

# BIOLFISH

*La Terra sposa il Mare*



2009



**B**iolFish è un progetto che promuove la sostenibilità ambientale, dando valore alle buone pratiche produttive applicate dalle comunità di pescatori e agricoltori del Mediterraneo. Un recupero dell'antica consapevolezza riflessa nella storia, nella cultura, nei valori di queste collettività e tramandata di generazione in generazione. Le principali finalità del progetto BioFish possono essere così sintetizzate: favorire la diffusione del metodo di produzione biologica nei settori dell'acquacoltura e dell'agricoltura; promuovere le attività di pesca sostenibile, realizzate con metodi selettivi e rispettosi dell'ambiente; favorire un approccio consapevole da parte dei consumatori verso la qualità dei prodotti ittici e agroalimentari ottenuti con metodi rispettosi dell'ambiente; valorizzare le culture e le tipicità del territorio insieme alla sostenibilità etica e ambientale delle produzioni. Con questi obiettivi, BioFish punta a dialogare con tutte le comunità rurali e costiere d'Europa e del Mediterraneo, per una crescita sociale ed economica responsabile e per la salvaguardia dell'ambiente e delle sue risorse. Il progetto BioFish è anche un network tra mondo scientifico, istituzioni e società civile, fondato sui temi dell'acquacoltura



**Pino Lembo**

biologica e della pesca sostenibile, per valorizzare le produzioni biologiche, le tradizioni e il territorio. La manifestazione BioFish si svolge nell'affascinante scenario del centro storico di Monopoli dislocandosi tra Piazze, Chiese, il Castello Carlo V e gli antichi palazzi barocchi. Una settimana di eventi tra gastronomia, cultura, convegni, concerti, spettacoli teatrali e cinematografici, bio-itinerari, mostre e premiazioni, all'insegna della sostenibilità e del felice connubio tra terra e mare. In questo volume abbiamo raccolto alcune immagini e riflessioni tratte dalle prime due edizioni della manifestazione BioFish. Le abbiamo volute presentare insieme ad alcune delle "storie di mare" scelte dalla cineteca BioFish. Con la convinzione che la storia, le tradizioni e la cultura di queste storie collettive costituiscono un valore da tramandare di generazione in generazione. Il progetto BioFish è realizzato da COISPA Tecnologia e Ricerca, in collaborazione con il C.I.Bi. ed il Consorzio Puglia Natura, con il patrocinio del Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali, della Regione Puglia e del Comune di Monopoli.

*Pino Lembo*  
*Coordinatore BioFish*



**N**ell'ambito delle iniziative che la Direzione Generale della pesca marittima e dell'acquacoltura istituzionalmente attiva a sostegno e per lo sviluppo del settore, ha trovato funzionale allocazione, fin dall'impianto dell'iter legislativo europeo, la partecipazione ai lavori per la predisposizione della regolamentazione comunitaria recante modalità applicative del Reg. (CE) 834/2007 per quanto attiene la produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica.

Mi riferisco al Regolamento 710/2009 con il quale sono state accolte le proposte migliorative scaturite dal Tavolo tecnico di consultazione con gli stakeholders appositamente istituito dall'Amministrazione con l'obiettivo di conferire a tale assetto regolamentare un'impronta peculiare della nostra realtà mediterranea. Va da sé che tale impegno è stato finalizzato a conferire al contesto normativo in materia connotati propri dei principi alla base della nuova PCP, nel convincimento che pur con tutte le incertezze del presente, occorre lavorare per la pesca del futuro per assicurare al settore una sostenibilità che sappia coniugare la tutela dell'ambiente con le esigenze di redditività per gli ad-



*Francesco Saverio Abate*

detti anche attraverso la valorizzazione dei prodotti. Recenti indagini confermano che un numero sempre più ampio di consumatori è disposto a sostenere una spesa maggiore per l'acquisto di prodotti biologici o eco-sostenibili. E' pertanto indispensabile che i consumatori siano messi in grado di riconoscere la qualità dei prodotti e l'impegno dei produttori nella difesa dell'ambiente e della tipicità in modo tale da poter effettuare scelte consapevoli sulla base di un'adeguata informazione. Esprimo quindi vivo apprezzamento per le iniziative promosse nell'ambito di BioFish, finestra di dialogo

sul Mediterraneo sui temi della sostenibilità, per le positive ricadute della manifestazione sulle politiche di salvaguardia delle risorse dei nostri mari e della crescita produttiva delle comunità che operano nel settore della pesca e dell'acquacoltura. Iniziative ulteriormente impreziosite da questa raccolta di immagini di luoghi e testimonianze che attraverso il mare congiungono popoli, storia e cultura.

*Francesco Saverio Abate*  
*Direttore Generale della pesca marittima e dell'acquacoltura*  
*Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali*



Storie di mare

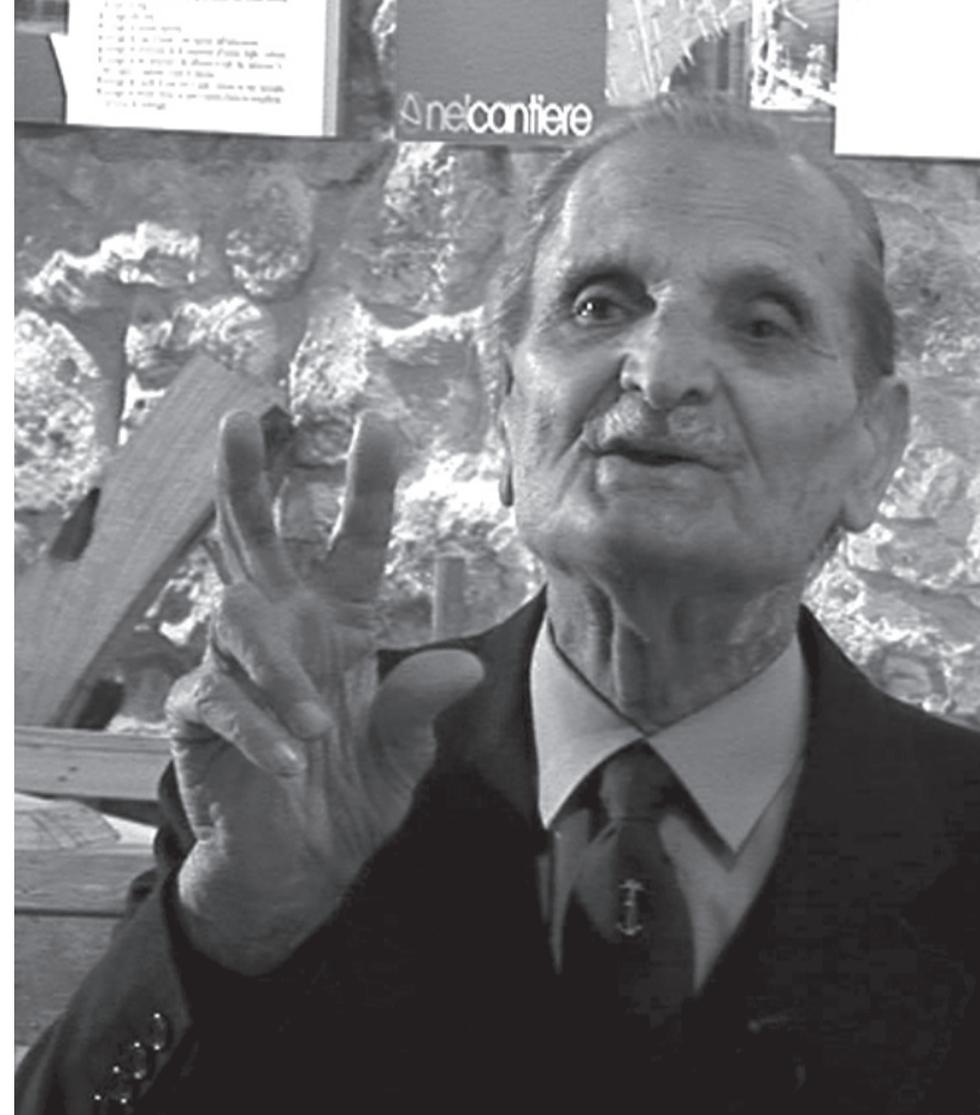


## IGNAZIO SALVEMINI

Pescatore, Molfetta

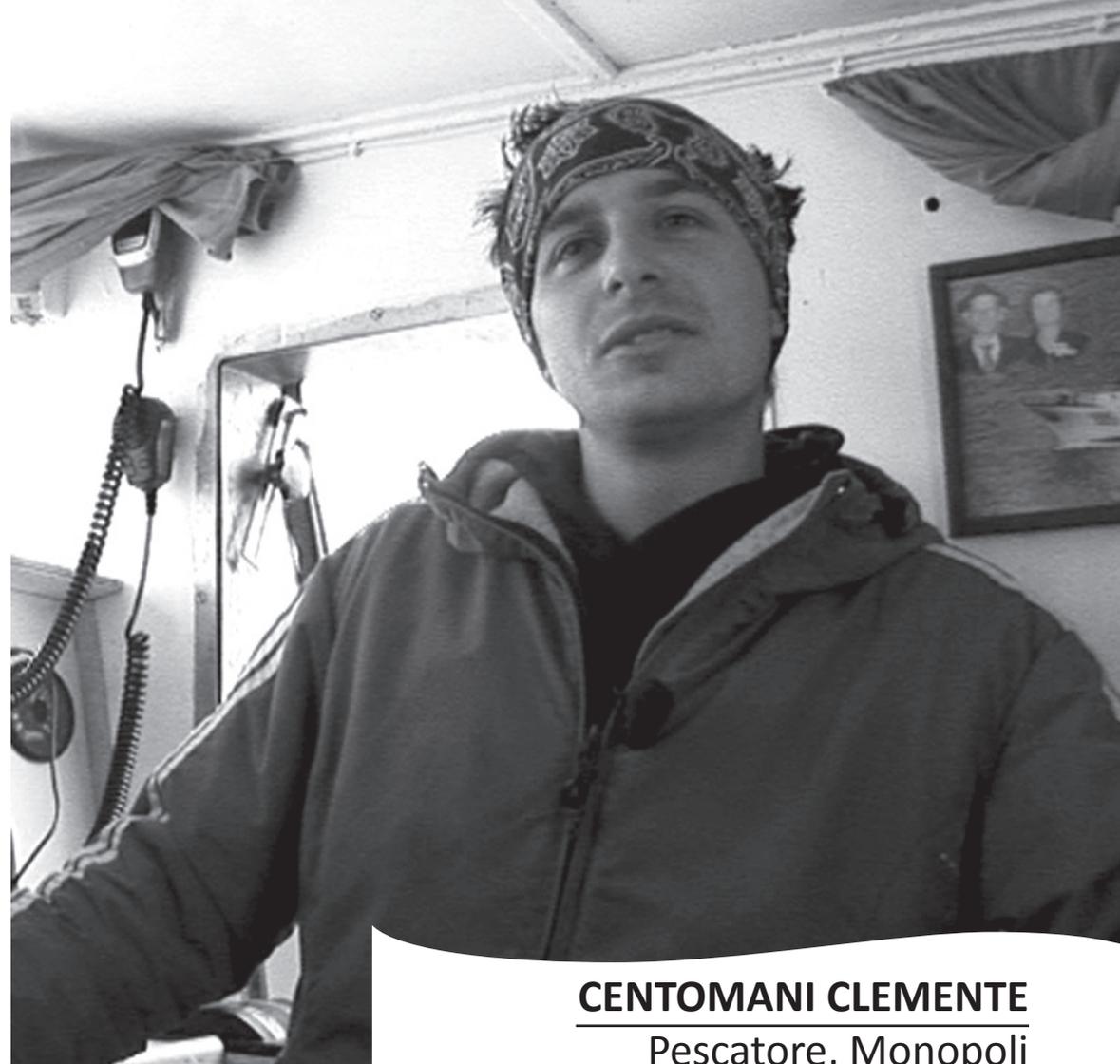
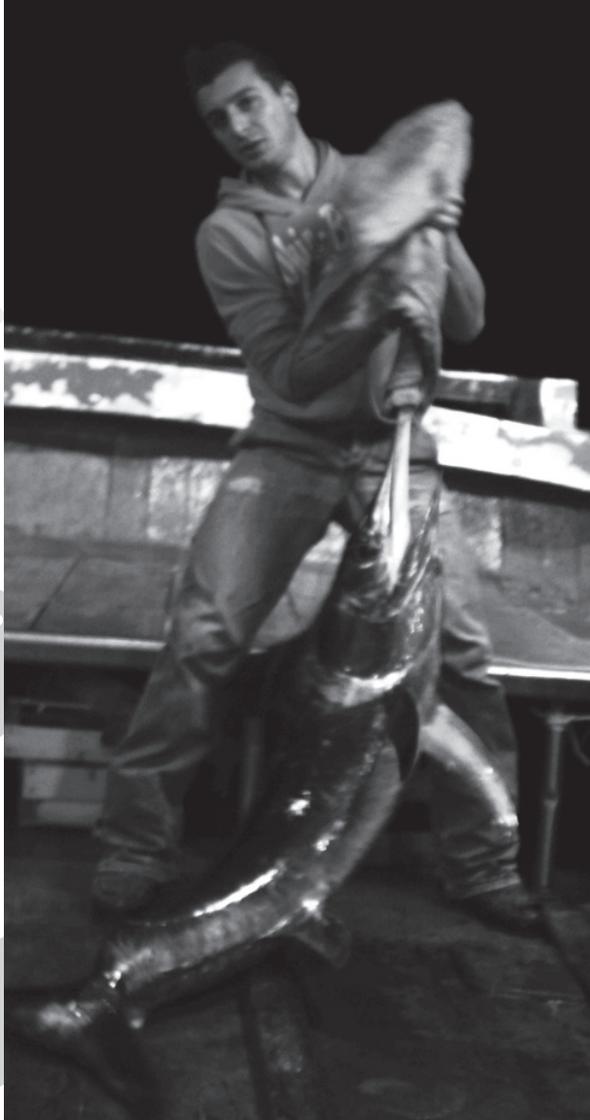
**A**ll'età di 13 anni uscii dalla scuola di arte e mestieri, proprio qui a San Domenico e mi imbarcai a bordo per andare ad Alessandria d'Egitto, a vela, perché si andava in piena estate... spiravano sempre i venti da Nord e allora andavamo sempre in poppa; e impiegammo 13 giorni all'andata. Al ritorno poi, dovevi bordeggiare e allora impiegammo il triplo dei giorni: Impiegammo 33 giorni. Ad Alessandria si pescava di più e poi il cambio era vantaggioso, c'era la sterlina... perché l'Egitto era

*“...impiegammo  
il triplo  
dei giorni:  
impiegammo  
33 giorni.”*



*occupato dagli inglesi e si guadagnava il doppio di quello che guadagnavi qua.*

**A**llora... un ragazzo si trovò la fidanzata e dice: “Che mestiere fai?”. Dice: “Vado a mare, a bordo delle barche”. Lo lasciò! Lo lasciò! Allora questo ragazzo che ha fatto? Ha lasciato le barche ed è andato a fare l'autista sulla strada. [...] E quella ragazza se l'è preso a questo ragazzo perché fa l'autista a terra. In mare non ne voleva sapere. Allora invece di fare il pescatore, va a fare l'autista sulle strade. E il pericolo è 100.000 volte di più del mare.



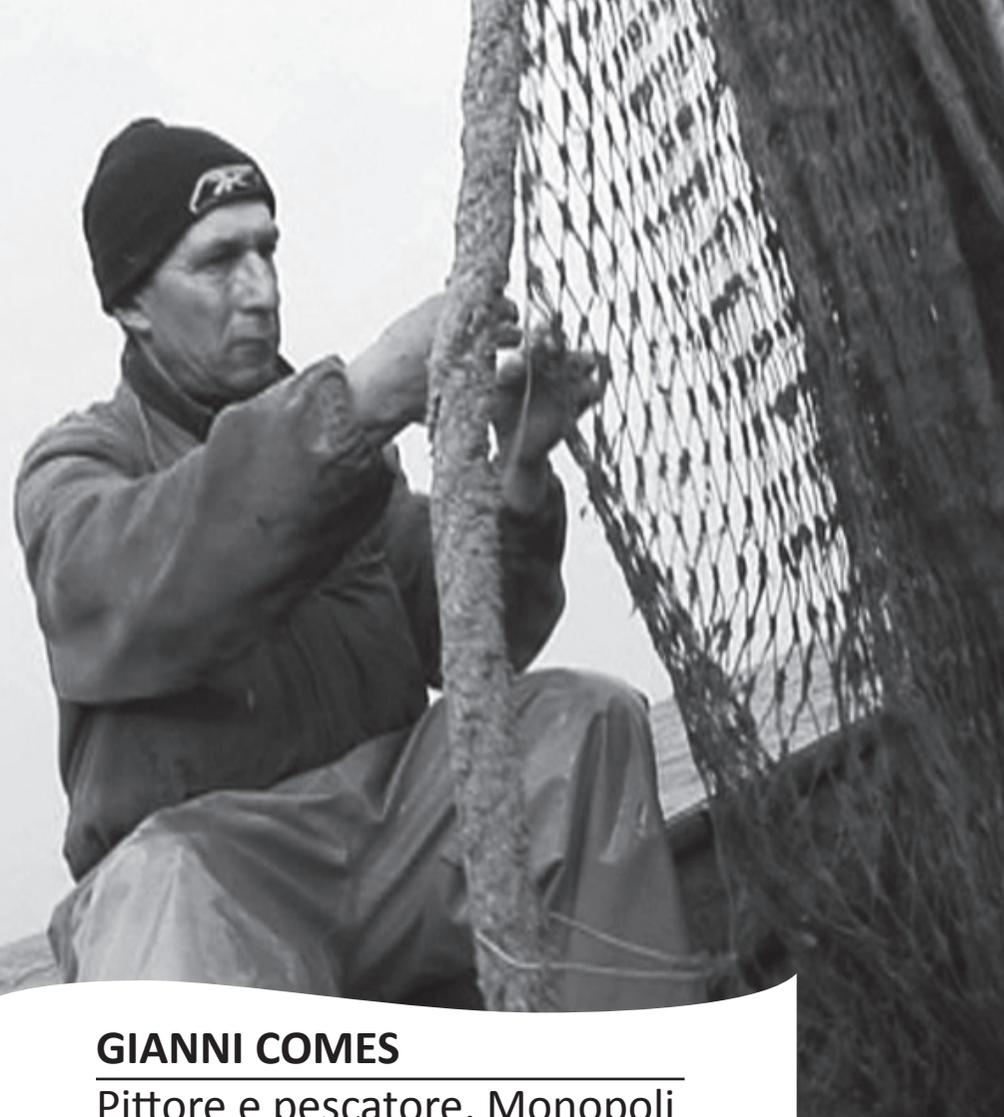
**CENTOMANI CLEMENTE**

Pescatore, Monopoli

**S**ono il comandante di questa barca. Mi chiamo Clemente, Centomani Clemente, come mio nonno, come questa barca: questa barca si chiama Clemente Antonia. Dopo tanti anni di desiderio di riuscire a comandare una barca, di riuscire a diventare il comandante di una barca, dopo tanto tempo ci sono riuscito. Diciamo che, più che aver imparato a pescare, è stata sempre una passione da bambino. Poi sempre questa fissa delle barche. *Le barche... le barche... le barche. Non facevo altro che disegnare barche, parlare di barche, stare sulle barche.*

*“Le barche...  
le barche...  
le barche.  
Non facevo altro  
che disegnare  
barche...”*

*Il mio futuro col mare lo vedo nero, sinceramente. Sinceramente perché si pesca sempre meno. Pescando sempre meno, ovviamente è sempre più dura andare avanti. E, se è più dura andare avanti, piano piano... piano piano... viene a mancare la voglia di credere nel mare. Però per una persona come me che è nata nel mare, invece di ritirarmi, mi piacerebbe magari avvicinarmi di più al mondo della ricerca o della biologia marina e avvicinarmi alle persone che credono nello sviluppo del mare o nella ripresa del mare.*



## **GIANNI COMES**

Pittore e pescatore, Monopoli

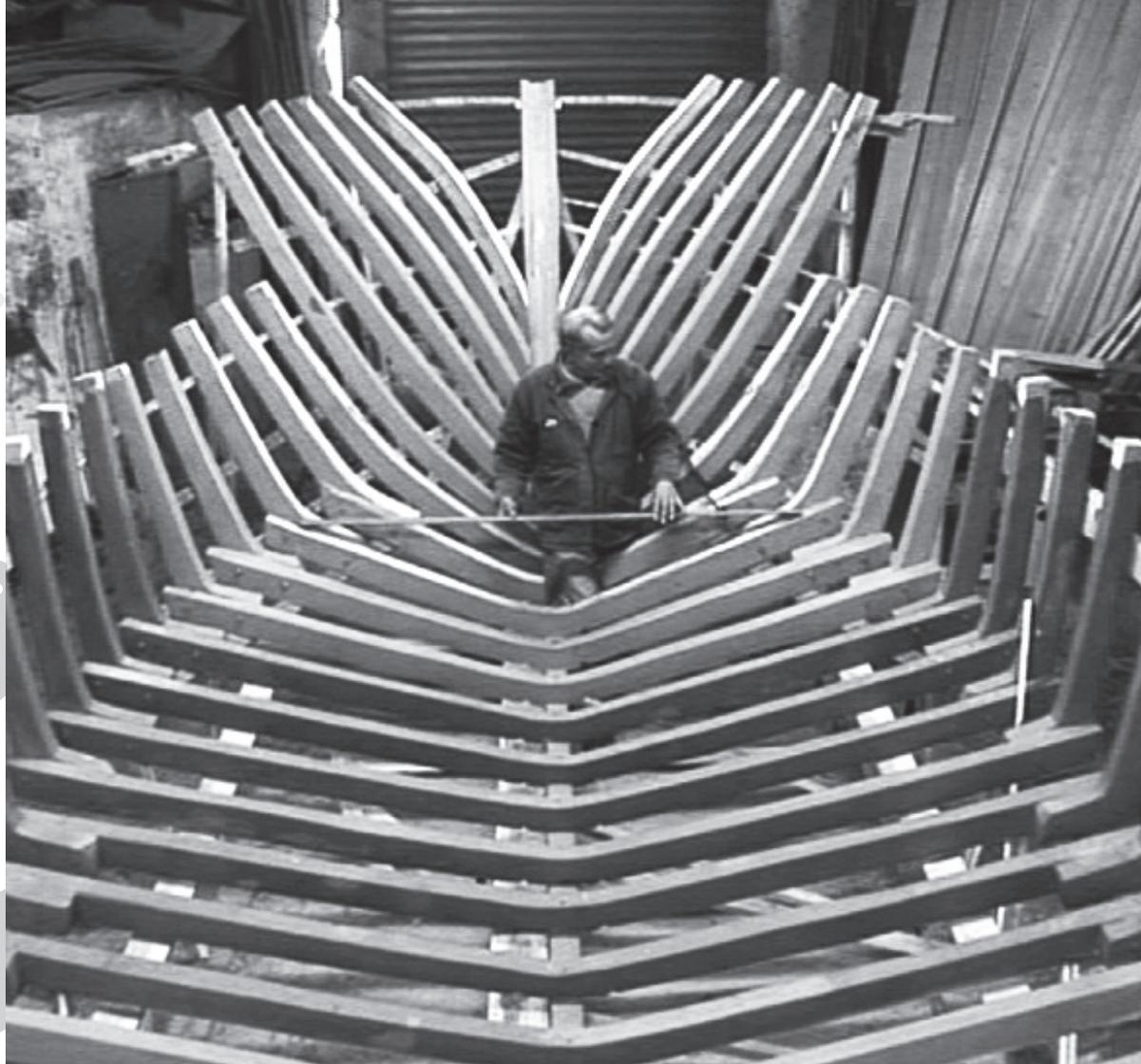


*La forza del mare è indescrivibile. Naturalmente i grandi l'hanno descritta con tutti i mezzi possibili. Conrad gli ha dedicato un pezzo della sua letteratura.*

*Noi naturalmente gli dedichiamo quella parte povera che un pescatore sa esprimere, ma... che è primaria in quello che ha nel suo animo.*

*“L'animo del mare viene fuori. Io di questo ne ho fatto strumento di passione e di arte.”*

*L'animo del mare viene fuori. Io di questo ne ho fatto strumento di passione e di arte. Quella passione e arte che contemporaneamente mi ha dato sofferenza, ma mi ha dato una grande gioia: dipingere è come se ti innalzi nel cielo.*



**ENZINO SAPONARO**  
Maestro d'ascia, Monopoli

*I legni utilizzati per le parti principali della barca erano la quercia per la chiglia, il pino per il fasciame e si mettevano i chiodi zincati che si piantavano a forza nel legno facendo dei fori, a mano. Tutto a mano, no? Con la trivella, no? Finita la barca si calafatava. Calafatare voleva dire mettere un filo di canapa, si metteva a forza nelle fessure tra un comento e l'altro. Poi c'era la pece e con uno "scopolo" si passava lungo tutta la barca;*

*“Calafatare voleva dire mettere un filo di canapa, si metteva a forza nelle fessure tra un comento e l'altro.”*

*intanto la rivestiva, la proteggeva da queste teredini che potevano bucarla e mangiare il legno. A quei tempi non potevi fare altrimenti: non c'erano altri materiali. Poi è venuto fuori l'acciaio a metà '800, fine '700. Hanno cominciato con le navi grosse, i vapori, i piroscafi, ma nella pesca non c'era acciaio.*



## **CORRADO MARINO**

Pescatore, Molfetta

*H*o seguito le orme di mio padre. Ai miei tempi i ragazzini imparavano a pescare uscendo con gli equipaggi, si imparava poco alla volta. Quando si andava a prendere i soldi l'armatore domandava ai marinai: "Che gli dobbiamo dare al ragazzo?". Allora se si faceva voler bene dai marinai, prendeva qualcosa in più, senno prendeva sempre qualcosa in meno.

*"...il mare  
è come una banca:  
se si rispetta,  
ti dà da vivere,  
se non si rispetta,  
non ti dà da vivere."*

*D*urante i primi giorni della settimana lavoriamo. Al giovedì notte rientriamo in porto. Fin quando finiamo di fare tutti i servizi, sistemare la barca, ormeggiare la barca si fa il venerdì mattina. Venerdì mattina ce ne andiamo a casa fino alla domenica sera. La domenica sera si riparte e tutta la settimana di nuovo così. Il mare bisogna rispettarlo, ma bisogna rispettarlo tutti quanti, non chi sì e chi no; perché il mare è come una banca: se si rispetta, ti dà da vivere, se non si rispetta, non ti dà da vivere.



**DUBARAVCO VUKAS**  
Imprenditore, Ston - Croazia

*La nostra produzione biologica è cominciata dalla produzione dell'oliva e dell'olio di oliva ed ora stiamo applicando le regole del biologico anche nella coltura di ostriche e cozze. Abbiamo una bella tradizione di famiglia. Mio nonno fece una cosa diversa piantando gli ulivi su colline difficilmente raggiungibili. Fu considerato per questo un tipo strano. Per la gente comune aveva fatto una cosa bizzarra, ma in*

*“Ora stiamo sviluppando la coltura di ostriche e cozze. Anche queste con sistemi biologici.”*

*quello c'è il segreto della qualità di suo olio.*

*Oggi vogliamo che questa storia si ripeta perché noi vogliamo fare, producendo secondo le regole del biologico, rendendo i nostri prodotti più sani con un grande valore aggiunto. [...] Ora stiamo sviluppando l'allevamento di ostriche e mitili. Anche queste con metodo biologico.*

## **SCOTT MC KINLEY**

*University of British  
Columbia, Vancouver*

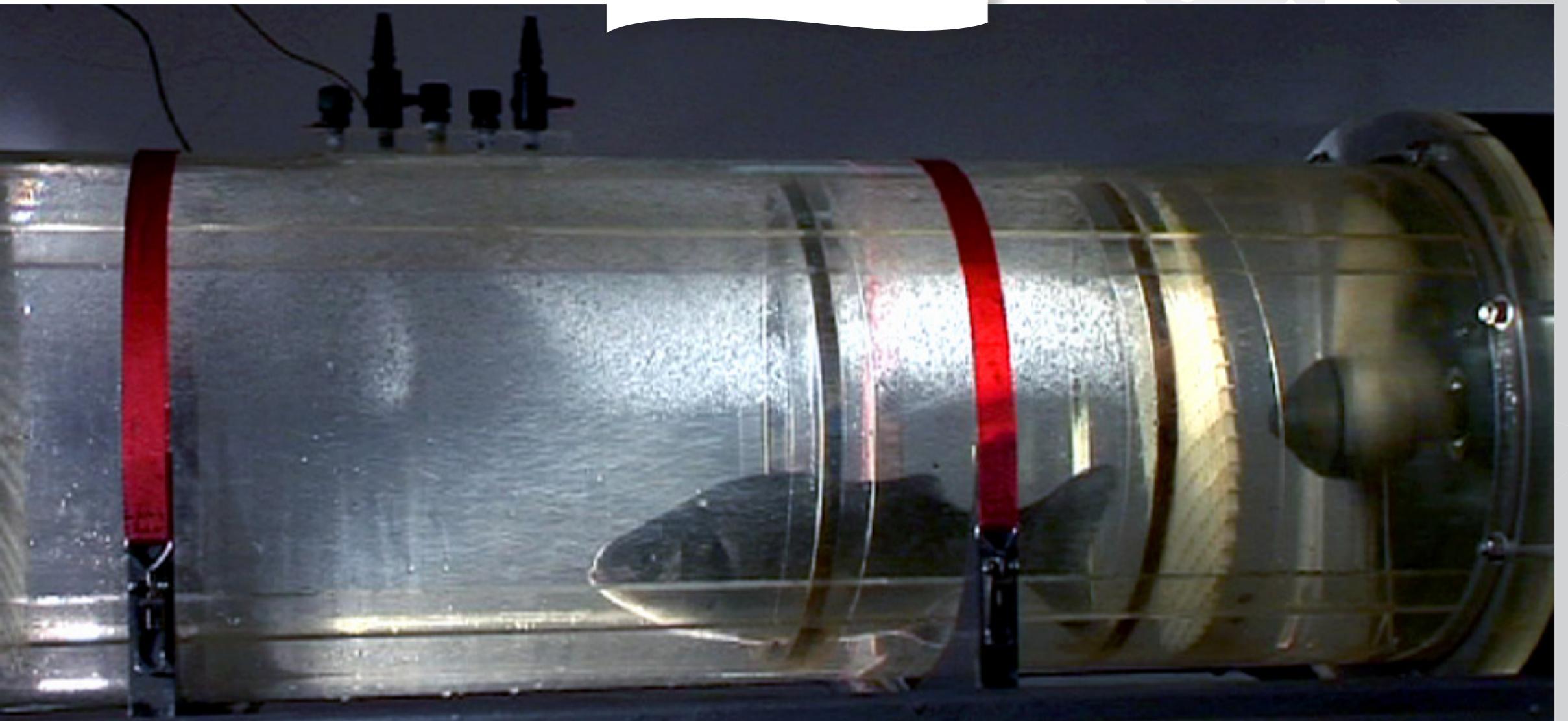
**L**a salute degli animali è estremamente importante nell'acquacoltura biologica: assicura che il pesce sia sano; che si produca il miglior tipo di carne. Questo rappresenta un grande vantaggio per il produttore: vedere riconosciuta la qualità dei suoi prodotti.

E' importante assicurare la salute degli animali e una via per farlo è dotare il pesce di un sensore collegato ad un



*“La salute degli animali è estremamente importante nell'acquacoltura biologica”*

*trasmettitore wireless. Questo consente di comunicare col pesce, ma cosa ancora più importante consente al pesce di comunicare con noi. Permette, infatti, di sentire il pesce. E lui ci dice quando sta bene ed è sano. E, se è sano, produce il miglior tipo di carne per il produttore. Le informazioni ottenute non riguardano solo lo stato di salute, ma consentono di identificare anche altre eventuali condizioni di stress.*



*Il progetto Biofish nasce con la finalità di creare un network che a partire dal nostro mare Adriatico si estenda a tutto il Mediterraneo, con l'obiettivo di mettere insieme pescatori, acquacoltori, cittadini e consumatori. [...] lo penso alle nuove generazioni ed a quanto sia faticoso entrare in questo settore [...] ma in loro vedo anche*

## **PINO LEMBO**

Ricercatore  
COISPA-ICEA



*una nuova sensibilità, un modo più consapevole di intendere il proprio ruolo nel proteggere il mare come fonte di ricchezza economica e culturale [...] un modo che molto si avvicina a quei concetti di sostenibilità di cui abbiamo parlato.*

*“Il progetto Biofish nasce con la finalità [...] di mettere insieme pescatori, acquacoltori, cittadini e consumatori.”*



**L**e nostre comunità lavoravano la terra e si dedicavano a colture molto diffuse nel nostro Mediterraneo come l'olivicoltura e i pescatori spesso, quando arrivava l'inverno verso novembre, tiravano a secco le barche, tornavano a terra e andavano a raccogliere le olive.

## PINO LEMBO

Ricercatore  
COISPA-ICEA

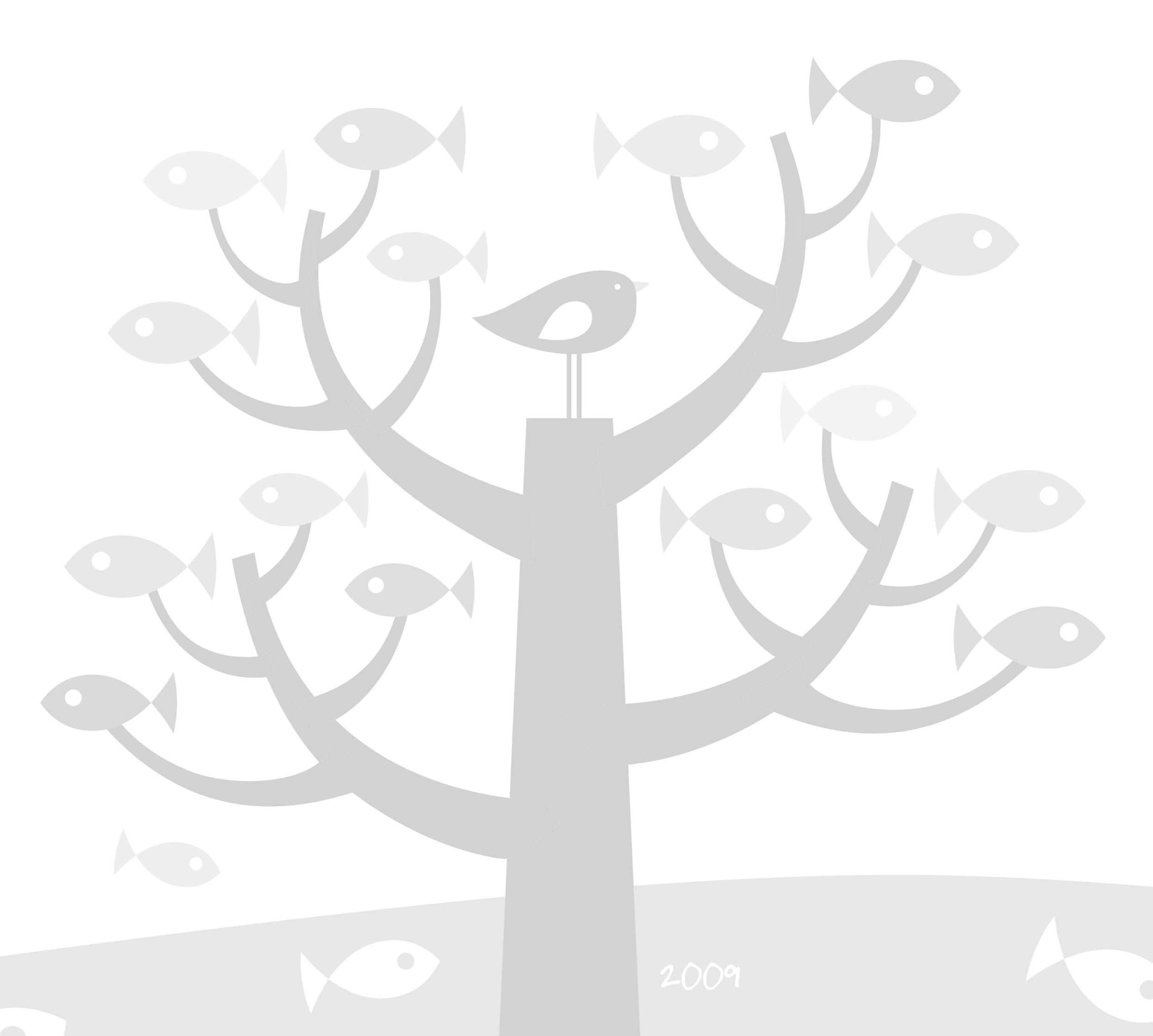


*“Le nostre comunità lavoravano la terra e si dedicavano a colture molto diffuse nel nostro Mediterraneo.”*

*C'era complessivamente un modo più naturale, più sapiente di utilizzare le risorse che la terra e il mare ci davano. C'era un modo più ecocompatibile di produrre che noi vogliamo cercare di rendere nuovamente attuale.*







2009

Workshop 2008 / 2009



## Workshop 25 Aprile 2008

### L'acquacoltura fra innovazione e mercato: una scelta di qualità.

**U**n'interessante tavola rotonda, moderata da Stefano Cataudella, ha messo in evidenza che l'acquacoltura può essere considerata come una delle attività di produzione alimentare a più alto tasso di crescita a livello mondiale.



**Stefano Cataudella**

Secondo le ultime statistiche pubblicate dalla FAO la produzione dell'acquacoltura, stimata intorno a 65 milioni di tonnellate, non ha mai smesso di crescere sin dai primi anni '50. Pier Antonio Salvador si è soffermato sul sistema acquacoltura in Italia, che conta circa 800 allevamenti, 15mila addetti, compreso l'indotto, ed un consumo pro capite di prodotti ittici pari a 25,5 kg/anno. Giovanni Palmegiano ha tratteggiato il contributo che la ricerca



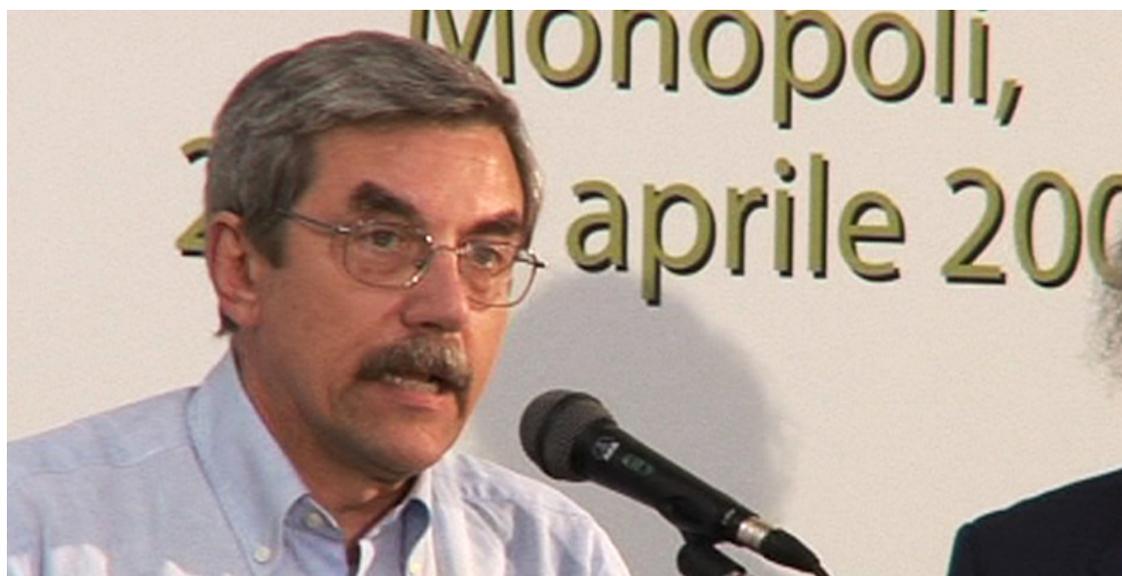
**Maria Severina Liberati**

scientifica può dare per il miglioramento della qualità delle produzioni di trote, salmerini, spigole e orate.

**M**aria Severina Liberati ha richiamato l'azione di indirizzo politico e promozione del settore svolta dalla

Direzione Generale Pesca e Acquacoltura del MIPAAF.

**L**e diverse testimonianze dei partecipanti alla tavola rotonda e gli interventi del pubblico presente hanno arricchito la discussione e messo in luce le diverse aspettative e posizioni in campo, da parte del mondo della produzione, della ricerca scientifica e dei consumatori.



**Giovanni B. Palmegiano**



**Pier Antonio Salvador**



# Workshop 26 Aprile 2008

## Le comunità costiere del Mediterraneo, l'ambiente e le risorse.



**Plinio Conte**

*anche creando importanti sinergie con il turismo, attività economica rilevante in tutti i paesi del litorale mediterraneo (pescaturismo, itturismo, ristorazione, ecc.). Dal punto di vista sociale, la piccola pesca costiera può validamente contribuire allo sviluppo dell'occupazione, in quanto caratterizzata da un elevato*

*Da un punto di vista economico, la piccola pesca costiera può contribuire alla produzione in loco di cibo di qualità ed all'incremento del reddito delle popolazioni locali, solidarietà sociale entro le comunità rivierasche. Da un punto di vista antropologico, infine, la piccola pesca costiera contribuisce al mantenimento ed al rinnovamento*



**Roberto Mamone**

*delle culture e tradizioni locali, oltre che della coesione fra comunità rivierasche.*

*In questo contesto, il principale strumento gestionale a disposizione, previsto dalle normative Comunitarie, è costituito dai Piani di Gestione (PdG), che rappresentano un banco di prova per migliorare l'assetto della pesca.*



**Nino Paparella**

*impiego di personale relazione ad un basso investimento. Inoltre, dato che le imbarcazioni sono spesso di proprietà familiare, la piccola pesca costiera può contribuire al mantenimento della*

*Queste le conclusioni di un workshop molto stimolante che ha visto il confronto fra pubblici amministratori e stakeholder del settore.*



**Nunzio Stoppiello**



**Roland Kristo**



# Workshop 25 Giugno 2009

## Il libro verde e la riforma della politica comune della pesca.

Con l'occasione della presentazione del Libro Verde, organizzata nell'ambito della rassegna Biofish 2009, si è avviata una prima importante riflessione sul futuro assetto della pesca europea. Ne hanno discusso una delegazione della Commissione Europea, il Governo Italiano rappresentato dall'onorevole Antonio Buonfiglio, esponenti dell'Amministrazione Italiana, del mondo della ricerca, delle associazioni di categoria e delle associazioni ambientaliste. La consultazione sul Libro Verde, avviata dalla Commissione, ha evidenziato, fra le più importanti carenze strutturali, un sistema decisionale troppo centralizzato ed una scarsa responsabilizzazione degli operatori. Questa carenza rappresenta, quindi, una sfida per i governi nazionali, regionali e per gli operatori, che saranno chiamati a svolgere ruoli molto più centrali rispetto al passato.

Il Libro Verde solleva numerosi argomenti ed interrogativi su come garantire, nel



Carla Montesi



Stefano Cataudella

lungo termine, la sostenibilità e la vitalità del settore della pesca, senza trascurare i problemi sociali delle comunità costiere. Evidenzia, inoltre, come sia necessario trovare soluzioni che consentano di ricostituire gli stock più depauperati e di garantire, nel contempo, che la pesca rimanga una fonte di reddito affidabile per i pescatori.

Il Libro Verde è un documento che analizza le carenze della politica della pesca attuale e intende aprire una consultazione pubblica con tutti gli stakeholder e la società civile che dovrebbe poi sfociare in una riforma radicale della Politica Comune della Pesca. La delegazione della Commissione ha espressamente dichiarato che il

Libro Verde non punta a realizzare l'ennesima riforma, ma intende elaborare un sistema moderno, semplice e sostenibile per la gestione della pesca nell'Unione Europea.



Ettore Iani





## Workshop 26 Giugno 2009

### *Il nuovo regolamento UE sull'acquacultura biologica: una scelta di qualità.*



**Maria Severina Liberati**

*Un'interessante anteprima della discussione in corso nello SCOF (Standing Committee on Organic Farming), che ha coinvolto attivamente i partecipanti al workshop. E' stato subito evidenziato che l'ultima versione del testo di regolamento sull'acquacoltura biologica, attualmente in discussione, riporta largamente le posizioni italiane, pur essendo un compromesso fra le diverse opinioni espresse dalle delegazioni nazionali rappresentate nello SCOF.*



**Giuseppe Pisano**

*La posizione italiana essenzialmente basata sull'idea di valorizzare i tratti distintivi dell'acquacoltura biologica rispetto a quella convenzionale, pur senza avvallare posizioni estreme che relegherebbero*



**Giuseppe Lembo**

*le produzioni biologiche a mera testimonianza, priva di significato economico. Mentre i principali punti tecnici di dissenso rispetto ad alcune proposte del Nord Europa riguardano essenzialmente la non ammissibilità dei sistemi chiusi di ricircolo ed il rifiuto di densità di allevamento troppo simili all'acquacoltura convenzionale.*

**A**ltri elementi qualificanti nella proposta di regolamento sono:

*Una particolare attenzione alle problematiche ambientali attraverso la valutazione dell'idoneità dei siti destinati all'acquacoltura biologica e la redazione di piani di monitoraggio.*





## Workshop 26 Giugno 2009

### *Il nuovo regolamento UE sull'acquacultura biologica: una scelta di qualità.*

**L'**affermazione del principio che gli animali devono essere allevati con metodo biologico in tutte le fasi della loro vita, anche se alcune deroghe circoscritte sono previste nelle fasi di avvio della produzione biologica.

Il rispetto delle esigenze proprie di ciascuna specie animale. Ovvero, le pratiche di allevamento, i sistemi di gestione e gli impianti devono rispondere alle esigenze di benessere degli animali.

L'alimentazione per gli animali d'acquacoltura deve rispondere alle specifiche esigenze nutrizionali. Farine ed oli di pesce possono essere utilizzati solo se provenienti da



scarti di lavorazione e, comunque, in un contesto di pesca sostenibile.

La gestione della salute degli animali deve mirare soprattutto alla prevenzione delle malattie. I trattamenti veterinari vanno considerati come ultima opzione e, comunque, non

sono ammessi più di due trattamenti l'anno, con tempi di sospensione doppi rispetto al convenzionale, per specie il cui ciclo di produzione è superiore l'anno.

Materie prime, prodotti per la pulizia e disinfezione, etc. sono ammessi solo se inseriti in liste positive.



**Elena Orban**



**Mauro Pighin**



# Workshop 27 Giugno 2009

## Presentazione di uno standard per la pesca eco-sostenibile.

**A** fronte di una crescente richiesta di prodotti ittici, l'assenza di efficaci misure di gestione delle attività di cattura ha provocato il progressivo impoverimento delle risorse ittiche, contribuendo alla crisi del settore della pesca.

**P**erché sia possibile il rilancio della attività di pesca è necessario introdurre modalità di pesca che permettano sfruttamento sostenibile delle risorse e la protezione



Fabio Fiorentino

Giuseppe Lembo

Massimo Rampacci



Giuseppe Gesmundo



Paolo Pelusi



Roberto Mamone

della biodiversità marina. La certificazione di eco-sostenibilità su base volontaria è coerente con uno dei fattori ritenuti essenziali al successo della gestione della pesca e cioè con l'esistenza di un contesto istituzionale che, nell'ambito di una logica premiale, adotti

di risorse pescate; aspetti relativi alle attrezzature impiegate per le catture. Questi i temi affrontati da stakeholder, ricercatori e amministratori durante il workshop.



Nunzio Stoppiello

meccanismi di incentivazione esclusivamente per i pescatori che tengano un comportamento coerente con i principi della pesca eco-sostenibile.

**G**li aspetti principali di uno standard per la pesca eco-sostenibile sono riconducibili a tre tipologie principali: aspetti relativi alla sicurezza, all'equità ed all'organizzazione della pesca; aspetti relativi alla sostenibilità di lungo termine delle catture



I Bioitinerari

Le Officine del Gusto

I concerti

Mostra Mercato Eco~Bio~Equo

# I Bioitinerari - Torre Guaceto

*Escursione alla riserva naturale dello stato e area marina protetta di Torre Guaceto.*

*La zona, di grande interesse ambientale, si presenta con la seguente successione spaziale: spiaggia sabbiosa, duna, macchia mediterranea, aree agricole (prevalentemente orticole). Durante le escursioni è possibile osservare la*



*coesistenza di tre ecosistemi diversi che interagiscono tra di loro, influenzandosi a vicenda: la macchia mediterranea, la zona umida e il mare.*



# I Bioitinerari - *Pescaturismo*



Una piacevole passeggiata per mare, a bordo di un peschereccio, fino alle imponenti scogliere di Polignano, dove si possono ammirare magnifiche grotte e anfratti naturali da una prospettiva diversa dal solito.

Durante la navigazione sui pescherecci si possono gustare focacce appena sfornate ed altre bontà. Si può provare



l'emozione di assistere ai gesti antichi e sapienti con i quali i pescatori calano e ritirano a bordo il tramaglio e provare a scommettere... sul pesce che verrà su.

I pescatori vi racconteranno la loro vita e risponderanno con grande coinvolgimento a tutte le vostre curiosità.

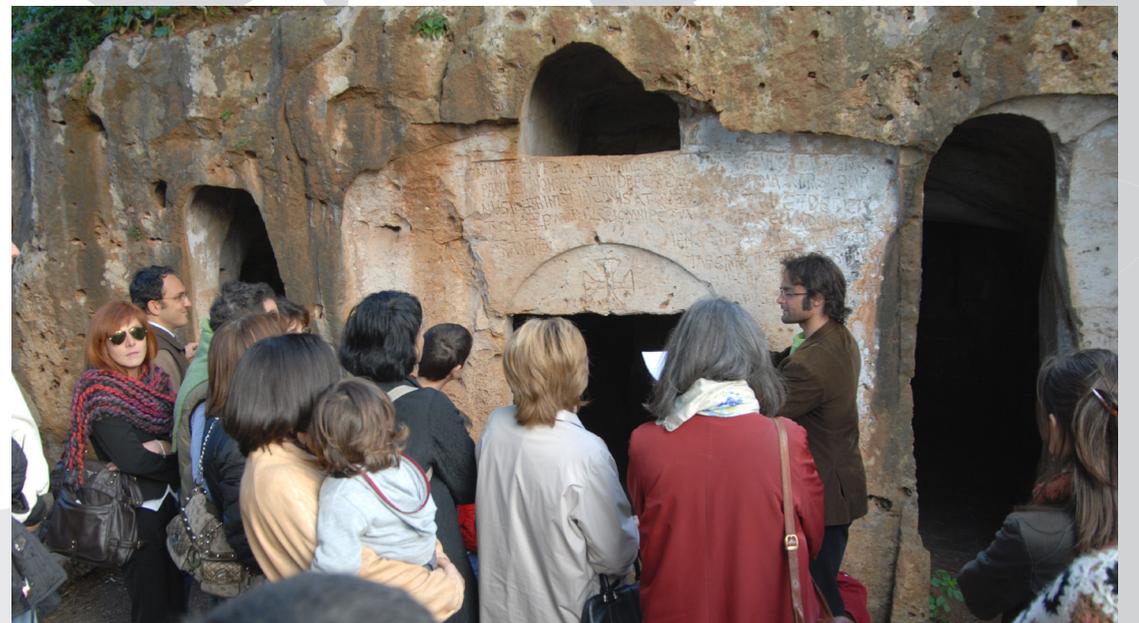


# I Bioitinerari - *La strada degli ulivi secolari*



*Il percorso è alla portata di tutti. Offre il piacere di un contatto diretto con una realtà rurale di grande bellezza, grazie alla presenza degli ulivi secolari. L'itinerario, che si snoda su strade secondarie pianeggianti, a traffico bassissimo, prevede la visita*

*alla chiesa rupestre dello Spirito Santo e alla Masseria Fortifica Conchia. Entrambi i siti, insieme ai muretti a secco e agli ulivi secolari, rendono unico questo territorio.*



# I Bioitinerari - Regata



**C**oniugare mare, arte e vela, ha rappresentato un momento unico nel suo genere per il nostro territorio. L'evento ha avuto grande risalto a livello nazionale ed internazionale per aver promosso l'attività velica unitamente all'arte.

**A**l coinvolgimento dei Soci armatori della Lega Navale di Monopoli, si è aggiunta la disponibilità dell'Istituto d'Arte di Monopoli, i cui allievi hanno dipinto le vele dei piccoli natanti.



*L'itinerario, da realizzare a piedi, è affrontabile da chiunque abbia voglia di ascoltare i ritmi lenti dei propri passi.*

*La camminata parte da Porta Vecchia e si snoda nell'affascinante scenario del centro storico di Monopoli,*



*passando tra Piazze, Palazzi e Chiese della città vecchia. Il percorso prevede la visita al salone delle Armi del Castello Carlo V, oltre che alla splendida sede barocca di Palazzo Palmieri, per questa occasione riaperto alla fruizione della cittadinanza.*



# Il Laboratorio di analisi sensoriale BioFish



Con l'attenta supervisione di Andrea Maestrelli e la preziosa collaborazione del CRA-IAA di Milano, il laboratorio di Analisi Sensoriale BioFish ha svolto attività informativa per i consumatori. L'acquisizione, da parte dei consumatori, di una più approfondita conoscenza della qualità e della sostenibilità etica ed ecologica dei prodotti agricoli ed ittici costituisce la base per scelte più consapevoli, riguardo l'alimentazione e l'ambiente. Con questi obiettivi, il pubblico

dei consumatori è stato coinvolto direttamente nei test sulle caratteristiche sensoriali e organolettiche di diversi prodotti agro-ittici del territorio. Valutazioni organolettiche e sensoriali guidate sono state realizzate con il pubblico dei consumatori, sui seguenti prodotti: Orate, alici, ciliegie, melone, cipolla, formaggio, pane, confettura di ciliegie. I test hanno consentito di evidenziare le differenze fra i diversi ecotipi e/o le differenze fra prodotti biologici e convenzionali.



*Andrea Maestrelli*



# Le Officine del Gusto - BioFish



**L**o chef Renato Morisco accompagna il pubblico, durante la degustazione, attraverso un percorso graduale e completo. Il processo attraversa più fasi sensoriali/conoscitive al fine di creare una ambientazione/consapevolezza su quanto si degusta. L'esaltazione del gusto e la polisensorialità del prodotto, così offerto, rendono "speciale" il momento, seppur



limitato nel tempo.

**L'**accostamento perfetto per un pesce fresco biologico, servito sia cotto che marinato, è l'olio extra vergine di oliva biologico: connubio perfetto per un giusto equilibrio salutistico/alimentare, con particolare riferimento al concetto di dieta mediterranea.



# Le Officine del Gusto - BioFish

**P**artendo da esperienze professionali diverse, e scambiandosi idee su alimentazione e cucina, Lello e Marina di Amula hanno condiviso la necessità di proporre piatti rinati "tra la memoria del passato e il desiderio culturale della sorpresa". Fondere le diverse culture, rielaborarle, rivalutare i prodotti della nostra terra, utilizzarne di biologici e selvatici, cucinare con creatività, sono alla base del nostro modo di «fare cucina» dove il cibo, oltre che necessità quotidiana, è un modo di rifugiarsi nell'immaginario

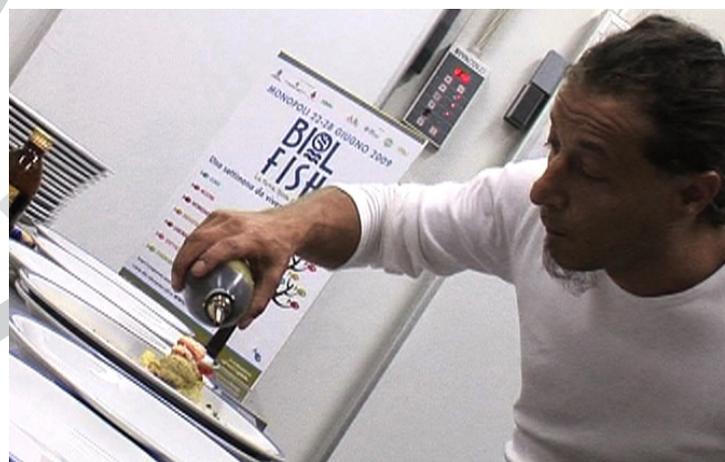


personale, una possibilità di cambiare, di andare oltre...

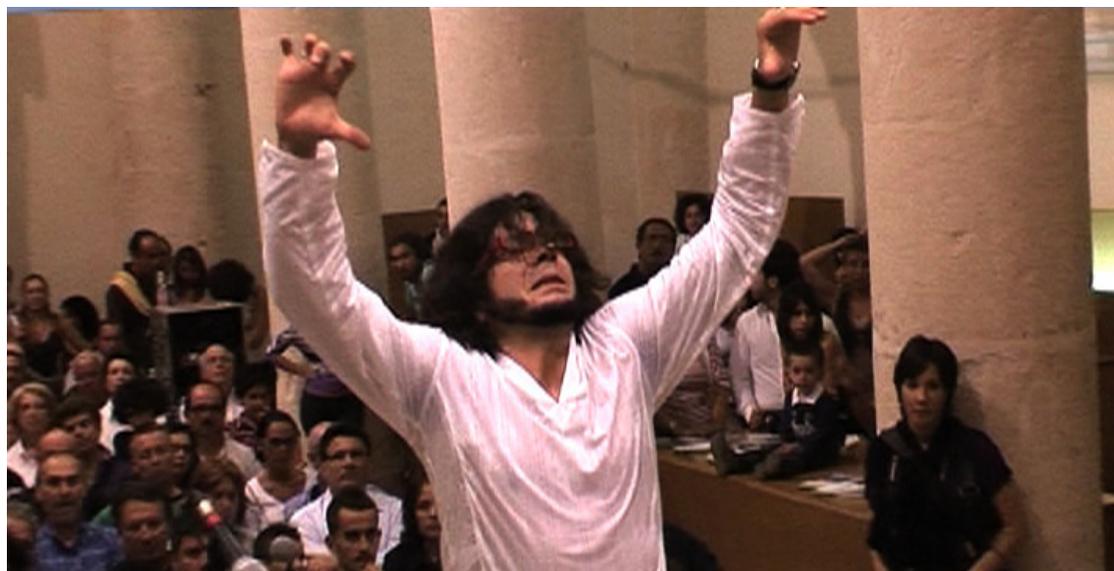
**P**er noi un piatto bello è quel piatto che ci invoglia all'assaggio, che trasmette

freschezza, originalità e la grande passione per i prodotti selvatici che ci caratterizza.

**I**n questo senso facciamo "cucina del territorio", utilizziamo i prodotti selvatici tipici della nostra terra, che raccogliamo personalmente in campi di coltivazione biologica e biodinamica, per trasformarli e utilizzarli in maniera creativa ed al passo con i tempi.



# I Concerti - *Improbabilband*



Orchestra di fiati dell'Università di Bari (Improbabilband).

Ritualità e ritmicità, carovane zingare, tamburi africani e fanfare pugliesi. L'ensemble di fiati nasce nel 1998, all'interno del progetto di Scuola Popolare di Musica avviato dall'Università di Bari



e nel 2001 confluisce nell'Associazione Musicale Harmonia. L'Ensemble propone un repertorio che spazia, attraverso arrangiamenti e improvvisazioni jazzistiche, da sonorità mediterranee, balcaniche, africane, a standard swing e composizioni originali di autori pugliesi contemporanei.



# I Concerti - Radicanto



“Memorie di Sale” Viaggio sonoro per mare e altri approdi.

*Il Mare è differenza, la Terra è variazione. Il Mare è mobilità, flusso inarrestabile, “progresso”, viaggio. La Terra è costanza, stabilità, gravità. Il viaggio musicale dei “Radicanto” si propone di riportare alla luce*



*i suoni e le storie di terra e di mare, attraverso la ricerca e la rielaborazione del patrimonio della tradizione popolare che da essi deriva. Canti d’acqua, di stagioni che si alternano, in un’incessante dialogo con la vita degli uomini e delle donne che si muovono sui bordi, sul confine.*



# I Concerti - Jazz

**G**ianni Lenoci, **D**iplomato in pianoforte al Conservatorio "S. Cecilia" di Roma, diplomato in musica elettronica al Conservatorio "N. Piccinni" di Bari, è compositore e interprete di opere sperimentali (sia acustiche che elettroniche). Si esibisce frequentemente sia come solista sia con gruppi jazz e sperimentali, collaborando con i maggiori improvvisatori della scena mondiale, come Massimo Urbani,



Steve Lacy, Harold Land, Han Bennink, Bob Mover, Don Moye, Joelle Leandre, Paul Lovens, JeanJacquesAvenel, John Betsch, Benat Achiary, Steve Potts, Markus Stockhausen. Insegna jazz, improvvisazione e composizione contemporanea al Conservatorio "N. Rota" di Monopoli. Ha suonato in Italia, Francia, Regno Unito, Romania, Ungheria, Albania, Grecia, Turchia, Argentina, Usa, e Canada.





# Conferenza Stampa 2009



**Pino Lembo**   **Antonio Rotondo**   **Silvia Godelli**   **Nino Paparella**



# Mostra Mercato Eco-Bio-Equo - *Inaugurazione*



*Mimmo Lavacca*



*Emilio Romano*

*Ettore Iani*



# Mostra Mercato Eco-Bio-Equo



**P**iù che una fiera, EcoBioEquo rappresenta un grande laboratorio in cui gli stessi imprenditori e attori sociali della sostenibilità mostrano tutto quello che oggi si fa e si può fare a partire dalla nostra vita quotidiana, esaltando i valori della responsabilità

ambientale e sociale. I temi forti sono quelli legati all'uso della terra, alla necessità di difenderla, al ruolo che l'agricoltura e la pesca possono svolgere non solo come dispensatrici di cibo, ma anche in termini di educazione, uso del tempo libero, recupero di



# Mostra Mercato Eco-Bio-Equo



*nuove forme di socialità e di integrazione. Ma oltre alla campagna è presente anche la città, con il suo pesante fardello di costruito, di terreno sottratto alla natura, di cemento, e per questo si discute di abitare sostenibile, di bioarchitettura, di risparmio energetico, ma*

*anche di forme artigianali legate al mare, alla terra ed all'argilla con cui si è modellato l'uomo e il mondo. Tutti gli allestimenti dell'esposizione si ispirano a criteri di eco-compatibilità ed eco-design.*



# Mostra Mercato Eco-Bio-Equo



# Mostra Internazionale Biol



*Silvia Godelli*

*Nino Paparella*



*Luigi Triggiani*

*Silvia Godelli*

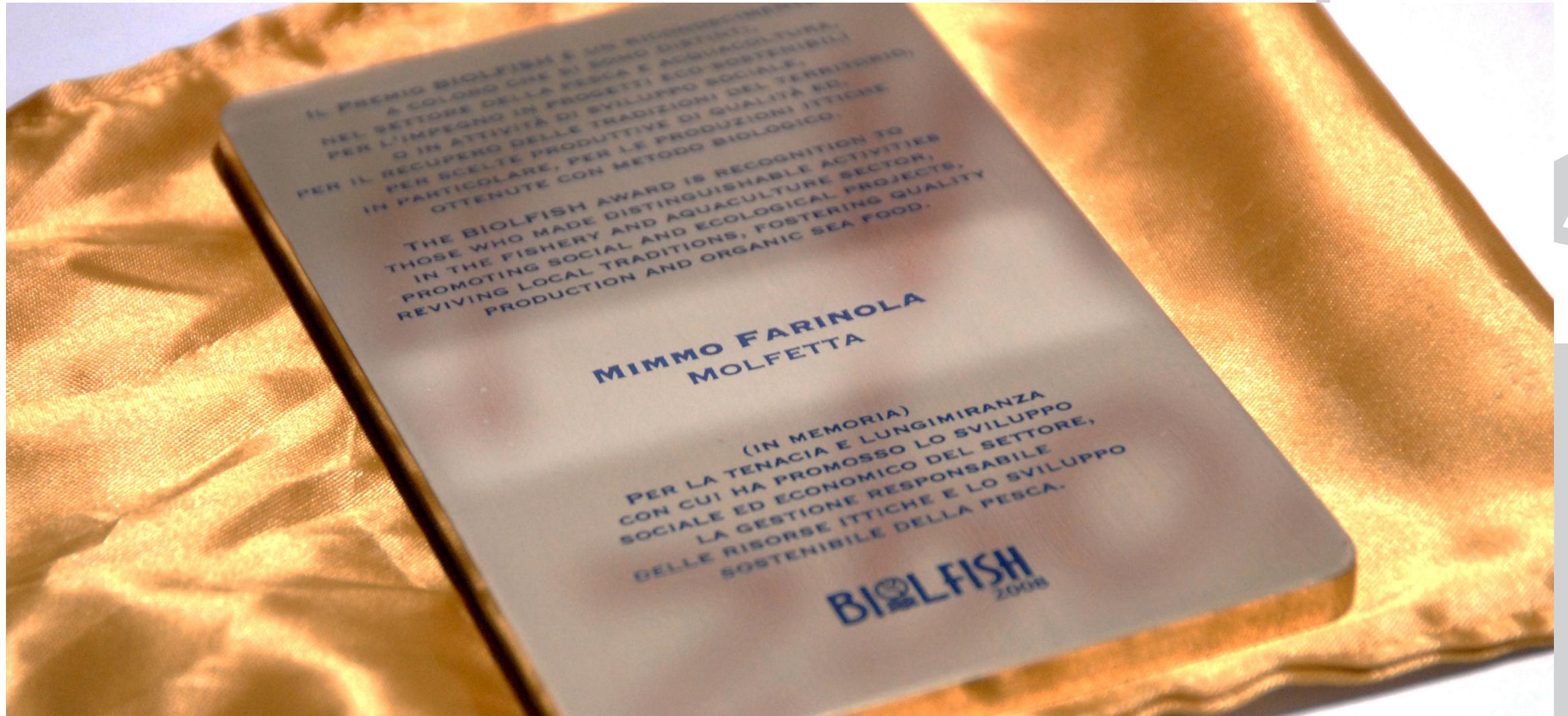
# Il Pesce In Piazza

*Degustazione organizzata con le comunità dei pescatori*





# Premio BioFish



*Il Premio BIOFISH è un riconoscimento a coloro che si sono distinti, nel settore della pesca e acquacoltura, per l'impegno in progetti eco-sostenibili o in attività di sviluppo sociale, per il*

*recupero delle tradizioni del territorio, per scelte produttive di qualità ed, in particolare, per le produzioni ittiche ottenute con metodo biologico.*



# In collegamento con la Rai



# Mostra fotografica BiolPhoto

*Nel periodo della dominazione di Roma il Mediterraneo era il Mare Nostrum. Nei secoli seguenti diventa il luogo di collisione di civiltà contemporaneamente legate da reti di contatti commerciali e culturali. Civiltà che sembrano cercarsi e che rivedono somiglianze specchiate sul mare "terra di confine". Così scopriamo che le coste italiane sono intrise "d'Oriente" e scopriamo semplicemente che questa frontiera non è altro che una sottilissima lingua di confine. Una frontiera che diventa ogni giorno più sottile e debole, che genera paure ma*



*anche condivisione di storie e culture. La mostra, perciò, vuole essere un momento di riflessione artistica e culturale su un processo difficile, in cui non solo il "Mare Nostrum" ma tutti gli ambienti rurali del Mediterraneo sono osservati come luoghi*

*di partenza, come porte verso una nuova vita, come metafore di viaggi senza certezze e approdi. Con questi presupposti gli artisti ci mostrano le loro "visioni" dei luoghi del mare e degli ambienti rurali, visti come avamposti interculturali, utili a congiungere popoli, storie e culture.*







BiolPhoto 2008 / 2009



**BIOLFISH**  
*La Terra sposa il Mare*





EDISON BELLANTUONO





**BIOLFISH**  
La Terra sposa il Mare





ANTONELLA D'ONOFRIO







DOMENICO CATALANO







GIANCARLO BELLANTUONO





GIOVANNA CATALANO





GIANCARLO BELLANTUONO





STEFANIA SOLFATO





**PIERLUIGI PORTOLANO**





ANTONELLA ROSCINO





VITO CENTOMANI







Progetto e coordinamento editoriale: COISPA Tecnologia & Ricerca  
Progetto grafico e impaginazione: Francesco Caramia

Questa pubblicazione è stata realizzata con il contributo del Ministero  
delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, Direzione Generale  
Pesca e Acquacoltura.

Citazione Bibliografica:  
A.A.V.V. (2011), BioFish, la terra sposa il mare, backstage 2008/9.  
COISPA, Bari, pag.

Tipografia ...  
Stampato su carta ...

Copyright 2012 - COISPA Tecnologia & Ricerca  
Via Dei Trulli 18, 70125 Bari  
e-mail: [coispa@coispa.it](mailto:coispa@coispa.it)  
ISBN



# BIOLFISH

*La Terra sposa il Mare*

2008