che minacciano la disponibilità del tonno. In riferimento alla tutela della specie, le regole sulla pesca del tonno sono definite dall'Unione Europea che a sua volta recepisce il dettato dell'organismo internazionale di controllo del tonno rosso, l'ICCAT, che ogni anno determina le quote per ogni Stato membro, diminuite sensibilmente di anno in anno. Le quote assegnate allo Stato dall'Unione Europea, vengono poi ulteriormente divise all'interno dallo Stato stesso (in questo caso l'Italia) secondo criteri che vengono stabiliti dalla Direzione Generale della Pesca e dell'Acquacoltura del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

L'ICCAT ha riconosciuto alle tonnare fisse una maggiore sostenibilità come sistema di pesca, essendo altamente selettiva degli esemplari utili alla cattura, infatti **la tonnara di Carloforte ha ricevuto la certificazione Ecocrest**, marchio che identifica le migliori produzioni alimentari in senso ecologico e rispettoso dell'ambiente.

Le proposte di valorizzazione della Regione Sardegna mirano più in generale alla filiera del tonno, quindi riconducibili a tutti i prodotti identitari legati a questa materia prima. Tra queste si evidenziano le immersioni subacquee, le visite guidate ed il rafforzamento della manifestazione del **Girotonno** che si tiene ogni anno a Carloforte.

PIAM_SR_07 - PRODOTTO IDENTITARIO ANTICHI MESTIERI

DENOMINAZIONE	Tessitori di bisso
CATEGORIA	Antichi mestieri
NOME TRADIZIONALE	Maistu de bisso
Storia	In passato, il "filo d'oro del mare" o "seta del mare", in quanto fibra preziosa e ricercata, era utilizzato per la manifattura delle vesti di nobili e potenti. L'origine, anche geografica, delle tecniche di lavorazione del bisso è di difficile collocazione, sicuramente diffusa tra le sponde del Mediterraneo ed il Medio Oriente fin dai tempi dei Cretesi e dei Fenici, era patrimonio anche dei Caldei e degli Egizi. Ne parla, in più brani, l'Antico Testamento, <i>“Con porpora viola e porpora rossa, con scarlatto e bisso fece le vesti liturgiche per officiare nel santuario. Fecero le vesti sacre di Aronne, come il Signore aveva ordinato a Mosè. Fecero l'efod con oro, porpora viola e porpora rossa, scarlatto e bisso ritorto. Fecero placche d'oro battuto e le tagliarono in strisce sottili, per intrecciarle con la porpora viola, la porpora rossa, lo scarlatto e il bisso, lavoro d'artista [...] Fecero le tuniche di bisso, lavoro di tessitore, per Aronne e per i suoi figli; il turbante di bisso, gli ornamenti dei berretti di bisso e i calzoni di lino di bisso ritorto; la cintura di bisso ritorto, di porpora viola, di porpora rossa e di scarlatto, lavoro di ricamatore, come il Signore aveva ordinato a Mosè”</i> (Esodo 39). In epoca classica, lungo le coste pugliesi ed in particolare tra Taranto e Gallipoli, era diffusa la lavorazione della tarantinidie, veste femminile leggera e trasparente, mentre nei secoli successivi, abbandonata la tessitura, il bisso fu usato solo per il ricamo. La fiorente attività legata a questa lavorazione vede il suo declino con l'arrivo della seta dalla Cina (Imperatore Giustiniano, 500 d.c.). L'estrema laboriosità della produzione non poteva competere con l'allevamento dei bachi da seta, continuo ed illimitato. La manifattura diventò col tempo patrimonio di poche famiglie che, tramandandosi l'antica sapienza, mantenevano viva la tradizione di predisporre tessuti unici e riservati a persone ed eventi importanti. Il Generale Lamarmora, nel suo <i>“Voyage en Sardaigne”</i> (prima metà dell'Ottocento) racconta come a Cagliari si confezionassero, con il filo del bisso, scialli, cappelli e soprattutto guanti così come nel <i>“Dizionario Geografico Storico-Statistico-Commerciale degli Stati di S.M. il Re di Sardegna”</i> del Casalis, (prima metà dell'800, all'interno delle <i>“voci sarde”</i> curate dall'abate Angius) si parla del bisso ricavato dalle nacchere dal quale si ottenevano guanti pregiatissimi e scialli di grande valore. Mentre nel 1884, Domenico Lovisato considera le tessiture di bisso <i>“semplice curiosità di lusso”</i>, superata dall'avvento di lavorazioni decisamente più economiche. Fino ai primi decenni del secolo scorso, piccole produzioni di bisso si registravano ad Alghero, La Maddalena, Cagliari, Cabras, Bosa e Sant'Antioco. Il fotografo e editore fiorentino Vittorio Alinari registra nei suoi viaggi nell'Isola sulcitana (1913 - 1914) che <i>“la lavorazione più curiosa è quella che si fa della Pinna nobilis, che viene pescata in grande abbondanza nel golfo e la cui appendice terminale (bisso), formata da filamenti setacei, viene, in prima, ripulita dalle concrezioni calcaree che vi stanno aderenti, quindi filata e tessuta”</i>. Fu persino organizzato un esperimento di produzione industriale con l'invio di decine di Kg di fibra verso le filande del Nord Italia. Il tentativo si rivelò fallimentare in quanto le macchine, progettate per la produzione di filati di altra natura, non riuscivano a trattare il filamento del bisso e ne erano in qualche misura danneggiate.
Materie prime	Il bisso è un filamento di natura cornea secreto da molti molluschi bivalvi (generi <i>Pecten</i>, <i>Tridacna</i>, <i>Mytilus</i>, <i>Pteria</i>, <i>Pinna</i>) che serve all'animale per fissarsi al fondale marino. Prodotto in forma semifluida, il filo si coagula a contatto con l'acqua. Il bisso prodotto dalla specie <i>Pinna nobilis</i> è quello tessuto da migliaia di anni. La conchiglia, fissata al fondo, raggiunge già nel primo anno una dimensione che va dai 10 ai 15 cm ma, con il tempo (possono vivere più di 20 anni), può raggiungere un'altezza pari a 120 cm.

Ambiente

L'habitat di questa specie è caratterizzato dalla presenza di piante acquatiche della specie "*Posidonia oceanica* o *Cymodocea nodosa*". L'animale predilige baie più o meno chiuse, protette e poco profonde fino ad un massimo di 40 m. I fattori più importanti che caratterizzano il suo habitat sono le buone condizioni di luminosità, l'acqua fondamentalmente pulita, lievi variazioni stagionali di salinità (3,4 - 4%), temperature moderate (7-28° C) e solitamente una corrente regolare, lenta con nutrimento a sufficienza (plancton).

In passato, la "raccolta" del bisso prevedeva la morte dell'animale: lo strumento di cattura d'invenzione tarantina, "*pernilegum*", per esempio, chiudendo in una morsa la conchiglia ne consentiva l'estrazione dal fondale. Il filamento si prendeva tutto intero, aprendo la conchiglia e tagliandolo direttamente dal suo piede, in questo modo si utilizzava tutta la lunghezza del filamento (può raggiungere i 25 cm) ma si uccideva la Pinna. La colorazione dei filati avveniva con il dibromurato di indaco (porpora) ricavato dalle ghiandole di alcuni gasteropodi marini (murici). Era, quindi, ancora il mare a fornire la materia prima.

Quella che un tempo pareva una risorsa illimitata, è andata via via scomparendo anche a causa degli effetti collaterali legati ad alcune modalità di pesca come quella a strascico. La *Pinna nobilis* (Linnaeus 1758), specie endemica del Mediterraneo, è stata per questo motivo inserita nell'Allegato IV della Direttiva 92/43/CEE (elenco delle specie animali e vegetali di interesse comunitario che richiedono una protezione rigorosa).

Attualmente, l'isola di S. Antioco è l'ultimo luogo della Sardegna e del Mediterraneo e, quindi, dell'Europa, nel quale questa importante tradizione tessile sopravvive. Le operazioni di estrazione del bisso prevedono la rimessa a dimora dell'animale senza danneggiarlo, dopo il taglio del filamento.

Tecniche di lavorazione

La produzione di ricami e tessuti di bisso sopravvive, nell'isola dei Sant'Antioco, nella persona di Chiara Vigo che ha ricevuto il testimone dalla nonna e che, a sua volta, tramanderà l'antica sapienza ad un nuovo "maestro di bisso". Sul suo sito web, così racconta le fasi della lavorazione: "*Si può anche parlare in senso tecnico di cosa è necessario fare per trattare la fibra, ma è ovvio che non si può tradurre in parole un patrimonio gestuale così antico.*

[...] chi volesse cimentarsi in tali fatiche, dovrà frequentare per anni, la bottega di un maestro per cogliere gesti e movimenti e poterli imitare. Si può raggiungere in un anno una raccolta di seta di circa 600 gr. in un banco di pinne di età adulta di circa sette anni. La seta va dissalata per un periodo di 25 gg. Avendo cura di cambiare ripetutamente l'acqua dolce fino alla completa dissalatura. La fibra viene posta ad asciugare all'ombra fino a quando è perfettamente asciutta. Viene immersa in un bagno composto da vari elementi naturali che la rendono elastica e pronta alla lavorazione. Dopo questo trattamento si presenta lucida, e di un bel colore ambrato.

La fibra viene fatta asciugare in posto ventilato e ombroso perché non si disidrati troppo. Per la cardatura, viene utilizzato un cardo a spilli molto piccolo, utile a separare le fibre dalle eventuali minuscole alghe ancora presenti.

Per la filatura è invece indispensabile usare un piccolo fuso con la testa di diametro non superiore a cm 3,5 e con una bacchetta non più lunga di 20 cm.

La filatura è molto complessa visto che si devono concatenare fibre non più lunghe di 2 o massimo 3 cm. Viene eseguita molto velocemente e per torsione con l'uso delle sole mani senza nessun ausilio per tenere la fibra e il risultato è eccellente sia per tenuta che per morbidezza.

La fibra così ottenuta è utile a esecuzioni di particolare pregio e può essere utilizzata in diverse metodologie di lavorazione: La tessitura di tessuti eseguiti con le unghie è ancora in auge nella mia stanza e può essere fruibile dal pubblico: Essa viene eseguita su orditi di lino e la battitura può avvenire solo con l'utilizzo di pettini di canna."

Grado di rischio perdita prodotto

La *Pinna nobilis* è una specie animale che richiede una protezione rigorosa, la raccolta del bisso può essere effettuata solo salvaguardando l'incolumità di ogni singolo animale, effettuando la rimessa in pristino sul fondale marino. Inoltre, i millenni trascorsi non sono serviti a rendere meno laboriosa la preparazione dei filati non essendo mai state prodotte delle macchine che aiutassero i tessitori.

Materie prime più economiche e di facile lavorazione hanno invaso i mercati rendendo, di fatto, la produzione di tessuti di bisso un anacronismo.

Oggi questa tecnica rappresenta un patrimonio culturale, storico e antropologico inestimabile, la cui unica depositaria è il Maestro di bisso Chiara Vigo le cui realizzazioni sono degli oggetti artistici unici: "*per conoscere apprezzare e amare bisogna entrare nel mondo magico della Bottega dove l'arte vive senza la paura di essere venduta e dove l'incontro con chi la ama e la difende diventa ... un momento da vivere che non può essere descritto neanche da un maestro*".

La tessitura del bisso è una tradizione custodita in Sardegna da un solo Maestro, la cui esperienza è cosa rara come sono rari i prodotti di questa arte. Come si può valorizzare un'arte tanto rara ed unica? attraverso la conservazione della memoria dell'arte e la sua trasmissione, senza questo passaggio essa è destinata a perdersi, l'altro aspetto è la cura dell'esperienza come evento unico, che diventa simbolo e punto di attrazione dei visitatori che desiderano vivere questa esperienza.

Prodotti identitari IMMATERIALI

PIMM_SR_01 - PRODOTTO IDENTITARIO IMMATERIALE

DENOMINAZIONE	Festa di Nostra Signora di Bonaria
CATEGORIA	Festa religiosa
NOME TRADIZIONALE	Nostra Signora di Bonaria, Cagliari
Descrizione	Il 24 aprile a Cagliari si festeggia solennemente Nostra Signora di Bonaria. L'antico Santuario di Bonaria costituisce una delle poche testimonianze relative all'insediamento fortificato fatto costruire sul colle dall'Infante Alfonso di Aragona quando, nel 1324, intraprese la conquista della città di Cagliari. Successivamente, nel 1335, la chiesa fu donata ai frati appartenenti all'Ordine di Nostra Signora della Mercede, i quali costruirono il convento che ancora oggi ospita i religiosi. La Madonna di Bonaria viene festeggiata a Cagliari con tre feste solenni. La prima, il 25 marzo, celebra l'arrivo prodigioso del simulacro della Madonna nell'isola. La seconda festa ricorre il 24 aprile, stabilito come giorno della memoria liturgica di Nostra Signora di Bonaria nell'anno 1870, in occasione del quinto centenario dell'arrivo della statua della Madonna. La notte fra il 24 e il 25 aprile, i fedeli partono in pellegrinaggio a piedi da Sinnai e attraversando i comuni di Settimo S. Pietro, Selargius, Monserrato e Pirri, giungono fino al Santuario di Bonaria. Infine, la prima domenica di luglio, si tiene la sagra estiva in onore della Madonna di Bonaria, con una scenografica processione in mare. Il simulacro della Madonna viene trasportato fino al porto e, una volta imbarcato, viene scortato da decine di barche sino al porticciolo di "Su Siccu". Qui, nel tratto di mare di fronte alla basilica, si celebra la solenne cerimonia del lancio in mare delle corone d'alloro in ricordo di tutti i marinai morti in battaglia. La cerimonia termina con il rientro in porto della statua e il successivo ritorno alla basilica, che per l'occasione viene illuminata a giorno. Il 13 settembre invece si ricorda il giorno in cui, nel 1907, la Madonna di Bonaria venne proclamata da Papa San Pio X Patrona massima della Sardegna.
Ambito culturale	L'origine di questa manifestazione si contestualizza nel periodo delle dominazioni in Sardegna. Nel 1200 l'Isola era in mano dei Pisani, la cui dominazione era mal vissuta dai sardi. Grazie ad un intervento di papa Bonifacio VIII l'isola fu assegnata agli Aragonesi. Lieti per quella che consideravano alla stregua di una liberazione, i Sardi inviarono al re d'Aragona un ambasciatore per sollecitarne la venuta in Sardegna. Alfonso IV d'Aragona in segno di gratitudine fece erigere nel colle di Bonaria una Chiesa dedicata alla SS. Trinità e alla Vergine. Il colle di Bonaria, che fino a poco tempo prima era stato solitario e deserto, anche grazie alle poderose fortificazioni fatte erigere da don Alfonso, si popolò ben presto di militari e delle loro famiglie e di tutti coloro che erano attirati dalla santità di fra Carlo Catalano (giovane nobile cagliaritano, divenuto religioso del nuovo ordine della Mercede da san Pietro Nolasco, che tornò in Sardegna per la redenzione degli schiavi dai Mori e nei primi anni del 1300 costruì nel Colle di Bonaria il primo convento della Mercede in Sardegna) e dei suoi confratelli religiosi, al cui convento era stata annessa la Chiesa fatta costruire da don Alfonso.

	Nel Convento si trova appunto la statua di Maria, protettrice dei naviganti.
Storia	La manifestazione religiosa ha origini antichissime. La storia narra che nel marzo del 1370 un mercantile salpò da un porto della Spagna per la penisola italiana e fu colto da una tempesta durante la navigazione. Le ondate minacciavano di travolgere quella nave solitaria e ben presto l'equipaggio si accorse che non si poteva far nulla per sfuggire alla catastrofe. A questo punto da una voce, rimasta anonima, si levò il grido: "Signore, salvaci, stiamo per perire!". Contemporaneamente il capitano, per alleggerire la nave, ordinò che venisse gettata in mare ogni cosa nella speranza di poter salvare almeno la vita degli uomini dell'equipaggio. Rimasero così a bordo solo l'equipaggio e i viaggiatori. All'improvviso, la tempesta si placò. Guardando verso il mare si accorsero che di tutta la merce gettata in mare solo una enorme cassa galleggiava: nessuno sapeva che cosa contenesse o a chi appartenesse, cercarono di recuperarla ma non ci riuscirono. Il capitano cercò di rimettersi in rotta, ma inutilmente: la nave seguiva misteriosamente quella grossa cassa, che dopo qualche tempo approdò dolcemente sulla spiaggia antistante il piccolo borgo di Bonaria, ai piedi di un convento di Frati Mercedari. Scesi a terra, i marinai cercarono di aprire la misteriosa cassa, ma non ci riuscirono. Tentarono di spostarla, ma risultò impossibile per l'enorme peso. Anche la gente accorsa dal borgo sulla riva guardava incuriosita e desiderosa di vedere. La notizia ben presto si diffuse e da ogni parte della vicina città di Cagliari sopraggiunsero anche l'arcivescovo Bernardo, il viceré Alberto Satrillas e altre autorità cittadine. Erano tutti esterrefatti e impotenti davanti a quella misteriosa cassa; ma a un certo punto si levò dalla folla una voce infantile che invitava la gente a chiamare i frati del vicino convento. I religiosi accorsero prontamente e, in un'atmosfera di silenziosa attesa da parte degli astanti, con molta facilità aprirono la cassa: quasi increduli per lo stupore, videro una bellissima statua della Madonna con il Bambino e con una candela accesa in mano. La profezia del giovane nobile cagliaritano, che nei primi anni del 1300 aveva costruito nel Colle di Bonaria il primo convento della Mercede in Sardegna, Carlo Catalano, un umile religioso che sarebbe stato l'anima della rinascita spirituale della zona, si avverava: in una visione aveva previsto che <i>"sfavillerebbe fra breve la Santa Madre di Dio col simbolo di una donna che ospiterebbe in Bonaria, apportatrice di grazia ancor più bella che non fosse la grazia richiesta"</i> (Fra Efisio Lippi O. de M., Storia del Santuario di N. Signora di Bonaria, Cagliari 1870, pag. 129). Era il 25 marzo del 1370, festa dell'Annunciazione. La statua, ricavata da un unico tronco di carrubo, è alta m. 1,56 e poggia su un piedestallo decorato con fregi dorati di stile gotico. La Madonna, dal volto molto delicato, ha una tunica rosso e oro e una ricca cintura, ed è coperta da un mantello azzurro e oro, ha la testa scoperta e i capelli che le cadono dolcemente sulle spalle, ed attualmente è collocata proprio sopra l'altare maggiore del Santuario. Da allora viene venerata come Nostra Signora di Bonaria, fu proclamata Patrona massima della Sardegna nel 1908 da San Pio X. Circa la sua provenienza, nonostante le ricerche, non si è mai saputo nulla. L'unico indizio era il piccolo stemma dell'Ordine della Mercede (nato in Spagna, su ispirazione della Vergine, per la redenzione degli schiavi, quasi un secolo prima) dipinto sulla cassa.
Componenti materiali: legami con le attività produttive del territorio; relazioni con prodotti identitari materiali	Gli elementi che caratterizzano questa manifestazione sono prettamente immateriali ma profondamente radicati nella cultura del Mare e nei sui imprescindibili legami con la cristianità. Gli elementi materiali sono riconducibili esclusivamente alla statua della Madonna custodita nella Basilica, che costituisce un bene culturale architettonico importantissimo, uno dei simboli della città di Cagliari .
Grado di rischio perdita del bene immateriale	La sussistenza delle manifestazioni è legata principalmente alla conservazione dei luoghi che ospitano la statua e le celebrazioni nel corso dell'anno. Il Santuario di Bonaria è la piccola chiesa trecentesca, in origine cappella della cittadella fortificata costruita dagli Aragonesi, che oggi si trova a sinistra della basilica. Esso è stato oggetto di restauro negli anni cinquanta, allo scopo di riportarlo alla forma originaria. La facciata, allineata a quella della basilica, è molto semplice, a capanna. Per accedere alla chiesa si entra dal portale, in stile gotico, che fu recuperato dalla medievale chiesa di San Francesco in Stampace, demolita nel XIX secolo. Da allora non vi sono stati altri interventi e sia il santuario che la basilica si trovano in ottimo stato di conservazione. Altro elemento fondante della manifestazione religiosa è la processione in mare che si svolge nel tratto di mare di fronte alla Basilica, nel porticciolo turistico di "Su Siccu" (Marina di Bonaria), che si trova all'interno del porto di Cagliari, e precisamente tra il Nuovo Bacino di Levante

e la Darsena del Sale. Il porticciolo ha 302 posti barca ed è stato oggetto di lavori di manutenzione dei pontili ed altre strutture negli anni scorsi, che hanno consentito l'incremento dei posti barca e dei servizi ai diportisti.

Se ci si riferisce esclusivamente agli elementi materiali della manifestazione non si individuano rischi legati alla perdita degli elementi culturali ed architettonici, inoltre gli interventi a favore del porticciolo turistico e dell'intera area del Porto di Cagliari lasciano sperare in un incremento delle azioni di valorizzazione paesaggistica.

Il legame con la cultura e la cristianità della città di Cagliari ha reso la manifestazione un evento culturale – religioso molto forte, che attira numerosi fedeli sardi e non nel pellegrinaggio da Sinnai a Bonaria e nella famosa processione a mare, e annulla il rischio di perdita del bene identitario. Questo legame in realtà costituisce un importante elemento per le linee di valorizzazione della manifestazione. Una è certamente rappresentata dalla valorizzazione di un **turismo religioso**, l'altra invece riguarda il **turismo culturale**. Infatti il colle di Bonaria ed il museo, situato negli ambienti adiacenti al Santuario di Bonaria e al convento dei Padri Mercedari, contiene le testimonianze della millenaria storia del colle di Bonaria e della devozione dei fedeli alla Madonna dei naviganti. Il museo conserva gli ex-voto donati dai fedeli scampati al naufragio o alla schiavitù, modellini navali, reperti archeologici, preziosi arredi sacri e la cassa contenente la statua della Madonna di Bonaria al suo ritrovamento. Gli altri luoghi della cultura che arricchiscono il paesaggio del colle di Bonaria sono il parco, la necropoli e il cimitero monumentale omonimi. Il colle di Bonaria con tutte le sue ricchezze culturali prende parte ogni anno all'importante manifestazione di **Monumenti Aperti**, nata nel 1997 per dare impulso alla valorizzazione dei beni culturali ed ambientali della Sardegna.

PIMM_SR_02 - PRODOTTO IDENTITARIO IMMATERIALE

DENOMINAZIONE	Festa della Madonna del naufrago
CATEGORIA	Festa religiosa
NOME TRADIZIONALE	Festa della Madonna del naufrago, Isola dei Cavoli (Villasimius)
Descrizione	La festa dedicata alla celebrazione della Madonna del Naufrago si svolge a Villasimius, in provincia di Cagliari, il 17 luglio. L'evento cardine dei festeggiamenti è rappresentato dalla processione che, partendo dalla chiesa parrocchiale di San Raffaele, arriva prima al porto per poi approdare all'Isola dei Cavoli. La processione culmina nel momento della deposizione di una corona di fiori accanto ad una statua sommersa (circa 10 m di profondità), realizzata nel 1979 dallo scultore Pinuccio Sciola (artista sardo di San Sperate) rappresentante una Madonna col Bambino. La Madonna di trachite rosa tiene tra le braccia un robusto bambino e si erge col volto verso la superficie, drammaticamente teso a spiare le ombre delle imbarcazioni che scivolano sopra. A lei ogni estate accorre la popolazione di Villasimius e i numerosi turisti. Altra particolarità della festa è che il parroco del paese, in tenuta da sub, s'immerge fino a raggiungere il capo della Vergine che cinge con una corona di fiori.
Ambito culturale	L'ambito culturale nel quale nasce la festa in onore della Madonna del naufrago è senza dubbio quello delle attività e tradizioni legate al mare. In origine villaggio di pescatori e pastori, il paese di Villasimius iniziò a trasformarsi agli inizi degli anni '60, quando divenne meta delle seconde case dei villeggianti provenienti prima dalla città di Cagliari e poi da tutta Italia, divenendo così una rinomatissima località turistica. Per la sua posizione strategica il territorio fu abitato fin da tempi remotissimi, come testimoniato da resti di nuraghi (II millennio a.C.) da rovine fenicio-puniche (VIII secolo a.C. - III secolo a.C.) e romane (III secolo a.C. - VI secolo d.C.). Durante il periodo giudicale, aragonese e spagnolo il territorio fu oggetto di continue incursioni barbariche e pertanto si andò progressivamente spopolando. A causa di queste incursioni l'intera zona è disseminata di torri di osservazione del XVI secolo, con le quali si cercava di prevenire le numerose incursioni dei pirati turco-barbareschi che imperversavano in tutto il Mediterraneo. La Torre della Fortezza Vecchia (datata sec. XVI - XVII) aveva questa funzione, essa si situa nella punta meridionale del porto turistico, in direzione Capo Carbonara. Il villaggio si chiamava originariamente Carbonara (il nome compare fin da documenti del XIII secolo) e fu ripopolato a partire dai primi dell'800. Dapprima frazione di Sinnai, comune vicino, venne poi eretto a Comune nel 1838. Il 17 agosto 1862 il consiglio comunale scelse di cambiare nome in Villasimius (derivato da villa e "simius" in latino, giovane dio fenicio della vegetazione e degli armenti).
Storia	La statua della Madonna del naufrago è stata deposta sul fondo del mare a protezione dei naviganti nel 1979. Essa raffigura la Madre tenera, ansiosa, piena d'amore, che stringe fra le braccia il figlio e si protende verso il cielo a invocare l'aiuto di Dio perché nulla di male accada alla sua creatura. La statua è imponente, alta tre metri e realizzata dal massimo scultore sardo vivente: Pinuccio Sciola. Giace su un fondale di dieci metri, nel tratto di mare che separa la costa dalla piccola Isola dei Cavoli, un braccio d'acqua nel quale, nei secoli in cui la navigazione non era ancora assistita dalla sofisticata strumentazione d'oggi, avvennero disastrosi naufragi. Un percorso comunque molto pericoloso e pieno di imprevedibili rischi per chi costeggia senza la necessaria esperienza e conoscenza questi luoghi. Realizzata in trachite rosa, proveniente dalle cave di Serrenti (nella provincia del Medio Campidano è famosa per la lavorazione della pietra), è stata realizzata su iniziativa del Club Sub di Sinnai. Da allora, tutti gli anni, Villasimius celebra la festa d'estate dedicata appunto alla Madonna del Naufrago. Una cerimonia religiosa, nei pressi del porticciolo, precede la processione a mare delle barche con deposizione dei fiori sul luogo dove è stata collocata la statua.

Componenti materiali: legami con le attività produttive del territorio; relazioni con prodotti identitari materiali	Gli elementi materiali di questa straordinaria manifestazione sono legati sia alla cultura del mare che alle tradizioni scultoree dell'isola, in particolare per il materiale impiegato e la capacità artistica del maestro Sciola. Villasimius prima di divenire una famosa località turistica era un villaggio dedito alla pesca, inoltre è stato da sempre uno snodo di traffici commerciali a partire dall'età fenicia. L'attività di navigazione era dunque piuttosto sviluppata ed anche gli episodi di naufragi nel braccio di mare in cui è stata deposta la statua. Quindi è inequivocabile il legame della manifestazione alle attività di navigazione in questi luoghi per motivi commerciali e per la pesca. In particolare quest'ultima doveva costituire una delle attività prevalenti in passato mentre oggi per ragioni di tutela legate all'istituzione dell'Area Marina Protetta di Capo Carbonara, essa è vincolata da precise norme. Le specie ittiche più frequenti in queste zone sono certamente quelle mediterranee: labridi, sparidi, serranidi, grongoidi, murenoidi, carangidi. Nelle praterie di Posidonia si possono ammirare esemplari di nacchera di notevoli dimensioni, mentre nelle franate granitiche, grazie alla continua presenza di correnti sono visibili magnifiche gorgonie intervallate dai gigli di mare; tutto questo è contornato da imponenti branchi di occhiate, salpe e castagnole.
Grado di rischio perdita del bene immateriale	Nel caso della festa della Madonna del Naufrago appare molto più semplice identificare le linee di valorizzazione già in atto ed i suoi legami con la vocazione turistica del comune di Villasimius, piuttosto che i rischi di perdita di questa tradizione. Infatti l'istituzione dell'Area Marina Protetta di Capo Carbonara ha consentito lo sviluppo di un turismo sostenibile nella costa di Villasimius e nelle isole di Serpentara e dei Cavoli, attraverso l'imposizione di norme severe a tutela del mare e delle coste, tra i più importanti per es. il divieto della pesca subacquea e di alcune tipologie di pesca sportiva e il divieto di prelievo di più di un individuo per alcune specie (Cernia bruna, Corvina, Tonno rosso ecc.). A proposito del legame tra la manifestazione religiosa ed il turismo, si può dire che essa abbia due anime, una sacra ed una profana. La processione è sempre seguita dalla degustazione del pesce e dalle manifestazioni folkloristiche tradizionali, come le gare di poesia dialettale e i fuochi d'artificio. Un'importante linea di valorizzazione si lega al turismo di tipo culturale. Il Museo Archeologico Comunale (Fortezza Vecchia) racchiude il patrimonio storico e culturale di Villasimius; tra le più interessanti, le collezioni di reperti appartenuti alle culture Fenicie, Puniche e Romane che si sono avvicendate nei secoli.

PIMM_SR_03 - PRODOTTO IDENTITARIO IMMATERIALE

DENOMINAZIONE	Festa patronale di Sant'Elia
CATEGORIA	Evento religioso ed enogastronomico
NOME TRADIZIONALE	Festa di Sant'Elia (Cagliari)
Descrizione	La festa di Sant'Elia, organizzata dagli abitanti del quartiere omonimo della città di Cagliari, è una festa patronale sempre più è caratterizzata da una forte partecipazione organizzativa da parte delle donne del quartiere. L'obiettivo della manifestazione, ripresa dopo diversi anni, è rilanciare la tradizionale festa in concomitanza con i riti religiosi della Chiesa dedicati al Patrono Sant'Elia (celebrato il 20 luglio) attraverso proiezioni cinematografiche, musica, mostre, danza e laboratori per bambini, realizzati tra le vie principali del quartiere (il centro culturale dell'ex Lazzaretto, la via Dei Navigatori, il Centro Anziani di via Schiavazzi e l'Anfiteatro Franco Oliveri).
Ambito culturale	L'evento è organizzato dal Comitato della Festa di Sant'Elia, formato dagli abitanti del rione organizzati in associazioni, gruppi, famiglie, singoli cittadini e operatori artistico - culturali della città. La manifestazione costituisce un'anteprima di "Approdi, Festa d'arte e comunità" organizzata da Carovana SMI di Ornella d'Agostino (associazione culturale che opera nella città di Cagliari), la cui prima edizione si è svolta nell'autunno 2013. Inoltre, ridà un senso alla festa che, pur intrecciandosi con le celebrazioni religiose, per diversi anni è stata abbandonata, lasciando un vuoto nella comunità del borgo di Sant'Elia. La festa ha un risvolto importante per la coesione sociale del quartiere, esso infatti vuole essere un luogo di incontro con i giovani per la costruzione di un quartiere diverso, oggi afflitto da numerosi problemi. L'edizione 2014 della festa di Sant'Elia è stata inserita all'interno delle manifestazioni di "Cagliari, Capitale Europea della cultura, città candidata 2019" ed ha presentato un programma molto ricco, caratterizzato dalla partecipazione delle associazioni culturali e dalla proiezione di documentari sulla storia del quartiere, musica e laboratori per bambini.
Storia	Il quartiere cagliaritano di Sant'Elia è il più meridionale della città, sorge a ridosso di un'area una volta paludosa, vicino al faro di Sant'Elia: consiste in un intrico di stradine che si snodano fra vecchie case al centro del quale si trova una chiesa. In origine questo era un borgo di pescatori . Nel piazzale di fronte al mare, il largo Sant'Elia, sorge il Lazzaretto, sorto attorno al 1600 come area di ricovero ed oggi trasformato in un centro culturale.
Componenti materiali: legami con le attività produttive del territorio; relazioni con prodotti identitari materiali	Gli elementi materiali di questa manifestazione sono legati al tradizionale borgo dei pescatori, che è stato il nucleo principale del quartiere di Sant'Elia. All'interno della manifestazione è infatti previsto un momento di degustazione a base di arrosto di pesce.
Grado di rischio perdita del bene immateriale	La festa di Sant'Elia assume una connotazione importante per due motivi: si svolge in un quartiere della città di Cagliari dove si registrano alti livelli di disoccupazione e disagio sociale; nell'ultima edizione si evidenzia una positiva interazione tra il quartiere, il Comune ed il settore della cultura. In riferimento all'edizione 2014, essa è stata inserita all'interno delle iniziative del Comune di Cagliari per la candidatura della città come Capitale europea della cultura e vi è stata una forte presenza di associazioni culturali e di artisti non solo sardi ma anche internazionali. Tuttavia sussiste il rischio di perdita di questa manifestazione, infatti essa è stata sospesa per 4 anni, rischio che potrebbe essere scongiurato attraverso il mantenimento del dialogo instaurato nell'ultima edizione tra quartiere, comune e mondo della cultura. Le linee di valorizzazione dell'evento passano attraverso un rafforzamento di quanto realizzato nell'ultima edizione, la ricerca di uno o più sponsor della manifestazione e il potenziamento dell'evento gastronomico come strategia per il finanziamento della manifestazione.

PIMM_SR_04 - PRODOTTO IDENTITARIO IMMATERIALE

DENOMINAZIONE	Sagra del pesce di Giorgino
CATEGORIA	Festa tradizionale enogastronomica
NOME TRADIZIONALE	Sagra del pesce di Giorgino (Cagliari)
Descrizione	Nel mese di Settembre di ogni anno, da oltre vent'anni, gli abitanti del Villaggio Pescatori di Giorgino, che si trova vicino alla laguna di Santa Gilla, nella città di Cagliari, si svolge la Sagra del Pesce. Questa manifestazione, non legata a nessuna particolare ricorrenza religiosa, nasce nel 1985 da un gruppo di abitanti del villaggio che decidono di organizzare un evento di svago e incontro collettivo attraverso la preparazione di piatti a base di pesce caratteristici della cucina cagliaritana.
Ambito culturale	L'ambito culturale in cui si sviluppa la sagra del pesce di Giorgino è quello di un quartiere che vuole recuperare la sua memoria e le sue tradizioni dopo un periodo di crescita economica legata alla ricchezza delle risorse ittiche durato più di trent'anni ed il successivo inesorabile declino dovuto a cambiamenti infrastrutturali della città ed alla riduzione delle specie ittiche più importanti. Di fronte alla necessità di rilanciare dal punto di vista economico un luogo che in passato aveva un ruolo da protagonista, l'idea fu quella di creare una "Sagra del Pesce," che attirasse tante persone, per pubblicizzare il mare e rilanciare il settore ittico in crisi. Le prime manifestazioni erano caratterizzate da una competizione tra un gruppo di pescatori, professionisti o amatoriali, che si iscrivevano a una gara che iniziava il lunedì e finiva il sabato mattina. Chi prendeva più pesce veniva incoronato pescatore dell'anno, con la consegna di una coppa ed una festa pubblica, mentre i pesci pescati durante la gara venivano arrostiti e offerti ai visitatori in piazza il sabato e la domenica notte. Più recentemente la gara di pesca è stata abolita e la manifestazione si è trasformata in un evento gastronomico che mira ad attirare un gran numero di visitatori. Il fulcro della manifestazione è infatti la degustazione dei prodotti tipici dei pescatori cagliaritani cucinati secondo le ricette tradizionali. Nel corso della sagra, accompagnati da musica e animazioni, si distribuiscono i seguenti piatti: "<i>pruppu a sa schissionera</i>" (insalata di polpo), "<i>burrida a sa Casteddaia</i>" (<i>gattuccio</i>), "<i>pisci a scabbecciu</i>" (pesce in agrodolce), "<i>lissa</i>" (muggini arrosto) e fritto misto a base del cosiddetto "pesce povero".
Storia	Le prime famiglie che giunsero in questo luogo nel 1920 trovarono acquitrini fetidi e spiagge bellissime ricche di pesce; l'attività della pesca si sviluppò in maniera rapida e si ebbe nel giro di qualche anno un'espansione del settore, tanto che queste acque furono il fulcro cagliaritano dell'attività ittica, attirando pescatori da ogni parte della Sardegna. Il Villaggio nacque poco dopo, negli anni '30, quanto vennero costruiti i primi caseggiati per agevolare i pescatori nel proprio lavoro, raggiungere questa costa infatti era pericoloso e difficile visto che i mezzi di comunicazione erano ancora arretrati. Negli stessi anni fu costruito un ponte che collegò la città al villaggio e che determinò un'ulteriore crescita del settore ittico. La costa del piccolo borgo era entrata in concorrenza con la spiaggia del Poetto, grazie alla pesca ed all'afflusso bagnanti. Negli anni '40 si assistette alla regressione delle attività di pesca, in seguito alle opere di bonifica ed allo sviluppo del Porto di Cagliari, che determinò l'inquinamento delle acque e dunque il declino dell'attività ittica. Al degrado ambientale si sommarono lo scarso controllo della pesca illegale ed il mancato rispetto del fermo biologico, quindi il depauperamento delle specie ittiche di cui era particolarmente ricca la costa. Attualmente la situazione è stabile, il Comune di Cagliari ha fissato norme sul fermo biologico, e da Novembre a Gennaio, certi tipi di pesca sono vietati proprio per permettere ai pesci di riprodursi per ripopolare le acque.

Componenti materiali: legami con le attività produttive del territorio; relazioni con prodotti identitari materiali	L'elemento materiale che si individua per questa sagra è l'attività della pesca ed i piatti tipici della tradizione marinara cagliaritana che sono offerti ai visitatori durante la manifestazione. Tra questi il prodotto identitario della " burrida a sa Casteddaia ", il cui ingrediente principale è il gattuccio (o in alternativa il palombo) insieme a cipolle, noci, aceto, aglio ed olio extravergine di oliva. La natura identitaria di questo prodotto è data dalle modalità di preparazione del pesce.
Grado di rischio perdita del bene immateriale	La sagra del pesce di Giorgino, organizzata dall'associazione di volontariato del "Comitato di quartiere Villaggio dei pescatori", è piuttosto recente, ma particolarmente sentita nel quartiere. I rischi di perdita di questa manifestazione sono principalmente di natura economica, infatti le sponsorizzazioni negli ultimi anni sia da parte del Comune di Cagliari che dei privati sono andate incontro ad una riduzione. L'attrazione di sponsor privati rimane una via importante per il mantenimento della sagra ma evidentemente non è sufficiente, infatti le possibili linee di valorizzazione che si individuano riguardano un restyling della sagra che possa includere elementi culturali ed il potenziamento dei piatti tradizionali sul modello di alcune manifestazioni anche sarde (come il Girotonno di Carloforte) in cui si è cercato di dare un respiro internazionale alla manifestazione attraverso anche la partecipazione di chef che reinterpretano le ricette o ancora trovando forme di contaminazione con altre città.

PIMM_SR_05 - PRODOTTO IDENTITARIO IMMATERIALE

DENOMINAZIONE	Regata della Vela latina
CATEGORIA	Evento tradizionale sportivo
NOME TRADIZIONALE	Regata della Vela latina (Stintino, prov. di Sassari)
Descrizione	La regata della Vela Latina si tiene a Stintino (prov. di Sassari) l'ultimo finesettimana di agosto di ogni anno. L'evento è curato dall'associazione AVeLa* di Stintino con il patrocinio del Comune, che dal 1983 promuovono la vela latina come simbolo del Mediterraneo. La manifestazione si compone delle prove per il trofeo Presidente della Repubblica, che si svolgono il venerdì, mentre la gara vera e propria si svolge il sabato mattina nello specchio acqueo antistante Stintino. La sera si tiene la "Cena del pescatore", riservata agli iscritti, e si tiene presso la Banchina dei Velieri. Il giorno successivo, la domenica, si tiene la premiazione. Le marinerie che partecipano all'evento provengono da Stintino, Alghero, Castelsardo e Porto Torres. * L'Associazione di Vela Latina Tradizionale (AVeLa) nasce a Stintino, per iniziativa dei fondatori della Regata della Vela Latina. L'associazione nasce con lo scopo principale di salvaguardare e valorizzare le imbarcazioni d'epoca e classiche armate a vela latina e del patrimonio di storia e cultura marinara ad esse legato, sviluppando le tematiche e l'esperienza accumulata dai promotori nell'organizzazione quasi ventennale della Regata di Stintino.
Ambito culturale	Questa regata fa parte del "Circuito Vela Latina", una rassegna internazionale dedicata alla vela latina composta di diverse regate che si svolgono da Maggio a Settembre e che attraversano l'Italia toccando anche Francia e Tunisia, in più di 15 città di mare e più di 350 imbarcazioni di cui 60 straniere. La vela latina è una velatura mediterranea per eccellenza, utilizzata fin dai tempi delle Repubbliche Marinare, da Cristoforo Colombo a Vasco de Gama e sopravvissuta fino a questo secolo, nonostante negli anni del dopoguerra si cedette il passo ai motori marini. Oggi la regata di Stintino è diventata il più importante e significativo raduno di questi scafi in Italia e, al di là della competizione agonistica, è un momento di ritrovo e di festa per i proprietari di questi scafi, alcuni del primo '900, provenienti da tutta Italia, ma anche dalla Tunisia, oltre a qualche rappresentante di Francia e Spagna.
Storia	La vela latina è apparsa nel IX secolo; d'ispirazione araba, si è rapidamente diffusa in tutto il Mar Mediterraneo, sostituendo la vela quadra in uso sin dall'età antica. Oggi questo armo conosce una rinascita in tutto il Mar Mediterraneo ed in particolare in Sardegna. La Regata della Vela Latina di Stintino è l'evento che dal 1983 ha portato alla ribalta internazionale il mondo della vela latina e da allora decine di eventi hanno seguito questa intuizione. Essa nasce per iniziativa dei fratelli Piero e Paolo Ajello nel tentativo di salvaguardare la flotta locale di vele latine, l'ultima in Italia ad aver conservato le caratteristiche originali di questo tipo di armamento risalente ad epoca altomedioevale. Oltre a Stintino, Carloforte, Porto Torres, Olbia, La Maddalena, Bosa ed Alghero, sono i centri maggiormente interessati da questo fenomeno dove operano ancora diversi mastri d'ascia: Del Giudice e Carrano a La Maddalena, Polese a Porto Torres, Sanna a Carloforte. Alcune di queste imbarcazioni, perfettamente restaurate, svolgono inoltre attività di charter nelle isole dell'arcipelago della Maddalena. La diffusione di tali imbarcazioni interessa un numero sempre maggiore di località che riscoprono le antiche tradizioni della marineria. Tra questi Marina di Pisciotta (prov. di Salerno) dove dal 2005 si svolge una manifestazione velica denominata "Tre torri - regata tra imbarcazioni a vela latina" e dove opera G. Cammarano, un maestro d'ascia che dedica molta parte della propria attività al restauro ed alla ristrutturazione di queste imbarcazioni tradizionali.

Componenti materiali: legami con le attività produttive del territorio; relazioni con prodotti identitari materiali	Gli elementi materiali della regata sono la vela latina ed il gozzo. La vela latina è un tipo di vela dalla forma triangolare che si distingue dalle altre vele di forma rettangolare o trapezoidale. Essa è composta da un albero e da un'antenna che viene issata diagonalmente sull'albero. La vela è inferita sull'antenna mediante appositi legacci denominati matafioni, in modo che l'antenna possa sostenerla per tutta la lunghezza. I tre angoli delle vela sono: l'angolo di mura, l'angolo di drizza e l'angolo di scotta. Il lato della vela che viene inferito sull'antenna è quello compreso tra l'angolo di drizza e l'angolo di mura. L'angolo di scotta resta libero. Una volta che l'antenna è issata sull'albero in posizione obliqua, l'angolo di mura resta in basso in prossimità delle prua delle barca, l'angolo di drizza va in alto in una posizione superiore alla cima dell'albero e l'angolo di scotta resta libero verso la poppa, dove potrà essere manovrato appunto con la scotta. La dimensione della vela può cambiare in funzione della forza del vento, e assume di volta in volta nomi diversi: "<i>bastarda</i>" (la più grande), "<i>borda</i>" (la media) e "<i>marabutto</i>" (la piccola). La lunghezza dell'antenna deve essere tale da poter reggere la vela più grande, cioè la <i>bastarda</i>. La barca è un gozzo costruito in legno massello in ogni sua parte. L'alberatura è particolarmente semplice ed è caratterizzata da soli 3 elementi: l'albero, che sostiene la vela in tutta la sua lunghezza, l'antenna e lo spigone. Originariamente era un'imbarcazione utilizzata per la pesca e di conseguenza il suo scafo aveva una forma particolarmente allargata e senza deriva (per poterla issare in spiaggia agevolmente). L'imbarcazione ha origini liguri e la presenza in Sardegna, in particolare a Bosa ed Alghero, è dovuta all'immigrazione di maestri d'ascia liguri in Sardegna.
Grado di rischio perdita del bene immateriale	La regata stintinese è una festa di mare che lega diverse marinerie sarde accomunate dall'uso della medesima imbarcazione tradizionale, il gozzo, e dalla passione per la caratteristica vela latina. L'iniziativa dell'associazione "Vela Latina Tradizionale" che nel 1983 ha lanciato la regata stintinese, ha dato l'impulso alla realizzazione di decine di eventi legati alla vela latina, tra cui il più importante il "circuito della vela latina", una rassegna internazionale giunta alla 12esima edizione che interessa numerose città del Mediterraneo accomunate dalla stessa tradizione della vela latina. Sebbene queste premesse possano far supporre un ridotto rischio di perdita della manifestazione, in realtà dal "Simposio della Vela Latina" che si è tenuto a Porto Torres nel gennaio 2014, emerge una realtà differente, ossia la scarsa partecipazione agli eventi nelle ultime edizioni, in particolare la Regata di Stintino nel 2000 vide 100 imbarcazioni al via e nelle ultime edizioni si sfioravano appena le 15 imbarcazioni. Al Simposio erano rappresentate le marinerie di Stintino, Carloforte, Porto Torres, La Maddalena, Alghero, Castelsardo, Calasetta e la "Compagnia delle Vele Latine" di La Spezia per la marineria Ligure, che hanno evidenziato l'esigenza di porre in essere una serie di iniziative di valorizzazione della regata, tra cui: la standardizzazione dei regolamenti di partecipazione, la suddivisione in due macro classi, "Regata" e "Tradizione", che possano abbracciare le diverse anime della vela latina; un minore tecnicismo nei regolamenti ed una diminuzione dei costi per tessere e spostamenti in modo da accrescere la partecipazione, la creazione di eventi di qualità e manifestazioni collaterali a margine delle regate che possano migliorare l'indotto turistico delle manifestazioni.

REGIONE TOSCANA

Prodotti alimentari:

PIA_TS_01 Bottarga di Muggine

PIA_TS_02 Palamita

PIA_SR_03 Cacciucco

Antichi mestieri e produzioni artigianali:

PIAM_TS_01 Artigiani costruttori d'imbarcazioni

PIAM_TS_02 Pescatori di anguille

PIAM_TS_03 Maestri D'Ascia e Calafati

Sagre e feste popolari:

PIMM_TS_01 Palio Marinaro

PIMM_TS_02 Regata storica

PIMM_TS_03 Palio dell'Antenna

PIMM_TS_04 Sagra del pesce

Prodotti identitari ALIMENTARI

PIA_TS_01 - PRODOTTO IDENTITARIO ALIMENTARE

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	Bottarga di muggine
CATEGORIA	Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi
NOME GEOGRAFICO/TRADIZIONALE ABBINATO	Bottarga di cefalo di Orbetello
Caratteristiche sintetiche	La bottarga di cefalo di Orbetello ha consistenza compatta, forma rettangolare, colore ambrato e odore pungente. Viene confezionata sotto vuoto in pezzature che variano dai 150 ai 400 gr. La bottarga viene servita per lo più come antipasto, tagliata a fettine sottili, condita con succo di limone ed un velo di olio extravergine di olive ed abbinata al vino bianco Ansonica. Si usa anche macinata per condire primi piatti.
Storia del prodotto	La produzione della bottarga nel Mediterraneo ha origini antiche, sono stati infatti i fenici per primi a salare e stagionare le sacche cariche di uova dei muggini. Gli arabi, con il nome "battarikh" (uova di pesce salate), diffusero il prodotto in tutto il Mediterraneo. La bottarga viene prodotta nella laguna di Orbetello da 600 anni. A Orbetello l'arte di conservare il pesce è stata introdotta probabilmente dagli Spagnoli, che già nel Cinquecento affumicavano anguille e condividevano i pesci con l'"escabece", una salsa calda a base di aceto, rosmarino, aglio e peperone. La produzione della bottarga era un'attività complementare all'attività della pesca. Ma fino a poco tempo fa si trattava di una produzione familiare, attualmente invece la produzione è gestita da una cooperativa che opera nella Laguna di Orbetello, presidio slow food.
Materie prime	Il <i>Mugil cephalus</i> è un pesce che abbonda nelle lagune tirreniche e negli stagni salmastri della Sardegna. La pesca del cefalo può essere effettuata tutto l'anno ma culmina nel periodo di agosto e ottobre. I muggini prediligono il litorale basso e ricco di vegetazione e talvolta risalgono i fiumi perché tollerano variazioni di salinità dell'acqua. Si trovano spesso in piccoli branchi vicino alla superficie dell'acqua e sono facilmente visibili. Sono pesci onnivori che raspano dal fondo e dalle rocce, scavano nei fondi molli o brucano le particelle sospese nell'acqua.
Tecniche di produzione/lavorazione	La Bottarga viene prodotta con le uova delle femmine di " <i>Mugil cephalus</i> ", o cefalo, ed è questa l'unica specie dotata di un involucro per le uova abbastanza resistente allo sfregamento con il sale. Le sacche ovariche delle femmine di muggine vengono asportate con molta delicatezza per non romperle, lavate con acqua, trattate con il sale marino, essiccate in ambienti appositi ed infine confezionate sottovuoto. Per la preparazione e stagionatura occorrono due settimane, un tempo più breve rispetto ad altre bottarghe che gli permette di essere più morbida (in Sardegna la stagionatura della Bottarga può durare fino ai 6 mesi). Si produce da agosto a ottobre. I materiali di produzione e i locali utilizzati per la produzione consistono in utensili da taglio, locali di lavorazione e per l'essiccazione e celle frigorifere per la conservazione.

Ambiente

Il prodotto si produce in tutta la costa della Toscana ma in particolare è tipico della Laguna di Orbetello (provincia di Grosseto), la cui estensione è di circa 27 km² e la profondità media è di un metro circa, mentre la massima non supera i 2 m. È separata dal mare a ponente e a levante da due strisce di terra lunghe circa 6 km (i Tomboli sabbiosi della Giannella a NW e della Feniglia a SE) e ad ovest dal promontorio dell'Argentario. Una terza lingua istmica di terra si protende nel centro della laguna e su di essa sorge il centro urbano di Orbetello. Un ponte artificiale (la diga Leopoldiana) collega Orbetello al Monte Argentario e divide la laguna in due parti, la laguna di Ponente e la laguna di Levante.

La laguna è una zona umida di importanza internazionale secondo la "Convenzione di Ramsar"*. In essa nidificano o transitano di passaggio molte specie di uccelli, fra i quali ricordiamo il cavaliere d'Italia, il fenicottero rosa, l'airone bianco maggiore, il falco pescatore, la spatola, l'avocetta, il cormorano e varie specie.

* La Convenzione internazionale di Ramsar, è un atto firmato a Ramsar, in Iran, il 2 febbraio 1971 e relativa alle zone umide di importanza internazionale, soprattutto come habitat degli uccelli acquatici.

Grado di rischio perdita prodotto

L'habitat e la lavorazione del muggine conferisce carattere identitario alla bottarga. I possibili rischi di perdita di questo prodotto sono legati principalmente allo stato di salute della Laguna di Orbetello. Prima dei provvedimenti normativi a tutela della Laguna, a causa dello scarso apporto di acqua dal mare e dell'immissione di scarichi ricchi di nitrati e di sali di potassio, provenienti dalle colture agricole, hanno determinato il proliferare delle alghe, ed il conseguente impoverimento di ossigeno, essa era un ambiente ad alto rischio. Per consentire la sua protezione sono stati emanati numerosi provvedimenti di legge ed è stato costituito l'istituto del Commissario della Laguna di Orbetello. Oggi parte della laguna di Ponente è protetta **nell'Oasi del WWF della Riserva naturale Laguna di Orbetello di Ponente e del bosco di Patanella**. Sull'area insiste anche la Riserva naturale Laguna di Orbetello, in gestione alla Provincia di Grosseto e la zona di protezione speciale (ZPS) "Laguna di Orbetello". L'istituzione dell'Oasi e della zona ZPS hanno aumentato i controlli sullo stato di salute della Laguna mitigandone i rischi e consentendo il mantenimento dell'attività della pesca.

Dal punto di vista strettamente economico, l'attività della pesca in laguna, da attività tradizionale tramandata di padre in figlio, si è trasformata in società per azioni che impiega circa cento dipendenti. Le acque della laguna sono ricche di pesce pregiato come spigole, orate, muggini e anguille. Un tempo venivano pescati anche gamberi e molluschi. Il pesce viene lavorato in loco o venduto in molti mercati d'Italia e anche all'estero. Pregiata è la produzione della bottarga di muggine e la preparazione delle anguille sfumate, anguille affumicate con aggiunta di spezie e peperoncino, che sono senza dubbio il piatto tipico della cucina locale. La bottarga viene commercializzata tramite grossisti sia nel resto della regione che nel resto d'Italia; solo una piccola percentuale è destinata alla vendita diretta ed al servizio di ristorazione in laguna. La bottarga della laguna di Orbetello è protagonista di molte iniziative legate alla valorizzazione e commercializzazione del prodotto: **Fieragricola, Salone del Gusto di Torino e Mia di Rimini**.

PIA_TS_02 - PRODOTTO IDENTITARIO ALIMENTARE

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	Palamita
CATEGORIA	Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi.
NOME GEOGRAFICO/TRADIZIONALE ABBINATO	Nessuno
Caratteristiche sintetiche	La palamita è una specie ittica che viene conservata in filetti sott'olio. Le carni sono di colore bianco rosato, consistente, si sfalda lungo le sue venature naturali. Tipo di pesce presente nel Parco dell'Arcipelago Toscano.
Storia del prodotto	Il prodotto vanta origini antiche. La lavorazione e l'uso della palamita sono praticati da secoli da parte di pescatori che la consumano prevalentemente nel periodo invernale. Oggi la palamita è un prodotto ricercato, non facilmente reperibile se non presso pochi pescatori.
Materie prime	La materia prima è la Palamita o " <i>sarda sarda</i> " è un pesce "di passo" ed appartiene alla famiglia dei tonni e degli sgombrì, ai quali assomiglia nell'aspetto. Essa presenta un corpo allungato (può arrivare fino a 80 centimetri di lunghezza), fusiforme, bocca ampia e munita di numerosi denti affilati e taglienti, occhi tondi piuttosto piccoli, ed è facilmente riconoscibile per alcune striature nerastre che la attraversano obliquamente su fondo di colore blu elettrico.
Tecniche di produzione/lavorazione	Le tecniche di lavorazione di questa specie ittica prevedono che il pesce, decapitato appena pescato per mantenere chiara la carne, venga pulito e tagliato in pezzi nel formato desiderato per la conservazione, generalmente della dimensione di un carciofo o di mezzo limone (trance alte 4-5 cm). Successivamente viene lessato in acqua salata con aceto e limone, per almeno un'ora. Viene poi deliscato, lasciato scolare e asciugare bene per molte ore su un canovaccio in luogo areato, cambiando la stoffa se si inumidisce troppo. Una volta asciugato viene messo sott'olio in un recipiente di vetro ricoperto con olio extravergine di oliva, grani di pepe, alloro e peperoncino. Dopo circa una settimana assume il suo aroma ed è pronto per la degustazione. Un'altra antica preparazione era quella di disporre il pesce in scatole rettangolari che erano collocate sul braciere fino a ebollizione dell'olio (max 130°C); dopo il tappo veniva stagnato e le scatolette messe a maturare per un certo periodo.
Ambiente	La Palamita è una specie molto diffusa nel Mediterraneo. Viene pescata nel periodo che va dalla tarda primavera all'inizio dell'estate e ancora a fine settembre, più o meno quando raggiunge i cinque, sei chili di peso. La zona di produzione comprende le isole del Parco dell'Arcipelago Toscano e la costa che va da Livorno all'Argentario, la zona maggiormente vocata. La zona di pesca più importante è Capo Enfoia, nei pressi di Portoferraio, dove fino a qualche decennio fa esisteva una tonnara per la mattanza. Recentemente la tonnara è stata ristrutturata e tramutata in sede amministrativa del Parco Nazionale dell'Arcipelago Toscano. Il lato nord viene utilizzato esclusivamente dai pescatori locali. Il Parco è stato istituito nel 1996 e comprende le sette isole dell'Arcipelago Toscano che sono diventate la culla di una grande varietà di ambienti naturali ognuna con un'identità unica e originale sia dal punto di vista geologico che faunistico e vegetale. Il Parco comprende anche molte zone marine intorno alle isole per un totale di 567,66 Km ² . Le isole che fanno parte

Grado di rischio perdita prodotto

dell'arcipelago sono l'Elba, il Giglio, Capraia, Montecristo, Pianosa, Giannutri, Gorgona.

Le isole sono costituite da rocce magmatiche, lave e sedimenti che segnalano la complessa origine geologica che in fasi successive ha portato alla formazione dell'Arcipelago. La vegetazione mediterranea riunisce numerosi habitat differenti dove sono custodite specie rare di flora, alcune piante sono addirittura endemiche, peculiari di singole isole. Anche il delicato e ricco ambiente marino è protetto e, per la grande presenza di mammiferi marini, è stato istituito il Santuario dei Cetacei, che oltre al mare dell'Arcipelago comprende una vasta zona dell'alto Tirreno.

In riferimento al grado di rischio per l'habitat, passi significativi sono stati fatti con l'istituzione del parco. Per quanto riguarda la conservazione della specie, un tempo era pescata con grandi reti a maglia larga dette "*palamitare*" che stazionavano in mare anche per lunghi periodi. Attualmente, però, le palamite sono catturate prevalentemente dai grossi pescherecci e, sebbene non si possa definire una specie "a rischio", è vittima dell'eccessivo sfruttamento della risorsa.

L'unico modo per preservare la specie è la ricostruzione della filiera produttiva e della pesca tradizionale. Il **Presidio slow food** della palamita nell'Isola d'Elba è nato al fine di stimolare la ripresa di questa lavorazione e completare un percorso di filiera: i pescatori che hanno ripreso la pesca tradizionale, i trasformatori che hanno ripreso la produzione di questa conserva, tradizione interrotta negli anni Sessanta e i ristoratori interessati a riproporre la palamita sott'olio.

PIA_SR_03 - PRODOTTO IDENTITARIO ALIMENTARE

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	Cacciucco
CATEGORIA	Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi.
NOME GEOGRAFICO/TRADIZIONALE ABBINATO	Nessuno
Caratteristiche sintetiche	Il cacciucco è un piatto a base di pesce propriamente tipico della cucina livornese. La ricetta originaria del cacciucco prevede l'uso di specie ittiche riconducibili prevalentemente a 6/7 tipologie, che possono variare in virtù del pescato del giorno; non vi sono quindi regole precise sulla composizione del piatto ma piuttosto l'uso in generale di pesci definiti "da zuppa".
Storia del prodotto	Il Cacciucco è il piatto simbolo della città di Livorno e presenta diverse ipotesi sulle sue origini. La prima, tra le più famose, è legata ad una disgrazia in mare. Per aiutare la famiglia di un povero pescatore morto in mare, i suoi compagni donarono ciascuno un pesce diverso: chi un polpo, chi una seppia, chi un calamaro; con i diversi pesci, la vedova, preparò ai figli una zuppa che portò in tavola con delle semplici fette di pane. La seconda è invece legata ad un editto della Repubblica Fiorentina che si narra proibisse al guardiano del fanale di usare l'olio per friggere il pesce, in quanto serviva solo per alimentare il fanale, quindi quest'ultimo si inventò la ricetta della zuppa in salsa di pomodoro. In realtà il piatto raccoglie il temperamento della città, dove nei secoli si sono amalgamate svariate popolazioni e culture: nei secoli infatti si sono mescolate comunità armene, greche, levantine, tedesche, Portoghesi, francesi, anglicane e olandesi. Più probabilmente, al di là delle leggende, la ricetta è nata per utilizzare il pescato non venduto. Anche l'origine del nome Cacciucco viene attribuita a diverse lingue: secondo alcuni deriva dal turco "<i>küçük</i>" (piccolo) ovvero zuppa di piccoli pezzi di pesce. Secondo altri deriva dallo spagnolo "<i>cachuco</i>" (una specie di dentice ma che nel quotidiano si usa anche come termine generico del pesce). Un'altra ipotesi vuole che derivi da "<i>can h chua cá</i>" (zuppa di pesce), piatto tipico vietnamita introdotto a Livorno dai marinai di ritorno dai viaggi verso Oriente. L'aspetto sociale del Cacciucco è raccontato dalla storia di Livorno, infatti le prime manifestazioni legate a questo piatto risalgono al '600. Le famose "cacciucate" livornesi sono tuttavia tornate in auge recentemente.
Materie prime	Una buona regola per la realizzazione del cacciucco consiste nella composizione degli ingredienti. Esso infatti deve essere composta da almeno una specie ittica in ciascuno dei seguenti gruppi: Molluschi cefalopodi (polpo, seppia, calamaro); Molluschi bivalvi (cozze, vongole); palombo, nocciolo e crostacei (cicale, scampi).
Tecniche di produzione/lavorazione	La ricetta originaria del cacciucco tradizionale prevedeva sedici specie ittiche: seppia, polpo, palombo, grongo, murena, capitone, scorfano, gallinella, ghiozzo, bavosa, boccaccia, cicale, sugarello, anguilla, dentice e branzino. Successivamente le specie utilizzate nella stragrande maggioranza delle testimonianze scritte si riducono a 6/7 tipologie ittiche, che possono variare in virtù del pescato del giorno. Non ci sono quindi regole precise sulla composizione ittica di questo piatto, ma piuttosto la scelta inequivocabile, per ottenere un buon risultato, di tutti quei pesci definiti "da zuppa".

	I suddetti ingredienti cucinati in salsa di pomodoro, in tempi diversi in base al tempo di cottura richiesto dal tipo di pesce. La zuppa viene quindi servita su fette di pane abbrustolito.
Ambiente	Il cacciucco è composto da diverse specie ittiche pescate nel Mar Tirreno.
Grado di rischio perdita prodotto	Il cacciucco alla livornese è un piatto tipico molto diffuso e caratterizzato dalla scelta delle specie ittiche adeguate alla realizzazione della famosa "zuppa". A questo famoso piatto è dedicata la sagra del Sagra del Cacciucco, che si svolge a Livorno dal 21 luglio al 1 agosto. La sagra organizzata dalla Pallavolo "Riotorto", propone il cacciucco ai turisti nel periodo estivo. Le ultime edizioni hanno visto la partecipazione di alcuni chef famosi che hanno cucinato questo piatto durante la sagra omonima. Rigorosamente accompagnato con vino rosso locale, il cacciucco è oggi il piatto tipico livornese per eccellenza. Nonostante le varianti rispetto alla ricetta tradizionale, questo piatto mantiene tutte le sue caratteristiche tradizionali. Il mantenimento di questo piatto tipico è rafforzato anche dalla più recente sagra del cacciucco, non classificabile come tradizionale, ma estremamente importante dal punto di vista della valorizzazione. Date queste premesse il grado di rischio di perdita di questo prodotto è considerato nullo.

Prodotti identitari ANTICHI MESTIERI

PIAM_TS_01 - PRODOTTO IDENTITARIO ANTICHI MESTIERI

DENOMINAZIONE	Artigiani costruttori di imbarcazioni
CATEGORIA	Antichi mestieri legati all'attività della pesca
NOME TRADIZIONALE	Navicellaio
Storia	Il navicello è un'imbarcazione da lavoro diffusa solamente nella Riviera Ligure di Ponente ed in Toscana e veniva usato prevalentemente per il trasporto. Il mezzo poteva ospitare fino a 5 persone, si poteva navigare a vela ma anche spingendo la barca con la stanga o con l'alzaio (un sistema di traino da utilizzarsi in assenza di vento e controcorrente). L'Alzaio poteva anche essere il Navicellaio stesso. La caratteristica di questa barca è di navigare in acqua dolce e poter reggere anche il mare. Per dare stabilità il fondo della barca è abbastanza piatto, a causa del fenomeno di "rollio" che si incontra quando si lascia l'acqua piatta del fiume e si entra in mare aperto, momento in cui entra in gioco l'abilità del navicellaio. Questa piccola imbarcazione ha consentito traffici e commerci ai navicellai che hanno trasportato sulle loro piccole barche i legnami, i marmi, i mattoni, la rena d'Arno ecc. In seguito alla diffusione del trasporto su gomma e su rotaia l'uso di queste imbarcazioni a scopo commerciale è andato in disuso.
Materie prime	La base del navicello è un semicerchio con 11 pezzi ad incastro l'uno con l'altro. I materiali più utilizzati erano il gelso e il pino. Quello che faceva elevare il costo del navicello era il valore della manodopera, molto professionalizzata; il costo del materiale era in proporzione più basso, quindi quando possibile si preferiva in genere impiegare il mogano, più resistente e di qualità superiore.
Ambiente	Il navicello è l'imbarcazione che veniva impiegata per effettuare i trasporti sul fiume Arno . L'Arno è stata un'importante via di trasporto fluviale fino alla costruzione nel XIX secolo, della ferrovia Firenze - Livorno. Il fiume nelle varie epoche è stato utilizzato soprattutto per le comunicazioni tra Firenze e la costa. Il carattere torrentizio non garantiva, nel periodo estivo, la continuità della portata sufficiente ai pur piccoli navicelli per poter raggiungere Firenze, per cui nel tempo presero importanza due scali più a valle: "Porto di Mezzo" (localizzato presso " <i>Lastra a Signa</i> ") e "Porto di Sotto", in località La Lisca nei pressi della " <i>Gonfolina</i> ". Nel periodo estivo le piccole imbarcazioni piatte, si fermavano in uno di questi scali e le merci proseguivano per via terrestre.
Tecniche di lavorazione	La lunghezza tipica del navicello era compresa tra i 16 e i 20 metri, con una stazza lorda generalmente inferiore alle 50 tonnellate. Per via del carico di marmo trasportato, l'imbarcazione era munita di un grosso boccaporto di carico alla stiva presente nel ponte di coperta. La strana e inconfondibile attrezzatura velica era costituita da un'asta di polaccone (vela triangolare), sganciabile e retrattile a bordo in caso di necessità, un albero di trinchetto realizzato in un unico pezzo, collocato quasi a prua e molto inclinato in avanti, e un albero di maestra quasi verticale costituito dal tronco maggiore più l'albero di gabbia uniti insieme da una testa di moro e da fasce metalliche. L'albero di maestra se pur munito di sartie non prevedeva l'uso delle griselle e per salire al colombiere si usava una scala a tarozzi collocata davanti all'albero di maestra.

Grado di rischio perdita prodotto

Il navicello toscano, nato per il trasporto sull'Arno ha perso la sua importante funzione commerciale. Esso tuttavia potrebbe avere un futuro come prodotto artigianale in riferimento allo sviluppo del Polo nautico di Pisa, consentendo una produzione più remunerativa e garantendo quindi un'opportunità a questo mestiere tradizionale.

La valorizzazione del navicello toscano può essere perseguita all'interno di due progetti infrastrutturali, il **Porto di Boccadarno** ed il **Polo della nautica da diporto**.

Su una superficie di circa 240.000 metri quadrati che si affaccia sul **canale dei Navicelli** si sta materializzando il progetto che prevede la realizzazione di quattro macro-lotti, suddivisi in ulteriori sedici lotti, dove saranno costruiti i capannoni delle aziende per la produzione di imbarcazioni da diporto.

In questo caso occorre effettivamente capire se è percorribile la strada della valorizzazione del navicello aprendo spazi ai giovani che potrebbero intraprendere il mestiere.

PIAM_TS_02 - PRODOTTO IDENTITARIO ANTICHI MESTIERI

DENOMINAZIONE	Pescatori di anguille
CATEGORIA	Antichi mestieri legati all'attività della pesca
NOME TRADIZIONALE	Fiozaioli
Storia	Pesca delle anguille con le "fiozze" è una tecnica radicata nelle tradizioni del Comune di Pontremoli, in provincia di Massa Carrara. Il comune appartiene geograficamente e culturalmente alla regione storica della Lunigiana, attraversata dal fiume Magra. <u>Paesaggio di Pontremoli</u> Pontremoli è il comune più settentrionale della Regione Toscana e sorge nell'alta vallata del fiume Magra, alla confluenza con il torrente Verde e all'estremità nord della regione storica conosciuta come Lunigiana. Il centro si trova in una conca circondata da alti rilievi collinari ed è ubicato su uno dei più antichi percorsi che collegano la Val Padana con la Liguria e la Toscana, un tempo percorso della Via Francigena ed ancora oggi tracciato di importanti infrastrutture viarie come l'Autostrada A15 e la linea ferroviaria Pontremolese, che collegano direttamente Parma con la Spezia.
Materie prime	L' "<i>Anguilla anguilla</i>" o anche anguilla europea, è un pesce teleosteo della famiglia "<i>Anguillidae</i>". In alcune regioni italiane la femmina di grandi dimensioni viene chiamata "<i>capitone</i>" mentre l'individuo più giovane "<i>ceca</i>". Il mar dei Sargassi è l'unico posto noto dove avviene la riproduzione naturale di tale specie. La migrazione degli esemplari sessualmente maturi inizia dalle acque dolci o salmastre dove questi pesci risiedono, in autunno. L'istinto riproduttivo è talmente forte che le anguille che vivono in laghi o stagni chiusi non esitano ad uscire dall'acqua ed a raggiungere il fiume o il mare strisciando come serpenti, questo avviene durante la notte, soprattutto in condizioni di pioggia e di assenza di luna. Attraverso itinerari poco noti questi pesci, che non sono di certo forti nuotatori, raggiungono l'area dell'Oceano Atlantico in cui avviene la deposizione, effettuata la quale muoiono. Alla schiusa dell'uovo il giovane fa il medesimo percorso fatto dalla madre per tornare in Europa nell'esatto luogo da dove essa proveniva, impiegando circa 3 anni per effettuare tutto il viaggio ed arrivando allo stadio di "ceca".
Ambiente	È una specie diffusa nelle acque dolci, salmastre e marine dell'Atlantico e del mar Mediterraneo e suoi tributari, dall'Islanda al Senegal. È meno comune nel mar Nero e nei suoi tributari (tra cui il Danubio). In genere popola ambienti a corrente debole o assente ma non si può escludere di trovarla in acque anche molto mosse. I maschi stazionano spesso in acque salmastre senza risalire i fiumi come invece fanno regolarmente le femmine in vista della riproduzione.
Tecniche di lavorazione	In Lunigiana, a Pontremoli, si conservano i segreti di una pesca antichissima: la pesca alle anguille con le fiozze. Nessun amo, nessuna lenza, solo "bochi", ossia le spine dei rami del biancospino, e le vezze, che sono invece i vetrini, una sorta di salice selvatico che popola, oggi con crescente e rigogliosa abbondanza, fiumi e torrenti. Si tratta di un tipo di pesca che si pratica solo la notte. Nel dettaglio si legano i bochi all'estremità di un esile ma robusto ramo da vezza lungo 25-30 centimetri, e si ottiene così la "fiozza". I grossi vermi fanno da esca alle anguille. Questa tecnica si usa soprattutto nelle notti di luna piena, quando le anguille preferiscono rimanere sotto i sassi. A questa tecnica si affianca quella di legare ad uno spago due o tre bochi che vengono stesi nell'acqua calma e fissati con due sassi alla sera sul tardi. La forma particolare dell'antenato dell'amo, assicurava alte possibilità di successo.

Grado di rischio perdita prodotto

Questo tipo di pesca è antichissima ed è rimasta sostanzialmente immutata nella tecnica. Scarseggia invece la materia prima; il numero delle anguille si è infatti notevolmente ridotto. Le ragioni che hanno portato ad una riduzione consistente della specie sarebbero da ricercarsi nella pesca indiscriminata in mare delle "ceche" - le piccole anguille nate nel lontano Mar dei Sargassi dove le loro madri erano arrivate per depositare le uova e morire - ha ridotto sensibilmente il numero di quante si apprestavano a risalire i corsi d'acqua dolce. Infatti l'anguilla è registrata come "In pericolo critico" dalla Lista Rossa IUCN (*Red List of Threatened Species*), che è il gradino immediatamente precedente l'estinzione. Non si dimentichi che, a causa del peculiare ciclo riproduttivo, questa specie non è allevabile in cattività per ripopolamenti se non catturando i giovani al loro ritorno dalla migrazione. Le principali cause della rarefazione non stanno nell'inquinamento (a cui l'anguilla è poco sensibile) ma nell'eccessivo sforzo di pesca, sia degli adulti che degli esemplari più giovani a scopo di ripopolamento delle valli da pesca. Questo tipo di pesca è stata inizialmente un'importante fonte di integrazione del reddito di numerose famiglie di Pontremoli, attualmente invece la pesca alle anguille è vincolata dalla normativa regionale. Esattamente il Regolamento di attuazione della legge regionale 3 gennaio 2005, n. 7 sulla gestione delle risorse ittiche e regolamentazione della pesca nelle acque interne, detta le regole di cattura degli esemplari, tra cui le anguille. Secondo gli ultimi fiozaioli, è un'attività che andrebbe ripresa in quanto tradizione antica e testimonianza dei costumi del territorio. Dal punto di vista della valorizzazione, proprio nel Comune di Pontremoli non vi sono delle manifestazioni ricollegabili all'antico mestiere del fiozaiolo, ma potrebbe essere utile ricordare la fiera di Arti e Mestieri che si tiene nel mese di agosto, che potrebbe essere un'occasione per ricordare questo mestiere. Il grado di rischio di perdita di questo mestiere tradizionale è medio-alto.

PIAM_TS_03 - PRODOTTO IDENTITARIO ANTICHI MESTIERI

DENOMINAZIONE	Maestri d'ascia e calafati
CATEGORIA	Antichi mestieri legati all'attività della pesca
NOME TRADIZIONALE	Maestri d'ascia e calafati
Storia	La storia di questo mestiere si sviluppa nella città di Viareggio. Il primo costruttore di bastimenti fu Valente Pasquinucci che già nel 1809 aveva allestito, insieme al calafato * Pasquale Bargellini, la tartana "San Pietro". La costruzione dei velieri si sviluppò subito con grandissimo prestigio, grazie all'opera di Gino Benetti e Fortunato Celli, il popolare "Natino", noto per l'eleganza dei suoi scafi, tanto da essere celebrato dallo scrittore Mario Tobino nel suo romanzo "Sulla spiaggia e di là dal molo". Nasce nello stesso periodo una nuova tipologia di nave, i "barcobestia", con tre alberi armati a nave goletta; è su queste navi che i capitani e i marinai locali arrivano a navigare oltre i confini del mediterraneo. La caratteristica più evidente di queste imbarcazioni era quella di avere la prua più alta della poppa, che era invece sottile e slanciata nella sua elegante rotondità ovale. Nel 1873 si completano i lavori di costruzione della seconda darsena chiamata "Toscana" e la via Coppino, a sud del canale, fa da collegamento tra i primi due bacini dello scalo marittimo. Si afferma così la destinazione portuale e cantieristica della zona meridionale della città di Viareggio. Nel 1886 viene varato il primo veliero da 300 t.s.l. (tonnellate stazza lorda), nei primi del Novecento si costruiscono bastimenti oltre 400 t.s.l..A cavallo tra i due secoli, i più grandi costruttori di Viareggio, sono in grado di costruire velieri di oltre 500 t.s.l. Molti degli artigiani vengono dalle sponde dell'Arno (in particolare da Limite sull'Arno), dove già da secoli si costruivano barche per il trasporto di beni. La fama di Viareggio, come sede di abili costruttori, si diffonde oltre i confini nazionali; cresce la domanda per imbarcazioni di lusso e ciò incrementa la trasformazione della diportistica. Nel 1980 la crisi petrolifera determina l'interruzione delle attività con la perdita di lavoro per centinaia di operai e la resa dei più grandi costruttori navali. Attualmente prende forma una vera e propria filiera contraddistinta da una variegata presenza di tipologie di imprese. Specializzazione e presenza di microimprenditorialità diffusa sono i due elementi che hanno garantito lo sviluppo di conoscenze e la spinta motivazionale che caratterizza il sistema delle competenze presenti sul territorio imprese con distinte aree di business, ma al tempo stesso connesse fra loro da relazioni produttive, tecnologiche, professionali e commerciali. * Il calafato era un operaio specializzato che si occupava periodicamente o qualora si rendesse necessario di calafatare le navi o, più genericamente, le imbarcazioni in legno. Il calafato poteva essere imbarcato a bordo insieme a un marinaio specializzato come un maestro d'ascia sulle imbarcazioni di dimensioni maggiori, mentre le imbarcazioni di dimensioni minori facevano riferimento a maestri d'ascia o maestri calafati che operavano a terra. Il lavoro del calafato era un lavoro difficile e di precisione, tanto che anticamente ci volevano 8 anni di apprendistato per diventare maestro calafato mentre ne bastavano 5 per diventare maestro d'ascia.
Materie prime	Le materie prime impiegate sono principalmente legno e vetroresina.

Ambiente

Il territorio viareggino si estende sulla pianura alluvionale costiera della Toscana, sul mar Ligure e prese ha 10 km di spiaggia sabbiosa. Il territorio comunale è bagnato dal lago di Massaciuccoli e attraversato dai canali Burlamacca, Farabola, Fossa dell'Abate (confine con il comune di Camaione), Fosso Le Quindici e i molti altri canali delle paludi che circondano il lago di Massaciuccoli.

Il **porto**, segnalato da fari e sede della locale capitaneria di porto, è situato sul mar Ligure alla foce del canale Burlamacca che divide il litorale viareggino in spiaggia di Ponente, a nord-ovest, e spiaggia di Levante, a sud-est.

L'infrastruttura è costituita da una serie di darsene esterne ed interne, dove si trovano diverse centinaia di posti barca, di cui almeno 80 riservati ai natanti in transito. Le darsene più interne sono riservate ai pescherecci e ai **cantieri navali**, mentre quella meridionale è adibita al traffico commerciale. I fondali hanno profondità mediamente comprese tra i 3 e i 5 metri in tutto il bacino portuale, la cui entrata ed uscita può essere resa molto difficoltosa da venti sostenuti del terzo quadrante.

Tra i servizi presenti nell'area portuale vi sono distributori di carburante, assistenza e riparazione a tutti i tipi di imbarcazione, travel lift (sistemi di sollevamento e movimentazione delle imbarcazioni) e scivoli a verricelli. I fari principali che segnalano il porto sono il faro della Diga Foranea all'imboccatura esterna della darsena e lo storico faro di Viareggio nella parte più interna del porto lungo il canale Burlamacca.

Tecniche di lavorazione

L'ascia era lo strumento principale per l'attività di costruzione delle imbarcazioni; per il lavoro di sgrossatura e di rifinitura del legno, il maestro riusciva a dare con questo strumento ogni forma allo scafo ed ai suoi componenti (chiglia, ruota di prua e ruota di poppa, tavole per il fasciame, matili ecc.), successivamente finiva il lavoro levigando sia le tavole della carena e del fondo sia quelle della coperta, vale a dire tutto lo scafo. Il lavoro era molto difficile, pericoloso e faticoso. In seguito quella di "Maestro d'Ascia" diventò una qualifica, riconosciuta dalla Marina, che serviva al costruttore per gestire un cantiere e per firmare progetti.

Grado di rischio perdita prodotto

Nella città di Viareggio, il mestiere dei maestri d'ascia ha subito nel tempo una lunga evoluzione facendo confluire il know how nel cantiere navale di Viareggio caratterizzato dall'alta specializzazione e dalla microimprenditorialità diffusa.

La Regione Toscana ha attribuito alla **Versilia** il riconoscimento **Sistema Locale Manifatturiero della Nautica**, ossia di un territorio contraddistinto da una variegata presenza di imprese che esercitano le più svariate attività (non tutte riconducibili in maniera immediata al settore nautico), che operano in distinte aree di mercato, ma nel contempo sono capaci di intessere relazioni produttive, tecnologiche, professionali e commerciali, in maniera tale da rispondere adeguatamente alle richieste del mercato. Il sistema economico locale nautico comprende i Comuni di Camaione, Forte dei Marmi, Massarosa, Pietrasanta, Seravezza, Stazzema e Viareggio.

Tale evoluzione incorpora il know how dell'antico mestiere del Maestro d'ascia e allo stesso tempo lo supera nella sua accezione tradizionale. In riferimento al rischio di perdita del prodotto identitario, nella sua accezione più moderna con la realizzazione del distretto sembra essere molto basso. Nella sua accezione più tradizionale del mestiere occorre approfondire le realtà economiche ancora presenti e se la valorizzazione possa essere diretta in chiave turistica o ricondotta ad iniziative all'interno del sistema locale nautico.

Prodotti identitari IMMATERIALI

PIMM_TS_01 - PRODOTTO IDENTITARIO IMMATERIALE

DENOMINAZIONE	Palio Marinaro
CATEGORIA	Manifestazione culturale tradizionale
NOME TRADIZIONALE	Palio Marinaro di Livorno
Descrizione	Il Palio Marinaro è una manifestazione culturale che si svolge a Livorno, nel lungomare antistante la "Terrazza Mascagni". Il Palio Marinaro è una gara remiera che si svolge in mare aperto la prima domenica del mese di luglio, nello specchio d'acqua compreso tra il Porto e i Bagni Pancaldi. I 16 rioni cittadini coinvolti danno vita a due distinte gare. La prima è riservata alle "gozzette" e vi partecipano 8 rioni; la seconda è invece il Palio Marinaro vero e proprio a cui i restanti 8 rioni con i "gozzi". I gozzi sono imbarcazioni a 10 remi con sedili fissi e timoniere. Le gozzette sono invece imbarcazioni più piccole a 4 remi. Il rione primo classificato nella gara delle "gozzette" ha diritto, l'anno successivo, a partecipare al Palio sostituendosi all'ultimo classificato del Palio che retrocede nella categoria delle gozzette. Il Palio è uno stendardo realizzato da un famoso pittore appositamente per questa occasione che viene consegnato al rione vincitore della manifestazione. Il campo di regata, in mare aperto, permette alle barche di svolgere un percorso complessivo di 2200 metri con tre virate. La gara ha questo svolgimento: gli equipaggi partono avendo alla propria sinistra la Terrazza Mascagni, che ospita il pubblico, e compiono un primo tratto rettilineo fino alle boe della prima virata, quindi tornano indietro per percorrere il secondo tratto rettilineo ed effettuare il secondo giro di boa, ancora un tratto rettilineo in senso inverso per il terzo giro di boa e poi gli ultimi 500 metri di gara. La struttura della gara con tre virate esalta la spettacolarità del percorso e sottolinea la preparazione degli atleti e la necessità di intesa fra rematori e timoniere; inoltre rende molto difficile prevedere l'esito della gara stessa. La partecipazione dei livornesi è vasta ed entusiasta e tutta la manifestazione si svolge in una cornice di folla che sostiene con passione gli equipaggi in competizione.
Ambito culturale	La storia della "regata di popolo" prende ufficialmente l'avvio dal Palio fatto disputare il 30 Gennaio 1606 (anno fiorentino corrispondente al 24 Aprile 1604) da Ferdinando I° nelle acque antistanti la Fortezza Nuova (dove attualmente si trova la Terrazza Mascagni vi era un complesso fortilizio che faceva parte del sistema difensivo della costa). In realtà le origini della manifestazione devono essere ben più antiche visto che i livornesi, ricordati negli Statuti Pisani del 1281 come "<i>Homines Marinarii</i>" furono esclusivamente, fin dall'età più remota, navigatori e pescatori e se ne deduce facilmente che la gara di barche era l'unico sport che potessero conoscere e praticare. Inoltre è ormai accertato che quando Cosimo I° e la sua corte si trasferirono in Fortezza Vecchia queste contese, "prima molto alla spiccia e alla buona", furono regolamentate dando vita a regate con caratteristiche proprie e originali. Dal terrazzino della Canaviglia che aveva fatto costruire sporgente sul mare proprio per seguire arrivi e partenze delle galee e di Santo Stefano, Cosimo I°, si divertiva ad assistere alle "<i>corse di fuste</i>" e magari anche alle gare di semplici barchette. Fu allora che nello specchio della vecchia darsena sorse la prima antenna, alta una quindicina di metri sul pelo dell'acqua, con in cima la bandierina rossa, o palio, che i "montatori" delle barche in gara si sforzavano di raggiungere per primi, al termine della corsa,

	scalando i canapi (corde che servono a delimitare l'area) sistemati in obliquo e che si dipartivano verso i quattro punti cardinali. Questa a quanto è dato sapere, fu la prima formula del "<i>Palio livornese delle barchette</i>", impostato prima su una gara di velocità tra rematori (il numero veniva a seconda degli scafi che venivano utilizzati) tese a portare i "montatori" per primi verso il canapo più favorevole. I montatori, non solo dovevano essere pratici nella difficile e faticosa salita a schiena rivolta verso il mare, ma anche capaci di trasformarsi in "<i>pestatori</i>" con mani e piedi. In prossimità del vertice dell'antenna l'accostarsi dei canapi lo portava, infatti a contatto coi suoi concorrenti ed ogni mezzo era lecito per tentare di sbarazzarsene e farli cadere in acqua. Era uno spettacolo nello spettacolo che suscitava entusiasmi e furie dei sostenitori tanto che anche in terraferma e sulle barche, erano all'ordine del giorno "<i>sorbe da levare il pelo</i>" che si davano e ricevevano. I disordini che spesso si scatenavano durante il palio costringevano le truppe ad intervenire; questo serve a spiegare perché a più riprese, nel corso plurisecolare della sua storia, il palio sia stato proibito anche per periodi superiori ai dieci anni. Si sa che il Guerrazzi *, nella sua "Apologia", considerava un vanto per il governo di Livorno, l'aver disposto, nel settembre 1848, la ripresa del Palio senza che si verificassero delle uccisioni. <u>Tratti paesaggistici dei luoghi in cui si svolge il palio</u> Il palio si svolge nel tratto di mare antistante la famosa terrazza Mascagni, sul lungomare a margine del viale Italia, dove un tempo sorgeva il Forte dei Cavalleggeri, costituito da una torre e da un vasto complesso edilizio. Nel forte alloggiava un distaccamento dei cavalleggeri per il pattugliamento della costa finalizzato soprattutto ad impedire il contrabbando e a garantire la sicurezza sanitaria degli sbarchi. Dopo l'Unità d'Italia, la costruzione fu ceduta al Comune e fu smantellata nel 1872. La trasformazione nella grande piazza sul mare avvenne a partire dal 1925; nel dopoguerra fu ampliata e dedicata al compositore livornese Pietro Mascagni. La terrazza insieme al gazebo della musica furono restaurate alla fine degli anni 90'. La Terrazza Mascagni è oggi uno dei luoghi più suggestivi di Livorno, delimitata verso il mare da una sinuosa balaustra formata da 4.100 eleganti colonnine in conglomerato cementizio; il pavimento è costituito da una scacchiera di 8.700 metri quadrati formata da 34.800 piastrelle bianche e nere. Dal punto di vista architettonico, nonostante sia stata progettata in periodo fascista, non risente dei rigorosi dettami stilistici del regime, assumendo piuttosto, per il candore delle superfici e l'infinità delle colonnine, un aspetto di astrazione metafisica. * Francesco Domenico Guerrazzi (Livorno, 12 agosto 1804 – Cecina, 23 settembre 1873) è stato un politico e scrittore italiano.
Storia	La storia del Palio procede parallela alla storia della città, nel senso che in questa competizione confluiscono cultura e tradizioni in linea con lo stesso sviluppo urbanistico di Livorno. Le sue origini risalgono a prima della fondazione della città, quando esisteva l'usanza di celebrare grandi eventi con una regata. Alla metà del '400 si ha notizia di una gara in onore di Cosimo de' Medici e, successivamente, negli appunti del "diario e cerimoniale della Corte Medicea" si ricorda che, nel 1505, in occasione dell'apertura del fosso perimetrale alla Fortezza Nuova, viene disputata una gara marinara chiamata "lo strappamento del vello delle oche". La fama del Palio delle barchette varcò i confini di Livorno per tutto il '700 e l'800. Intorno al 1770 tale regata, che si svolgeva in settembre, veniva organizzata e finanziata dal nobile di un rione che, così, acquisiva il diritto di vedere impiantata l'antenna di scalata nelle acque del fosso prospiciente la propria abitazione. La tradizione del Palio, ormai consolidata, continuò fino al secolo successivo quando assunse un aspetto meno pacifico, infatti ancora oggi esiste nei regolamenti, quale traccia di quei tempi, una norma che vieta l'abbordaggio tra imbarcazioni. Notizie di rilievo si hanno poi intorno al 1927, quando la sua storia si intreccia con quella dei rioni ed il loro sviluppo. Nel 1925 si parla già di "palio dei rioni", si regolarizza la stazza dei gozzi e si fissa la sede della gara che diviene lo specchio di mare di fronte la Terrazza Mascagni.
Componenti materiali: legami con le attività produttive del territorio; relazioni con prodotti identitari materiali	Nell'anno 1949 i maestri d'ascia Mazzantini e Romoli iniziarono le costruzioni dell'imbarcazioni in stile gozzo (caratteristica imbarcazione dove si ha una prua ed una poppa chiusa) chiamate semplicemente alla Livornese "<i>scie</i>" perché si vogava in piedi sciando i remi. L'imbarcazione impiegata nel palio era molto semplice e formata da una chiglia in legno di quercia con le ruote di poppa e di prua uguali sia di spessore che di altezza, qualcuna fu costruita anche in legno d'olmo, qualità di legno abbastanza pregiato ma più leggero della quercia; così era anche la costruzione dei madieri (prima parte dell'ossature). Il fasciame era di pino domestico, poi qualche barca fu modificata con tavole di pino selvatico (legno più leggero e più elastico) e addirittura con l'abete oppure con il cedro (legno costoso e di grande pregio); le modifiche avevano come obiettivo il raggiungimento di una maggiore leggerezza e quindi velocità. La parte interna era costituita da serrette in basso (tavole fini che tenevano uniti tutti i madieri) e verringole o fascette dormienti (struttura di appoggio per i banchi), il materiale era sempre in pino di piccolo spessore. Un'imbarcazione tipo pesava circa due quintali ed era gelosa (nel

	gergo marinaresco sta a significare quando un'imbarcazione "rolla", ossia oscilla attorno al suo asse longitudinale) avendo il Ginocchio (raggiatura dell'ossatura) quasi a V. Non aveva una bella linea, essa si presentava con il Capodibanda (in gergo "barganello") parallelo alla linea di galleggiamento ed era corredata di due piccoli palchetti, uno a prora e uno a poppa. L'imbarcazione nacque con un banco verso prora, in seguito fu modificata con l'aggiunta del secondo banco spostato verso poppa, lavorato nel mezzo per poterci alloggiare in modo lieve lo stinco della gamba, finendo con la ciabatta (parte in compensato di spessore o legno per appoggiare il piede di spinta). Per finire aveva due scalmiere di faggio corredate di scalmi non a forcina e castagnole (listelli di legno che spessoravano il remo dalla scalmiera, cioè lo tenevano sollevato di pochi centimetri per ridurre l'attrito radente tra la scalmiera ed il remo). I remi erano di faggio interi. La barca era leggermente più larga a prua che a poppa e la vogatura aveva una migliore efficienza se effettuata nella parte più stretta cioè, a poppa, cosa che i Livornesi fecero.
Grado di rischio perdita del bene immateriale	Il tradizionale Palio Marinaro di Livorno ha sempre presentato una forte partecipazione dei cittadini livornesi e più recentemente ha assunto le caratteristiche del Palio sportivo oltre ad essere un evento culturale, attirando una partecipazione crescente di turisti. L'evoluzione del Palio in chiave sportiva e turistica ed il forte attaccamento della popolazione locale alla manifestazione riduce il rischio di perdita del bene immateriale. Rimangono intatte le altre componenti che caratterizzano l'evento immateriale, ovvero il mantenimento dell'imbarcazione tradizionale e del paesaggio nel quale si svolge il palio a partire dal 1925.

PIMM_TS_02 - PRODOTTO IDENTITARIO IMMATERIALE

DENOMINAZIONE	Regata storica
CATEGORIA	Manifestazione culturale tradizionale
NOME TRADIZIONALE	Regata storica di San Ranieri
Descrizione	La Regata Storica di San Ranieri si svolge tra i quattro quartieri antichi di Pisa: San Martino, Sant'Antonio, Santa Maria e San Francesco. Due quartieri rappresentano Mezzogiorno, la parte di Pisa a sud dell'Arno, e le altre due rappresentano Tramontana, la parte di Pisa a nord dell'Arno. La prima regata fu nel XII sec. il giorno del Palio dell'Assunzione al cielo della Vergine nel 1292, dal 1718 si svolge invece il 17 giugno, giorno del patrono di Pisa in concomitanza con la Luminara di San Ranieri. La competizione ha luogo nel fiume Arno, tra il Ponte della Ferrovia e il Ponte della Fortezza, prossimità del Palazzo Mediceo, l'attuale palazzo della Prefettura. Il percorso è di 1500 m e le imbarcazioni si ispirano alle "fregate stefaniane" dell'Ordine dei Cavalieri di Santo Stefano, sono a sedile fisso e l'equipaggio è composto di 8 vogatori, un timoniere e un montatore, ovvero colui che si arrampica su uno dei quattro canapi che raggiungono la sommità del pennone, alto 10 m, che afferra il palio azzurro simbolo di vittoria.
Ambito culturale	Il Palio di San Ranieri discende dalla tradizione degli antichi Palii che venivano corsi in Pisa, fin dal Medioevo, per celebrare l'Assunta. La parola palio deriva dal latino "<i>pallium</i>", antico indumento romano costituito da un pezzo di stoffa rettangolare che veniva indossato così come usciva dal telaio, senza nessun intervento di taglio o cucitura. Nel medioevo il palio, rappresentato da una ricca stoffa lunga alcune braccia, veniva usato per accogliere re ed imperatori, ponendolo sopra le loro teste come un baldacchino, o offerto su aste o lance come un vessillo, tanto da far assumere alla parola palio anche il significato di bandiera o stendardo. Notizie di queste accoglienze si trovano nella "Cronaca di Pisa" di Ranieri Sardo. I premi che venivano offerti in dono ai vincitori nelle corse medievali, solitamente di cavalli, consistevano in alcune braccia di seta, lana o velluto, e venivano indicati come palii. Si trattava perciò di "correre per vincere il palio" dizione che più tardi si abbreviò in "correre per il palio" o "correre il palio", tanto che questa parola in seguito non indicò più il premio ma la gara disputata per vincere il premio stesso. Sappiamo che in Pisa la festa dell'Assunta veniva resa pubblica il primo di agosto con un particolare cerimoniale. Uscivano dalla città venti cavalli coperti da gualdrappe scarlatte, con le "armi" della Comunità, cavalcate da giovani vestiti di abiti ricchissimi, per proclamare i palii che dovevano vingersi in terra ed in Arno. <u>Elementi paesaggistici: il lungarno di Pisa</u> I lungarni sono ampie strade che da una parte costeggiano antichi palazzi e dall'altra le cosiddette "spallette", muri in pietra e mattoni che costituiscono la parte più elevata degli argini del fiume. Il palio di San Ranieri si svolge nei lungarni di Pisa, dove si affacciano numerosi e importanti edifici, come la chiesa di San Sepolcro, il palazzo Pretorio, il palazzo Lanfranchi, il palazzo Gambacorti, palazzo Agostini, il Palazzo Reale, il palazzo alla Giornata, la chiesa di San Paolo a Ripa D'Arno (il duomo vecchio), la chiesa di Santa Maria della Spina e molti altri edifici storici.

Storia	Le prime tracce certe del palio marinaro Pisano risalgono al XIII secolo quando le cronache ricordano un palio svoltosi nell'anno 1292 in occasione dell'Assunzione al cielo della Vergine. Solo dal 1718 il palio viene disputato il 17 Giugno per la ricorrenza del patrono di San Ranieri. La regata si svolge lungo un percorso di 1500 metri di voga controcorrente con partenza dal Ponte della ferrovia ed arrivo al palazzo Mediceo. Le imbarcazioni impiegate si ispirano alle tipiche "fregate stefaniane". In cima al palo vi sono tre diverse bandiere assegnate ai vincitori, mentre l'ultimo montatore rimane senza bandiera e riceve come premio di consolazione un paio d'ocche, come vuole la tradizione che si rifà alle origini della gara stessa. Infatti nel XIII secolo circa, i vincitori ricevevano come premio degli animali: buoi, pecore, maiali, galli che rappresentavano le vincite migliori, mentre le ocche erano considerate di poco valore, da qui le origini del premio di consolazione all'ultimo classificato. Le regate in Arno si svolgevano solamente durante i periodi pacifici. I giochi infatti si interruppero in tutta la città durante la dominazione fiorentina, la tradizione è stata recuperata solamente nel 1635 per la festa dell'Assunzione. San Ranieri era diventato patrono 3 anni prima e molti dei giochi furono spostati durante questo giorno di festa. La Regata ha mantenuto le sue caratteristiche originarie nonostante il passare dei secoli. Assistere oggi alla competizione significa venire a contatto con tradizioni ben radicate. E' dal 1737 che la Regata ha luogo nella stessa parte di fiume Arno, con il traguardo nell'attuale posizione e con la nave e le bandiere posizionate alla fine del percorso. Questa particolare disposizione della regata richiama la vittoriosa Battaglia di Lepanto del 1571, nella quale l'Ordine di Santo Stefano vinse combattendo contro gli Ottomani. La flotta dovette salire sulla nave degli "infedeli" e conquistare lo stendardo che si trovava in cima all'asta. Stendardo che oggi è ancora conservato dai pisani nella Chiesa dei Cavalieri in Piazza dei Cavalieri, un'importante e splendida piazza di Pisa, sede anche della Normale (tra le più prestigiose università d'Italia).
Componenti materiali: legami con le attività produttive del territorio; relazioni con prodotti identitari materiali	Gli elementi materiali che caratterizzano il palio di San Ranieri sono le imbarcazioni che si ispirano alle tipiche "fregate stefaniane".
Grado di rischio perdita del bene immateriale	Il palio di San Ranieri si svolge in concomitanza alla Luminara, insieme i due eventi sono in grado di richiamare migliaia di spettatori, cittadini e turisti determinando scarse possibilità che la manifestazione possa perdersi. Entrambi legati a tradizioni antichissime, si sono evolute nel tempo arricchendosi di suggestioni ma senza perdere le caratteristiche identitarie. Il palio è un evento che riesce a coniugare la passione sportiva, propria della competizione agonistica, con l'antico e diffuso costume di disputare palì remieri.

PIMM_TS_03 - PRODOTTO IDENTITARIO IMMATERIALE

DENOMINAZIONE	Palio dell'Antenna
CATEGORIA	Palio remiero
NOME TRADIZIONALE	Palio dell'Antenna
Descrizione	Il Palio dell'antenna, che ha origini medievali ed è riservata a quattro imbarcazioni da 10 remi ciascuna e si conclude con l'arrampicata, da parte di un membro di ogni equipaggio, sull'antenna, un palo alto 10 metri infisso nelle acque, per conquistare il Palio, cioè il classico drappo amaranto. La corsa, che ha una durata di sei minuti circa e si svolge su un percorso di 600 metri, viene disputata nella darsena del Porto Mediceo tra i primi quattro rioni classificati al Palio marinaro di luglio. Secondo la tradizione, il campo di regata ha forma quadrata, con al centro l'antenna di acciaio. Quattro funi delimitano gli angoli da cui partiranno in contemporanea le imbarcazioni che, dopo avere effettuato un giro antiorario, raggiungeranno ciascuna la propria corda di salita. Al termine della competizione l'imbarcazione vincitrice consegnerà al sindaco il drappo amaranto e riceverà in cambio il Palio vero e proprio. Alla fine della competizione i rioni partecipanti saranno schierati di fronte all'emiciclo con i remi alzati in segno di saluto.
Ambito culturale	Nella competizione del Palio dell'antenna confluiscono cultura e tradizioni in linea con lo stesso sviluppo urbanistico di Livorno. Le sue origini risalgono a prima della fondazione della città, quando esisteva l'usanza di celebrare grandi eventi con una regata. Fino al secolo XV tale regata, che si svolgeva per solennizzare la festa della Madonna, veniva organizzata e finanziata dal nobile di un rione che, così, acquisiva il diritto di vedere impiantata l'antenna di scalata nelle acque del fosso prospiciente la propria abitazione. La tradizione del Palio, ormai consolidata, continuò fino al secolo successivo quando assunse un aspetto meno pacifico che si risolveva in veri e propri arrembaggi (ancora oggi esiste nei regolamenti, quale traccia di quei tempi, una norma che vieta l'abbordaggio tra imbarcazioni). <u>I luoghi del Palio dell'Antenna</u> La famosa "antenna" sulla quale è issato il drappo si trova nel porto di Livorno, al centro della Darsena Nuova. Oggi il porto di Livorno è uno dei più importanti della Toscana e del Mar Mediterraneo. La storia di questo porto si inserisce nelle vicende delle quattro repubbliche marinare: nel 1421 quando Livorno passò sotto il dominio della Repubblica di Firenze il porto fu dotato di un'imponente torre (la Torre del Marzocco), nel luogo in cui si trovavano numerosi torri di epoca pisana, come il Magnale e la Maltarchiata. Successivi ampliamenti si registrano solo a partire dal Cinquecento, sotto la spinta della famiglia de' Medici, infatti fu il granduca Ferdinando I che decretò la realizzazione dell'attuale Darsena Vecchia. Lo sviluppo portuale procedette di pari passo alla pianificazione urbanistica della città, il cui impianto originario fu ideato da Bernardo Buontalenti. L'assetto portuale rimase sostanzialmente immutato sino alla metà del XIX secolo (ad eccezione della costruzione di una piccola diga di età napoleonica nella porzione settentrionale dello specchio di mare). In seguito ad una flessione dei traffici portuali, dovuti alla realizzazione della linea Pisa - Roma via Collesalveti, che escludeva Livorno dalla direttrice ferroviaria, l'economia cittadina fu caratterizzata da una riconversione industriale, con l'apertura del Cantiere navale Orlando e di altre attività ad esso connesse; la presenza del cantiere portò al riassetto dell'area del Lazzeretto di San Rocco, dove venne ampliata la darsena antistante, la Darsena Nuova.

Storia	Sono passati alla storia alcuni Palii in particolare, come quello del 30 gennaio 1605, fatto disputare fra barche di Galere da guerra per volere di Ferdinando I, nelle acque davanti alla Fortezza Nuova, oggi Scali delle Cantine, per solennizzare l'immissione dell'acqua nei nuovi fossi contornanti le mura cittadine. La regata lungo le mura si concludeva con l'arrampicata all'antenna, un palo alto dieci metri infisso nelle acque del fosso fra Pontino e Fortezza, dove il "montatore" più veloce a salire lungo quattro corde tese conquistava un drappo rosso. Il 12 gennaio 1612 fu disputata una giostra marinara di fronte alla Fortezza Vecchia in onore del Nunzio pontificio, cardinal Taverna. Il premio per il vincitore non era costituito solo dal drappo o palio propriamente detto, ma anche da ricchissimi premi fatti preparare dal cardinale: spade, cappelli, calzette, stoffe per fare giubbboni. Il Palio più fastoso venne corso il 21 maggio 1766. Come riporta Bernardo Pratone ne "Il giornale della città e del porto di Livorno", per celebrare l'arrivo del nuovo Granduca Leopoldo e per volere della nazione olandese, fu organizzata una grande "festa d'acqua" che si svolse nello specchio di mare del porto mediceo. Per l'occasione tutto intorno alla darsena furono allestite delle tribune che partivano dalla attuale punta dei piloti fino alla darsena del cantiere Orlando. Al centro di questa grande tribuna a forma di semicerchio era stato collocato il palco reale ricco di ogni tipo di decorazione, per chiudere la rada erano state poste una quindicina di grandi navi. La corsa doveva essere effettuata alle sei del pomeriggio, seguendo un preciso cerimoniale: il Palio veniva esposto sopra l'antenna posta al centro del tratto di mare prospiciente il porto e di fronte al palco reale. Le quattro imbarcazioni ammesse al Palio, spinte da otto rematori con a bordo un timoniere ed un montatore, radunate a formare un quadrilatero dovevano remare attorno al bacino tre volte, quella che terminati i giri riusciva con un suo componente dell'equipaggio a salire sull'antenna e a prendere la banderuola aveva vinto il Palio. La contesa è illustrata da un bel dipinto di Tommaso Gherardini esposto nella sala consiliare del Comune di Livorno, ripreso da un'incisione di Giuseppe Maria Terreni. Giuseppe Aubert nel suo diario del soggiorno di Pietro Leopoldo e Maria Luisa di Borbone annota: "Era considerabile il popolo accorso su'palchi e sulle navi e sopra una quantità di navicelli e barchette, che non fu possibile di numerare; e ciò compiva tutto il bello dello spettacolo". Tra il Settecento e l'Ottocento la gara si disputava quasi sempre in acque interne, di preferenza l'8 settembre, in un tratto del Fosso Reale su cui si affacciava il palazzo del negoziante che di volta in volta finanziava l'evento sportivo.
Componenti materiali: legami con le attività produttive del territorio; relazioni con prodotti identitari materiali	Il Palio si disputa con i tradizionali gozzi che venivano utilizzati per i traffici dai marinai livornesi. L'evento si contraddistingue anche per la sfilata dei figuranti con costumi storici del '700 a ricordo del Palio dell'Antenna del 1766.
Grado di rischio perdita del bene immateriale	Il Palio, disputato tra gli equipaggi dei principali rioni livornesi, fu interrotto per circa 60 anni, poi più recentemente è stato inserito all'interno della manifestazione "effetto Venezia" che prevede 10 giorni di manifestazioni culturali ed eventi tra fine luglio ed i primi giorni di agosto. La manifestazione si svolge in uno dei quartieri storici di Livorno, appunto nel quartiere Venezia. All'interno della cornice di "effetto Venezia", oltre al Palio remiero si svolgono numerose manifestazioni (teatro, mimo; spettacoli musicali ecc.) Il recupero del Palio all'interno di una cornice di eventi garantisce la riduzione del rischio di perdita del prodotto identitario immateriale ed un sistema di valorizzazione di sicuro interesse che segue il binomio cultura-antiche tradizioni.

PIMM_TS_04 - PRODOTTO IDENTITARIO IMMATERIALE

DENOMINAZIONE	Sagra del pesce
CATEGORIA	Evento enogastronomico
NOME TRADIZIONALE	Sagra del pesce di Piombino
Descrizione	La sagra del pesce di Piombino ha origine negli anni 60' e si svolge nel finesettimana a cavallo tra luglio ed agosto. L'elemento centrale e attrattivo della festa è sicuramente costituito dalla grande padella che sforna fragranti porzioni di pesce fritto per turisti e cittadini che intervengono alla manifestazione.
Ambito culturale	Le Sagre del Pesce che si susseguono nelle città a partire da Camogli e poi giù, lungo la costa tirrenica, ripropongono e rinnovano ogni anno l'antico rapporto tra l'uomo ed il mare. Una vera e propria "cultura del mare", che accomuna diverse comunità costiere, che traevano dalla pesca i mezzi di sostentamento. Questo è il caso della Città di Piombino, che festeggia il suo naturale rapporto con il mare attraverso una grande festa che ogni anno si realizza in Piazza Bovio, una lunga terrazza che si protende sul mare, tra luglio e agosto. La prima iniziativa porta la data del 1969 ad opera di un avvocato piombinese, Andrea Calderazzo che aveva il preciso scopo di attrarre turisti in città. Nonostante la città vivesse, in quegli anni, il grande boom siderurgico, tanto da mettere in secondo piano le attività economiche legate al mare, già dalla prima edizione l'evento attrasse un cospicuo numero di visitatori dalle località circostanti. Da allora sono oltre 30 anni che questa tradizione si ripete anche se non in modo continuativo. <u>Paesaggio di Piombino e dintorni</u> La città di Piombino posta sul promontorio omonimo, capitale di un antico stato, legata da sempre all'industria metallurgica (già gli Etruschi ne fecero la patria della metallurgia grazie alla lavorazione del ferro proveniente dall'Isola d'Elba), conserva numerose testimonianze artistiche del suo passato. Interessanti sono il centro storico, con il Torrione, il palazzo comunale e il Rivellino, imponente costruzione militare risalente al 1447, il porticciolo mediceo e Piazza Bovio, bellissimo balcone sul mar Tirreno, proprio di fronte all'Isola d'Elba. L'antico porto di Falesia, di cui si ha notizia a partire dal V° secolo, è oggi il più importante porto-passeggeri della Toscana, collegato all'Elba, alla Sardegna, alla Corsica ed alle altre isole dell'Arcipelago Toscano ma, per valorizzare il turismo, nella zona di Salivoli è in fase di costruzione un moderno porticciolo turistico. Nei dintorni della città si trovano il Parco Costiero della Sterpaia e sulla medesima strada, quasi prospiciente, l'oasi del WWF "Orti-Bottagone", oggi l'ultima zona paludosa rimasta integra, mentre a nord, la zona di Salivoli ospita il Parco di Punta Falcone, con l'Osservatorio Astronomico. Da qui si dipartono molti itinerari naturalistici: Cala Moresca, Spiaggia Lunga e la famosissima Buca delle Fate. Una menzione particolare merita il Parco Archeologico di Baratti e Populonia, situato nel golfo omonimo, dove sono visibili tombe monumentali del VII-VI secolo a.C.

Storia	La storia di questa manifestazione ha inizio nel 1969 e si ripeté per altri due anni, nel 1970 e nel 1971, con un discreto successo per poi essere interrotta e ripresa in maniera stabile a partire dagli anni '80, grazie all'organizzazione del Centro Velico Piombinese e successivamente dal Comitato dei festeggiamenti. In seguito al successo della sagra nacque una nuova iniziativa gastronomica, "Agosto con Gusto", curata dall'Assessorato al Turismo del Comune di Piombino. Una formula, ormai abbastanza diffusa in cui gli eventi tradizionali si legano ai prodotti tipici di un territorio.
Componenti materiali: legami con le attività produttive del territorio; relazioni con prodotti identitari materiali	Gli elementi materiali della sagra del pesce di Piombino consistono nella tradizionale padella impiegata per la frittura di circa 3 metri di diametro ed il pesce tra cui gamberi e anelli di totano.
Grado di rischio perdita del bene immateriale	La sagra del pesce di Piombino, nata come una manifestazione di ispirazione popolare, è diventata uno degli eventi gastronomici più interessanti che si realizzano nella città. Essa precede, svolgendosi a fine luglio, una serie di iniziative enogastronomiche, tra le quali figura "Agosto con gusto", evento che si ripromette di attrarre visitatori tra le suggestive mura del Castello di Piombino, per riscoprire e valorizzare antiche ricette e vecchi sapori. Vengono proposti i prodotti tradizionali legati all'entroterra, come salumi, formaggi e verdure della Val di Cornia* ed il vino tipico, il brunello di Montalcino. Un possibile sviluppo della manifestazione "Agosto con Gusto" potrebbe essere l'estensione della stessa come cornice della sagra del pesce ed anche come occasione per unire i prodotti tradizionali del mare con quelli dell'entroterra. * La Val di Cornia si trova nei pressi di Populonia, frazione di Piombino. Essa costituisce l'estremo lembo meridionale della provincia di Livorno, sul territorio della Maremma Piombinese. Famosi i Parchi della Val di Cornia, che raccontano una storia millenaria che parte dall'antico popolo degli Etruschi e testimonia secoli di attività di estrazione e lavorazione dei metalli, proponendo anche splendidi ambienti naturali, costieri e collinari. Il sistema include due Parchi Archeologici, quattro Parchi Naturali, tre Musei e un Centro di Documentazione, compresi nell'area di cinque Comuni all'estremo sud della provincia di Livorno, di fronte all'isola d'Elba.