

# Molluschicoltura



*L'ACQUAVIVA: l'azienda di Porto Viro (RO) in partnership con AL.M.E.CA. (Consorzio Allevatori Pescatori Parco del Delta, che per primi hanno realizzato un disciplinare volontario di certificazione sulla produzione di vongola verace della specie *Tapes philippinarum*) – Situata nel parco del Delta del Po, punto strategico per la valorizzazione della molluschicoltura*

*di Marco Credi*

Incontriamo Davide Capelli che, insieme a Sandro Boscolo, è socio di minoranza del moderno impianto di depurazione molluschi L'ACQUAVIVA di Porto Viro nel Parco del Delta del Po (la maggioranza è detenuta dal Gruppo Diamante 2000, un *pool* di aziende con a capo l'omonima famiglia, che si occupa principalmente di generi alimentari, dalla carne bovina e suina, alla pasticceria industriale, fino ai prodotti ittici), il quale ci parla dell'attività della sua nuova azienda e, in particolare, della filiera controllata, garantita e certificata della vongola verace della specie

*Tapes philippinarum*, della quale L'ACQUAVIVA è partecipe.

«L'ACQUAVIVA Srl — ci dice — è sorta nel 2007, sulla base dell'esperienza acquisita negli anni precedenti, dal momento che i soci, in passato, hanno collaborato con altre aziende *leader* del settore molluschi. Il nuovissimo stabilimento di depurazione di molluschi di Porto Viro (Rovigo), di 1.000 m<sup>2</sup> coperti, è sito all'interno del Parco del Delta del Po, zona molto adatta per la produzione dei molluschi di alta qualità ed è posizionato in un punto certamente strategico per la valorizzazione dei molluschi del

Delta, che da anni e meritatamente mantengono un'ottima accettazione da parte dai consumatori. L'attività dell'azienda L'ACQUAVIVA è iniziata nel luglio del 2007, principalmente orientata verso la depurazione dei prodotti dell'area del Delta, in particolare con la prospettiva di valorizzare le vongole veraci allevate nelle piccole ed incontaminate lagune di Caleri e Marinetta, nei comuni di Rosolina e Porto Viro. Oltre alla lavorazione delle vongole veraci e di altri molluschi del luogo, L'ACQUAVIVA commercializza tutta la gamma dei frutti di mare utilizzando due linee



*Il nuovo stabilimento L'ACQUAVIVA a Porto Viro (RO).*



Il notevole scambio delle acque e presenza di fitoplacton a Caleri e Marinetta consentono una rapida crescita del prodotto.

di produzione, una per tutti i tipi di frutti di mare ed una esclusivamente dedicata alle vongole veraci».

Ora analizzeremo la filiera certificata delle vongole veraci (*Tapes philippinarum*), prima in Italia, che iniziando dal lavoro svolto dagli allevatori dal Consorzio AL.M.E.CA. ha il suo completamento nello stabilimento CDM L'ACQUAVIVA.

#### Filiera certificata vongole veraci (*Tapes philippinarum*)

##### Introduzione

Il timore delle contaminazioni e dei residui tossici negli alimenti, e anche delle frodi, determina sempre più la ricerca di prodotti garantiti; in questo scenario, per stimolare il

mercato, appare fondamentale puntare sul concetto di “qualità certificata”, ottenendo così una maggiore valorizzazione del prodotto ittico. L'AL.M.E.CA. (Consorzio Allevatori Pescatori Parco del Delta) ha sviluppato un progetto per la realizzazione di una filiera certificata adottando un disciplinare di produzione e il coinvolgimento in *partnership* con L'ACQUAVIVA Srl permette di completare la filiera, in quanto il prodotto dopo la depurazione ed il confezionamento può essere commercializzato. Con tali presupposti la produzione inoltre intende rispettare la tutela degli ecosistemi, la conservazione della naturalità e diversità dell'ambiente. Il modello d'allevamento adottato si realizza infatti senza incidere sulle

risorse naturali, praticando un allevamento sostenibile.

##### Obiettivo

La certificazione volontaria di un prodotto attestato da un ente terzo indipendente è finalizzata ad assicurare il mercato ed i consumatori sulle caratteristiche qualitative peculiari dello stesso. Il marchio di certificazione apposto sull'etichetta del prodotto diventa in tal modo strumento di comunicazione e promozione del valore aggiunto e dei fattori differenzianti offerti dal prodotto certificato.

##### Area di pesca

La zona di produzione del progetto è sita presso le lagune di Caleri e



L'etichetta che viene apposta alle vongole veraci e che ne certifica la filiera controllata.



Dall'alto: la depurazione nei bins, fino alla cernita.

Marinetta nei comune di Rosolina e Porto Viro (RO), posizionate nella parte più settentrionale del Po. Punti di forza di quest'area sono l'ampio

scambio con il mare attraverso le bocche di porto, rendendo più marinizzate le concessioni d'allevamento attigue. Le concessioni del consorzio

AL.M.E.CA. sottoposte al progetto sono nella laguna di Caleri e laguna di Marinetta, per un'estensione degli allevamenti di 179.500 m<sup>2</sup>, con una produzione media annua di 1.000 t.

#### *Metodo di allevamento*

La produzione di vongole veraci avviene calibrando le densità di semina alla disponibilità di alimento presente nell'ambiente (*carring capacity*). Le ottime condizioni meteo marine delle lagune di Caleri e Marinetta (notevole scambio delle acque e presenza fitoplacton) permettono una crescita del prodotto dalla stato seminale (6/10 mm) ad una taglia commercializzabile (25 mm) in un tempo di sei/otto mesi, cosa che consente di ottenere due raccolti annui (a differenza di altre zone dove i tempi di maturazione variano dai 16-18-24 mesi).

Queste caratteristiche permettono una migliore gestione degli stock, distribuendo in modo ottimale le quantità giornaliere durante l'arco dell'anno, non eliminando però i picchi di produzione. L'allevamento ha inizio sin dalla prima fase — quella del seme — che, dopo la cattura nei banchi marini costieri certificati (le USL di competenza certificano l'idoneità del prodotto seminale), viene immesso negli spazi acquei in concessione: spesso, però, accade che le condizioni ambientali e meteo marine, diverse da zona naturale ad allevamento, non fanno accrescere tutti i piccoli animali, per cui il Consorzio si è dotato in via sperimentale di un sistema *fluppy* per il preingrasso. Questo sistema permette di controllare, monitorare e selezionare i piccoli animali nelle fasi del loro accrescimento e solo dopo aver raggiunto una taglia adeguata (circa 8/10 mm) vengono immersi negli allevamenti.

#### *Raccolta del prodotto in allevamento*

Gli attrezzi per la pesca usati per la raccolta delle vongole veraci sono la rasca manuale e la rasca idraulica, attrezzi quindi che hanno un bassissimo impatto sui sedimenti, con dei benefici notevoli sul prodotto (basso stress da cattura, rotture durante la raccolta



*Fasi della lavorazione nello stabilimento L'ACQUAVIVA.*

quasi assenti, novellame non catturato per l'ampiezza delle maglie).

#### *Selezione prodotto*

Tutte le operazioni di scarico, selezione e confezionamento avvengono in un pontone posto nelle vicinanze dell'allevamento, nel pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie, organizzato come centro di raccolta e certificato ISO 14001:2001.

Il raccolto viene immesso in contenitori in acciaio posti nell'imbarcazione che vengono scaricati nel pontone, identificati per zona di pesca e lotto di lavorazione. Successivamente,

avvengono la selezione, attraverso un vaglio meccanico, e l'osservazione per mezzo di un nastro d'ispezione del prodotto. Allo scarico, oltre alla normale documentazione, viene allegata la scheda dati di raccolta, dove sono contenute le seguenti informazioni:

- ora inizio e fine della raccolta;
- controllo su vitalità molluschi;
- stato del prodotto esternamente ed internamente;
- taglia e peso complessivo del lotto lavorato.

A questo punto il prodotto viene scaricato ed inviato al centro di de-

purazione e spedizione L'ACQUAVIVA per la fase di depurazione e confezionamento.

#### *La depurazione*

L'impianto per lo stoccaggio e stabilizzazione molluschi è costituito da due linee di stabilizzazione, entrambe verticali a bins. I 57 bins totali sono suddivisi in due impianti speculari separati, che trattano rispettivamente il prodotto di 27 e 30 bins, permettendo la parzializzazione dell'impianto in fase di utilizzo, a seconda dei flussi di carico stagionali e delle tipologie di prodotto da

## **L'Acquaviva**

*L'ACQUAVIVA Srl was established on the basis of experience gained in previous years, since its partners used to work in the past for leading companies in the sector. The plant is located in the Po Delta Park, an area that has a bent for production and product quality. The plant's location is deemed to be strategic for the enhancement of the Delta product, which finds consumers extremely satisfied as to image. For the above mentioned activity, L'ACQUAVIVA has a 1,000 square metre plant for the management of molluscs, fresh fish and frozen fish. The company in Porto Viro (Rovigo), in partnership with AL.M.E.CA., is the only case of a certified chain for the carpet shell clam. The bins are divided into two separate specular sections, which enables the purification of a maximum of 35 tons of product per day.*



*La fase finale del confezionamento col prodotto finito.*

trattare. L'impianto è quindi diviso in due parti autonome per avere una capacità di depurazione sempre efficace. In pratica, una parte viene tenuta per le vongole veraci e l'altra per le cozze: così si possono usare la temperatura dell'acqua e la salinità in modo diverso e nello stesso tempo, se si dovesse fermare una parte per un inconveniente, l'altra potrebbe continuare senza risentir-

ne. L'impianto ha una capacità di depurazione (per cicli di 12 ore) di 17.000 kg, il che significa a regime 35 t al giorno!

*Depurazione e confezionamento del prodotto certificato*

L'ACQUAVIVA sviluppa parte della filiera certificata: in questo contesto, durante la fase di depurazione/stazionamento in bins il prodotto AL.M.E.CA.

viene evidenziato con un'apposita cartellistica per distinguerlo dagli altri prodotti presenti nell'impianto. Dopo la fase di depurazione il prodotto passa alla selezione e confezionamento. Oltre alla classica etichetta che riporta le informazioni richieste per legge, viene posta un'ulteriore etichetta a nastrino, per l'identificazione di un prodotto certificato e di filiera.

Da questo momento il prodotto è pronto per la commercializzazione: attualmente il *packaging* è il classico sacchettino da 1 kg, anche se una parte viene confezionata in sacchetti da 500 g. Ora, poi, sono allo studio forme diverse di commercializzazione.

L'ACQUAVIVA Srl, che ora occupa una quindicina di persone, volge il proprio prodotto, principalmente, alla Distribuzione e Ristorazione Organizzata ed ai grossisti. Effettua consegne giornaliere in tutto il nord e centro Italia, disponendo di piattaforme di una zona particolarmente vocata, in cui ci sono strutture che danno la possibilità di portare avanti l'attività in modo organizzato e tranquillo.

*Marco Credi*