

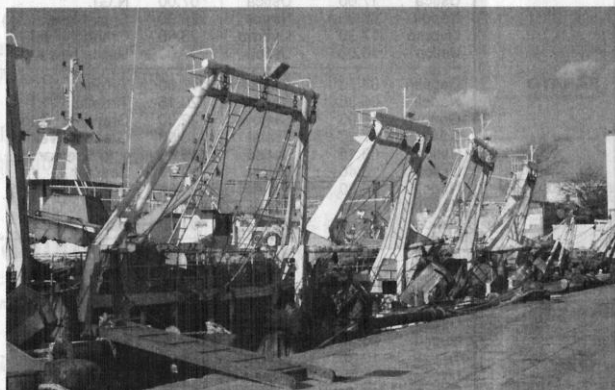
Giovanni Tumbiolo: "Un passo in avanti verso l'attivazione delle pratiche virtuose indicate dalla Blue Economy"

Cosvap e Intesa San Paolo si stringono la mano

L'accordo siglato fra il Distretto pesca e il gruppo bancario permette l'accesso al credito a tasso agevolato

Simone Filosto dalla prima

Le imprese della filiera avranno un accesso al credito a tassi vantaggiosi, dedicando grande attenzione al miglioramento del rating. Il Distretto produttivo della Pesca industriale di Mazara del Vallo (Cosvap) raccoglie circa 150 imprese e oltre 50 tra Enti e Fondazioni, sviluppando un volume d'affari pari a circa 300 milioni di euro l'anno e 60 mln di export. La convenzione coinvolgerà anche importanti centri di ricerca, come il Cnr, il Parco Scientifico e Tecnologico della Sicilia e l'Ispra (Istituto superiore per la protezione e la ricerca ambientale), attivando nuovi finanziamenti per sostenere le imprese del settore, sempre più alle prese con problematiche quali la sicurezza, i costi di gestione e i ritardi sul fronte dell'innovazione tecnologica. "Si tratta di un significativo passo in avanti per attivare le pratiche virtuose indicate dalla Blue Economy, il modello di sviluppo basato su una pesca responsabile ed eco-compatibile - ha commentato soddisfatto Giovanni Tumbiolo, presidente del Cosvap -. È ormai basilare passare dalla predazione alla 'coltivazione' delle risorse marine". Alla firma, avvenuta nella sede della presidenza della Regione



siciliana, hanno partecipato Bruno Bossina, direttore marketing di Intesa San Paolo, Vincenzo Fazio, componente dell'Osservatorio della Pesca del Mediterraneo, e Salvatore Immordino, capo area Sicilia di Intesa San Paolo. "Nel concreto - ha spiegato Salvatore Immordino - l'accordo consentirà alla nostra banca di radicarsi maggiormente nel territorio, entrando in relazione con un ambito produttivo che si presenta comunque ancora indefinito e incerto, e alle imprese della filiera peschereccia di promuove

vere il prodotto ittico siciliano all'estero, soprattutto attraverso il sistema fieristico". La firma del protocollo è avvenuta sotto gli occhi dell'assessore Mario Centorrino che ha commentato: "Si è aperta una nuova fase di best practices nei rapporti fra banche e imprese ittiche e agroindustriali siciliane, alle quali la regione intende dare sostegno, dice l'economista. Grazie al Cosvap, oggi il distretto tecnologico più avanzato dell'Isola, si sta ribaltando la tradizionale diffidenza reciproca tra grandi banche e piccole imprese".

Publicata la graduatoria per il contributo "Blue Box"

È stata pubblicata dal dipartimento regionale alla Pesca della regione siciliana la graduatoria per il contributo "Blue Box", lo strumento di bordo, attivato all'interno della rete di trasmissione satellitare Inmarsat, che consente di trasmettere al centro di controllo le informazioni relative alla posizione, velocità e rotta dell'imbarcazione, alle emergenze e agli allarmi. Il contributo di mille euro "una tantum" previsto dalla Regione è riservato alle imprese di pesca siciliane tenute all'uso obbligatorio del sistema di localizzazione satellitare. La Blue Box costituisce il sottosistema del sistema VMS (Vessel Monitoring System) e garantisce sia la localizzazione continua del peschereccio, che il suo uso da parte del comandante per l'invio degli "Effort Report", ossia i messaggi di servizio da inviare all'uscita e rientro dai porti e dalle zone di pesca.

Un brindisi con lo spumante invecchiato sul fondo del mare

In Liguria sono state stappate alcune delle 6.500 bottiglie dello spumante "Abissi" lasciate decantare per 13 mesi sotto il mare a 60 metri di profondità, nella riserva marina di Portofino. Questa idea innovativa "spumantizzazione subacquea" del vino è stata realizzata da Piero Lugano, titolare della azienda vinicola Bisson di Chiavari. Il processo, ha ricordato Piero Lugano, è stato ispirato dal ritrovamento sottomarino di anfore di età greco-romana contenenti vino intatto nelle sue proprietà organolettiche. Le bottiglie, divise in 12 gabbioni da un metro cubo ciascuno, sono state recuperate a giugno, dopo l'immersione in una zona di fondale ghiaiosa a una temperatura costante di 15 gradi, ideale per la conservazione del vino, in ambiente carente di luce. Il processo si è avvalso dell'effetto "culla" delle correnti marine, movimento costante che nelle cantine tradizionali viene attuato meccanicamente.