



GRUPPO DI AZIONE LOCALE SUD-EST BARESE S.c.a. r.l.
Via Nino Rota, 28/A - 70042 Mola di Bari (BA)
www.galseb.it

Linee guida per attività di pescaturismo e ittiturismo

*Risultati di un'indagine per la Regione Puglia
e consigli pratici per gli operatori del settore*



PO FEAMP
ITALIA 2014 | 2020



PO FEAMP 2014-2020 - Misura 4.63 - SSL GAL Sud Est Barese - Intervento 2.2



Linee guida per attività di pescaturismo e ittiturismo

*Risultati di un'indagine per la Regione Puglia
e consigli pratici per gli operatori del settore*





**GRUPPO DI AZIONE LOCALE
SUD-EST BARESE S.c.a. r.l.**

Via Nino Rota, 28/A - 70042 Mola di Bari (BA)
Tel. +39 0804737490
info@galseb.it - www.galseb.it

Segreteria organizzativa



RI.NOVA Soc. Coop. CESENA (FC)
www.rinova.eu

Autrice

Dott.ssa Eleonora Meliàdò - Ecologa Marina

Indice

Prefazione	7
1. Pescaturismo e ittiturismo: le definizioni delle attività sostenibili a servizio dell'imprenditore ittico	9
2. Inquadramento Legislativo Nazionale su pescaturismo e ittiturismo	11
Normativa di riferimento regionale in Puglia	15
3. I passi per richiedere le autorizzazioni	17
Regolamenti comunitari in ambito igienico sanitario: il pacchetto igiene applicato per la somministrazione di alimenti e bevande	20
4. Dati del pescaturismo in Puglia.....	25
Compartimento marittimo di Barletta	29
Compartimento marittimo di Bari	30
Compartimento marittimo di Brindisi.....	31
Compartimento marittimo di Gallipoli.....	32
Compartimento marittimo di Manfredonia e Taranto	33
5. Casi di successo del pescaturismo in Puglia	35
Conclusioni	45
Bibliografia	47



ILENIAT 3GL 077

GL 1062D



Prefazione

Con il pescaturismo e l'ittiturismo, i pescatori artigianali diventano protagonisti di un particolare turismo responsabile. Esso, infatti, è in grado di sostenere l'imprenditoria locale salvaguardando e divulgando gli usi e le tradizioni della piccola marineria e diffondendo principi di tutela dei vecchi mestieri e degli aspetti della vita quotidiana connessi. Tutto ciò per offrire nuove possibilità di rilancio al settore, che soffre da anni di una profonda crisi, rispondendo contemporaneamente alle politiche europee di razionalizzazione dello sforzo di pesca.

Il pescaturismo nasce con il D.M. 13 aprile 1999, n. 293 "Regolamento recante norme in materia di disciplina dell'attività di Pescaturismo" come attività integrativa alla pesca artigianale, offrendo la possibilità agli imprenditori ittici che svolgono l'attività di pesca professionale, singoli o associati in imprese cooperative, di imbarcare sulla propria imbarcazione persone diverse dall'equipaggio, per lo svolgimento di attività di cattura e prelievo per scopi turistico-ricreativi.

L'ittiturismo integra l'offerta turistica con una serie di servizi a terra e a bordo, centrando l'attività sull'ospitalità nelle caratteristiche abitazioni degli antichi borghi o in strutture idonee per la somministrazione di pasti come disciplinato dalla Legge 20 febbraio 2006 n.96, "Disciplina dell'agriturismo".

Il principio di prevalenza della pesca professionale sulle attività di diversificazione di essa, in termini di giornate dedicate, rimasto rigoroso per molti anni, è annullato con la legge 7 agosto 2012, n.134 all'art.59 quater, dando quindi la possibilità all'imprenditore ittico, di svolgere le attività turistico-ricreative senza essere costretto a esercitare la pesca professionale un numero di giornate superiori ad esse durante l'arco dell'anno. La Regione Puglia, in armonia con i principi di cui alla normativa comunitaria e nazionale in materia di pesca e di acquacoltura, con l'emissione del Regolamento regionale 9 dicembre 2019, n.24 "Regolamento Regionale in materia di pescaturismo e di ittiturismo, di cui alla Legge Regionale n. 13/2015e ss.mm.ii integra il BURP n. 43 del 27 marzo 2015 che vuole sostenere e promuovere, nell'ambito delle politiche di gestione integrata della costa, le attività di pescaturismo e ittiturismo.

Nonostante questo, in Puglia, il turismo legato alle attività di diversificazione delle attività di pesca fatica a decollare, le cause sono da ricercarsi principalmente in un approccio più tradizionale al mestiere del pescatore, a imbarcazioni non consone per ospitare turisti e a porti non sempre adeguati per accogliere un turismo esperienziale legato al mondo marinaro.

Il presente lavoro vuole quindi essere una linea guida a supporto dei pescatori nelle tante e delicate fasi per l'avvio dell'attività di diversificazione delle pesca.

Il manuale sarà composto da una sezione tecnica mirata a una facile comprensione di tutti gli aspetti legati alla burocrazia, alle normative in materia, agli aspetti igienico-sanitari per la somministrazione e trattamento dei prodotti della pesca.

Una sezione dedicata agli esempi pratici vuole incoraggiare il lettore, attraverso l'uso di foto e testimonianze nazionali a trovare gli spunti simili alla sua idea di imprenditori della pescaturismo e ittiturismo.

Il presidente **Pasquale Redavid**

Il direttore tecnico **Arcangelo Cirone**



Pescaturismo e ittiturismo: le definizioni delle attività sostenibili a servizio dell'imprenditore ittico

Per **pescaturismo** s'intende l'attività di pesca professionale esercitata dagli imprenditori ittici, in forma singola, societaria o cooperativa, consistente nell'imbarco di persone non facenti parte dell'equipaggio su unità da pesca per finalità turistico-ricreative.

Per **ittiturismo** s'intende l'attività di pesca professionale esercitata dagli imprenditori ittici, in forma singola, societaria o cooperativa, consistente in attività di somministrazione di alimenti e bevande, ivi compresa la ristorazione, di ospitalità, attività didattico-ricreativa, eventi culturali e servizi, finalizzati alla corretta fruizione degli ecosistemi acquatici e delle risorse della pesca e alla valorizzazione degli aspetti socio-culturali delle imprese ittiche, attraverso l'utilizzo della propria abitazione o di struttura nella disponibilità, a qualunque titolo, degli imprenditori stessi.

Per agevolare l'attività di diversificazione la Regione Puglia con il nuovo Regolamento Regionale introduce il concetto di "**Ospitalità**" intendendo l'offerta di pernottamento e alloggio correlata all'attività di pesca professionale esercitata dagli imprenditori ittici, in forma singola, societaria o cooperativa, attraverso l'utilizzo della propria imbarcazione, se adeguata, o della propria abitazione o di struttura nella disponibilità, a qualunque titolo, degli imprenditori stessi.

Tali definizioni sono utili per agevolare l'imprenditore ittico nella scelta del proprio percorso imprenditoriale in base ai beni mobili e/o immobili che ha a disposizione. In base alle esperienze nazionali di pescaturismo e ittiturismo che hanno ottenuto eccellenti risultati, è ormai assodato il concetto che per pescaturismo si intende l'esperienza del giro in barca con osservazione delle attività di pesca e del paesaggio costiero.

Con l'ittiturismo l'attenzione si concentra sulla volontà di offrire un'esperienza gastronomica, in barca o a terra, con la somministrazione del prodotto ittico fresco in pietanze accompagnate dalle eccellenze dell'enogastronomia del territorio.

È necessario chiarire da chiarire che l'iter burocratico e le autorizzazioni per svolgere queste attività possono essere diverse a seconda della strada imprenditoriale che si vuole intraprendere. Gli obiettivi comuni di queste attività si possono sintetizzare nei seguenti obiettivi:

- a) tutelare, qualificare e valorizzare le attività degli imprenditori;
- b) tutelare l'ambiente marino e valorizzare le specifiche risorse ittiche, promuovendo le attività socio-economiche in ambito costiero in conformità ai principi di sostenibilità;
- c) promuovere e valorizzare i prodotti tradizionali e di qualità e le connesse tipicità enogastronomiche;
- d) conservare e promuovere le tradizioni culturali del mondo della pesca anche attraverso una corretta educazione alimentare;
- e) preservare il patrimonio ambientale ed edilizio costiero, tutelando le peculiarità paesaggistiche e valorizzando i centri storici e le loro marinere;
- f) diversificare la pratica di pesca tradizionale anche verso attività turistiche, di ristorazione e ospitalità;
- g) disciplinare e realizzare procedure di semplificazione amministrativa per l'accesso e l'esercizio delle attività di pescaturismo e ittiturismo;
- h) favorire l'occupazione giovanile e femminile.

Inoltre le opportunità per il pescatore sono molteplici, infatti con il pescaturismo e l'ittiturismo il pescatore diventa il narratore diretto della cultura e delle tradizioni legati al proprio borgo peschereccio e alla sua storia di vita, divulga la stagionalità del pesce e monitora la presenza di rifiuti in mare.

Molto spesso il pescatore, durante la presenza di turisti a bordo, cala un numero ridotto di metri di rete preservando la risorsa ed evitando di passare molte ore di lavoro in mare. Inoltre con queste attività di diversificazione il pescatore ha la possibilità di vendere una parte del pescato della giornata direttamente in barca, senza consegnarlo al grossista o alla pescheria; questo, insieme alla quota giornaliera richiesta al turista, può creare un profitto economico superiore a una giornata di pesca senza turisti.

Inquadramento Legislativo Nazionale su pescaturismo e ittiturismo

Le iniziative di pescaturismo vengono per la prima volta regolamentate dalla **Legge n° 41/82** "Piano per la razionalizzazione e lo sviluppo della pesca marittima", dove vengono individuati i modi e i termini per esercitare le iniziative di pescaturismo. All'**art. 27-bis(a)** stabilisce che sulle navi da pesca può essere autorizzato, nel periodo 1° maggio-30 settembre di ciascun anno, a scopo turistico-ricreativo, l'imbarco di non pescatori a condizioni che:

a) non venga superato il numero di persone che possono essere imbarcate secondo le prescrizioni dei documenti della nave e comunque sia determinato dal capo del compartimento marittimo il rapporto tra il numero dei componenti l'equipaggio e quello delle altre persone imbarcabili, che assicurino le massime condizioni di sicurezza della navigazione;

b) per ogni persona per la quale viene consentito l'imbarco esistano mezzi di salvataggio collettivi ed individuali nella stessa misura di quelli prescritti per l'equipaggio;

c) ogni persona sia di età superiore agli anni 14.

L'autorizzazione è rilasciata, su domanda, all'armatore dell'unità da pesca interessata dal capo del compartimento marittimo, che determina, nell'autorizzazione stessa, tutte le condizioni e le modalità necessarie a garantire la sicurezza dell'iniziativa.

All'art. 4, comma 1-bis del **D.M. 19 giugno 1992**, si sottolinea come l'attività di pescaturismo non può essere esercitata dalle imbarcazioni adibite alla pesca a strascico. "(...) Gli armatori di unità munite di licenza di pesca riportanti esclusivamente sistemi a traino, a circuizione, oppure entrambi i sistemi, previa rinuncia agli stessi, possono esercitare l'attività di pescaturismo con tutti i sistemi consentiti dall'art. 19 del decreto ministeriale 26 luglio 1995, mediante il rilascio di un'attestazione provvisoria da parte dell'ufficio di iscrizione della nave interessata (...)"

L'Art. 19 del **D. M. 26 luglio 1995** "Disciplina del rilascio delle licenze da pesca", stabilisce che, per le navi esercenti piccola pesca, la licenza verrà rilasciata per uso esclusivo di attrezzi quali:

- *Attrezzi da posa*
- *Ferrettara*
- *Palangari*
- *Lenze*

Le navi che, di consuetudine, esercitano la pesca a strascico, possono esercitare il pescaturismo ma devono sigillare il sistema e richiedere un'attestazione al Capo di Compartimento Marittimo. Un aspetto fondamentale per la buona gestione del pescaturismo è la sicurezza a bordo che viene disciplinata già dalla prime norme in materia. Infatti l'**art.5 del D. LGS 1 aprile 1998** Modificazione al decreto ministeriale 19 giugno 1992, recante norme di attuazione della legge 17 febbraio 1982, n. 41, in materia di pescaturismo stabilisce che: (...)

- 1) *Il capo del compartimento del luogo dove è iscritta la nave da pesca stabilisce il numero massimo di persone imbarcabili dopo aver eseguito accertamenti di sicurezza anche per il tramite degli uffici marittimi dipendenti e sulla base dei risultati della prova pratica di stabilità effettuata dal RINA.*
- 2) *Per ciascuna persona a bordo deve essere disponibile una cintura di salvataggio.*
- 3) *Per le unità da pesca di lunghezza non superiore ai 20 metri deve essere inoltre disponibile almeno un salvagente anulare con sagola galleggiante di 30 metri.*
- 4) *Per le unità di lunghezza superiore a 20 metri i salvagente anulari con la sagola galleggiante di 30 metri devono essere almeno due.*
- 5) *Tutte le unità devono avere a bordo almeno due boe fumogene per le segnalazioni di emergenza.*
- 6) *Le unità dovranno comunque essere in possesso del certificato di annotazione di sicurezza in regolare corso di validità. (...)*

Con la **Legge 21 maggio 1998 "Misure in materia di pescaturismo e acquacoltura"** Art. 27-bis (...) si sancisce che sulle navi da pesca può essere autorizzato a scopo turistico ricreativo l'imbarco di persone non facenti parte dell'equipaggio, secondo le modalità fissate con decreto del Ministro per le politiche agricole di concerto con il Ministro dei trasporti e della navigazione ai sensi dell'Art. 17, comma 3, della legge 23 agosto 1988, n. 400. (...)

Per porre fine alla situazione poco chiara che si era creata con le continue modifiche che riguardavano l'attività di pescaturismo si è arrivato, il 13 aprile 1999, alla formazione di una norma quadro in materia. Il **D.M. 13 Aprile 1999, n. 293** "Regolamento recante norme in materia di disciplina dell'attività di pescaturismo". L'Art.1 definisce il pescaturismo come "l'attività dell'imprenditore ittico singolo, impresa o cooperativa, che imbarca sulla propria nave persone diverse dall'equipaggio per scopi turistico-ricreativi, compresa la pesca dilettantistica".

Quindi l'attività di pescaturismo può essere esercitata da Armatori già in possesso di licenza di pesca. Il turista a bordo, inoltre, viene coinvolto in diverse iniziative secondo quanto stabilito dal comma 2.:

- *Lo svolgimento di pratica di pesca sportiva ed artigianale mediante l'impiego di attrezzi di piccola pesca.*
- *Escursioni lungo la costa, utili allo svolgimento di attività legate alla divulgazione ambientale.*
- *Osservazioni delle tecniche di pesca professionale.*
- *Degustazione a bordo del prodotto pescato in giornata.*

L'attività di Ittiturismo in Italia viene disciplinata dall'art.7 D.LGS. 26 maggio 2004 n.154 come quell'attività di ospitalità, didattiche, culturali e di servizi, finalizzata alla corretta fruizione degli ecosistemi acquatici, delle risorse della pesca e dell'acquacoltura ed alla valorizzazione degli aspetti socio-culturali delle imprese ittiche (...) esercitata da imprenditori singoli o associati, attraverso l'utilizzo della propria abitazione o di una struttura nella disponibilità dell'imprenditore. Secondo l'articolo 12 della Legge 20 febbraio 2006 n.96 - "Disciplina dell'agriturismo", l'attività di ittiturismo viene assimilata all'attività agrituristica con la possibilità per il turista di:

- *degustazioni del pescato e dei prodotti tipici;*
- *vendita dei prodotti di pesca anche lavorati e trasformati;*
- *pernottamento.*

Il numero di persone ospitate è determinato in funzione della capacità delle strutture esistenti, anche di tipo sanitario.

L'attività di ittiturismo può essere intrapresa da pescatori professionisti muniti di regolare licenza, che abbiano:

- *Sussistenza della condizione di "imprenditore ittico" cioè di colui che esercita l'attività diretta alla cattura o raccolta di organismi acquatici in ambienti marini, salmastri o dolci (L. 18 maggio 2001, n.226).*
- *Concessioni edilizie per le strutture ospitanti.*
- *Disciplina sia amministrativa che fiscale.*

L'articolo 2 del DGL 9 gennaio 2012, n. 4 (Misure per il riassetto della normativa in materia di pesca e acquacoltura, a norma dell'articolo 28 della legge 4 giugno 2010, n. 96) sottolinea la connessione dell'attività di pescaturismo e ittiturismo e di trasformazione, distribuzione e commercializzazione dei prodotti della pesca con l'attività di pesca professionale purché non prevalenti rispetto a queste ed effettuate dall'imprenditore ittico mediante l'utilizzo di prodotti provenienti in prevalenza dalla propria attività di pesca ovvero di attrezzature o risorse dell'azienda normalmente impiegate nell'impresa ittica.

Il Decreto Legge del 2012 n.83 convertito nella legge 7 agosto 2012, n.134 e all'art.59 quater comprende nell'attività di pesca professionale anche l'attività di ittiturismo. Di seguito viene riportato il comma interessato.

Rientrano nelle attività di pesca professionale, se effettuate dall'imprenditore ittico di cui all'articolo 4, le attività: *attività di ospitalità, ricreative, didattiche, culturali e di servizi, finalizzate alla corretta fruizione degli ecosistemi acquatici e delle risorse della pesca e alla valorizzazione degli aspetti socio-culturali delle imprese ittiche, esercitate da imprenditori, singoli o associati, attraverso l'utilizzo della propria abitazione o di struttura nella disponibilità dell'imprenditore stesso, denominate "ittiturismo".*

Normativa di riferimento regionale in Puglia

La Regione Puglia, in armonia con i principi di cui alla normativa comunitaria e nazionale in materia di pesca e di acquacoltura, con l'emissione del Regolamento Regionale n. 24 del 9 dicembre 2019 "Regolamento Regionale in materia di pescaturismo e di ittiturismo, di cui alla Legge Regionale n. 13/2015 e ss.mm.ii" favorisce l'adesione a reti, circuiti, protocolli e percorsi di qualità e organizza corsi di formazione rivolti agli imprenditori ittici che vogliono intraprendere le attività di pescaturismo e ittiturismo. Con tali provvedimenti la Regione Puglia si prefigge i seguenti obiettivi:

- a) *tutelare, qualificare e valorizzare le attività degli imprenditori;*
- b) *tutelare l'ambiente marino e valorizzare le specifiche risorse ittiche, promuovendo le attività socio-economiche in ambito costiero in conformità ai principi di sostenibilità;*
- c) *promuovere e valorizzare i prodotti tradizionali e di qualità e le connesse tipicità enogastronomiche;*
- d) *conservare e promuovere le tradizioni culturali del mondo della pesca anche attraverso una corretta educazione alimentare;*
- e) *preservare il patrimonio ambientale ed edilizio costiero, tutelando le peculiarità paesaggistiche e valorizzando i centri storici e le loro marinerie;*
- f) *diversificare la pratica di pesca tradizionale anche verso attività turistiche, di ristorazione e ospitalità;*
- g) *disciplinare e realizzare procedure di semplificazione amministrativa per l'accesso e l'esercizio delle attività di pescaturismo e ittiturismo;*
- h) *favorire l'occupazione giovanile e femminile.*

I passi per richiedere le autorizzazioni

1) PER POTER ESERCITARE IL PESCATURISMO

Al fine di ottenere l'autorizzazione all'esercizio dell'attività di pescaturismo il primo passo è quello di presentare la domanda al Capo del Compartimento Marittimo dell'ufficio di iscrizione dell'unità da pesca in base a quanto stabilito dal Decreto 13 aprile 1999 n° 293.

Alla domanda deve essere allegata la seguente documentazione:

- *Copia della licenza di pesca o attestazione provvisoria;*
- *Copia delle annotazioni di sicurezza dell'unità;*
- *Copia della prova di stabilità e/o copia della prova di stabilità;*
- *Copia delle annotazioni di sicurezza, esclusivamente rilasciate per esercizio della pescaturismo;*
- *Copia dell'autorizzazione igienico-sanitaria rilasciata dall'ufficio di Sanità Marittima ed Aerea;*
- *Copia della carta d'identità del titolare (qualora la firma non sia apposta in presenza del funzionario);*
- *Copia della polizza assicurativa (obbligatoria per l'attività in ore notturne);*
- *Una marca da bollo da 14.62 €.*

L'autorizzazione non ha una durata precisata per legge, ma si ritiene che questa debba essere rinnovata allo scadere delle annotazioni di sicurezza per il pescaturismo, ovvero ogni tre anni, come stabilisce la nota n.6 del Reparto - Sicurezza della Navigazione del Comando Generale del Corpo delle Capitanerie di Porto del 4/3/2003. Ma per la maggior parte dei compartimenti marittimi Nazionali viene richiesto agli imprenditori ittici interessati ad esercitare l'attività di fare rinnovo della licenza ogni anno.

Ai fini del rilascio dell'autorizzazione da parte della competente Capitaneria di Porto, è necessaria l'esecuzione della prova pratica di stabilità effettuata da un organismo di competenza (D.L. 104 del 14 giugno 2011) come ad esempio il Registro Navale Italiano (RINA).

Entro 60 giorni il Capo del compartimento rilascia l'autorizzazione (art. 5 D.M. 13 Aprile 1999, n. 293) e fissa il numero massimo (fino a 12) di persone imbarcabili,



sulla scorta delle indicazioni dell'organismo di classifica che avrà svolto una visita a bordo per verificare le prescrizioni della normativa applicabile per:

- *Strutture dello scafo*
- *Stabilità*
- *Macchinario principale ed ausiliario*
- *Macchinario azionato da energia ed impianto elettrico*
- *Mezzi di esaurimento*
- *Organi di governo*
- *Sistemazioni per la protezione contro gli incendi*

Se si effettuano delle modifiche all'imbarcazione l'imprenditore ittico è tenuto ad aggiornare la documentazione relativa che includerà le nuove prove di stabilità e sicurezza. Se la documentazione risulterà idonea, la Capitaneria di Porto di provvederà al rilascio di una nuova autorizzazione.

2) PER POTER ESERCITARE L'ITTITURISMO

Per l'esercizio dell'ittiturismo, l'operatore ittico deve presentare una Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA), ai sensi dell'articolo 19 della legge 7 agosto 1990, n. 241 (Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi), e successive modificazioni, allo Sportello Unico delle Attività Produttive (SUAP) del comune nel quale intende avviare l'attività.

La SCIA deve contenere:

- *generalità complete del richiedente;*
- *certificazione sanitaria;*
- *denominazione e ubicazione dell'ittiturismo;*
- *indicazione del titolo di disponibilità dell'immobile e relativa documentazione;*
- *planimetria in scala dell'immobile indicante il numero delle camere e dei servizi igienici (nel caso di imbarcazioni, è necessario la planimetria dell'imbarcazione con l'indicazione di tutti gli spazi dedicati);*
- *periodo di apertura e chiusura;*
- *certificato di possesso, da parte dell'immobile, dei requisiti edilizi, igienico-sanitari e di sicurezza richiesti dalla normativa vigente tenendo presente il regime derogatorio di cui all'articolo 7;*

- *sussistenza dei requisiti soggettivi di cui agli articoli 11 e 92 del testo unico delle leggi di pubblica sicurezza, approvato con regio decreto 18 giugno 1931, n. 773, mediante autocertificazione di cui al testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa (Testo A), emanato con decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445.*

3) PER OTTENERE LA CERTIFICAZIONE SANITARIA PER LA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

Il Reg 852/2002 assegna la responsabilità primaria dell'igiene degli alimenti agli operatori del settore alimentare (OSA). Per diventare Operatore del settore alimentare è necessario svolgere un corso di formazione presso un ente certificatore riconosciuto dalla Regione di Appartenenza. Per aprire un'attività di commercio e somministrazione di alimenti e bevande occorre frequentare un corso di formazione professionale per l'abilitazione al commercio e alla somministrazione di alimenti e bevande (SAB) ottenendo così la qualifica di OSA. Poiché l'OSA in base al Regolamento CE 172/2002, è la figura di primaria importanza nell'assicurare le adeguate misure di sicurezza alimentare, una volta ottenuta questa qualifica esso può diventare responsabile del piano di autocontrollo HACCP della sua azienda.

La Certificazione Sanitaria è rilasciata dall'USMAF (Uffici di sanità marittima, aerea e di frontiera) se si intende somministrare a bordo di un'imbarcazione mentre dall'ASL (Agenzia Sanitaria Locale) se si intende somministrare a terra. Per ottenere la Certificazione Sanitaria bisogna possedere i seguenti requisiti:

- *Autorizzazione all'esercizio dell'attività di pescaturismo;*
- *Modulo DIA/SCIA;*
- *Planimetria in scala 1:100 dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione alimenti con layout delle attrezzature e apparecchiature che si intende utilizzare;*
- *relazione tecnica sul ciclo di preparazione, somministrazione degli alimenti, approvvigionamento acqua potabile e gestione dei rifiuti a bordo/terra;*
- *Attestato corso SAB e attestati corsi di formazione del personale alimentarista in base alla normativa vigente;*
- *Frontespizio manuale HACCP.*

Regolamenti comunitari in ambito igienico sanitario: il pacchetto igiene applicato per la somministrazione di alimenti e bevande

Nello svolgimento delle attività di ristorazione (a bordo e a terra) sempre più presente nei pacchetti si applicano, le disposizioni igienico-sanitarie del cosiddetto "PACCHETTO IGIENE". Il pacchetto igiene è un insieme di quattro testi legislativi emanati dall'Unione Europea che rappresentano la normativa di riferimento riguardo l'igiene della produzione degli alimenti e dei controlli a cui essi devono essere sottoposti.

I testi legislativi in oggetto sono i Regolamenti (CE) 852, 853, 854, 882/2004, e Direttiva 2002/99 che approfondiscono e precisano le tematiche della sicurezza alimentare e le modalità di applicazione del sistema HACCP. In particolare il Regolamento (CE) 852/04 definisce i requisiti dei locali e delle attrezzature mentre il Regolamento (CE) n. 853/2004, che si applica ai prodotti di origine animale trasformati e non trasformati, detta norme specifiche per i vari prodotti di origine animale inclusi i molluschi bivalvi vivi e i prodotti della pesca e non prevede una differenza tra le prescrizioni che riguardano i locali "a bordo" rispetto a quelli "a terra".

La crescita del turismo legato alle attività di pesca, spinge l'imprenditore ittico a sviluppare pacchetti turistici sempre più ricchi di esperienze, tra cui la somministrazione di prodotti alimentari legati al mare e alla terra. E' quindi obbligatorio che il pescatore sia a conoscenza delle modalità di applicazione del "pacchetto igiene" e degli specifici livelli di rischio che ogni tipologia di somministrazione può includere.

In base alle esperienze presenti sia al livello regionale che nazionale è possibile raggruppare le attività di somministrazione a bordo nelle seguenti tipologie:

- A) *preparazione, somministrazione a bordo di piatti elaborati contenenti prodotti della pesca freschi catturati durante l'attività di pescaturismo o ottenuti da materie prime stoccate a bordo anche in refrigerazione;*
- B) *somministrazione a bordo, senza ulteriore rielaborazione, di piatti preparati a terra in locale idoneo o servizio di catering a bordo;*
- C) *somministrazione di alimenti pronti al consumo preconfezionati e preincartati da soggetti terzi anche da mantenersi in catena del freddo.*

Poiché il pescato durante l'attività a bordo con i turisti, non sempre può essere subito preparato per la cottura è importante sapere che la temperatura di mantenimento del pescato deve essere quanto possibile vicina a 0/+1°C. Il prodotto se stivato deve essere depositato su contenitori lavabili e disinfettabili, sistemato in modo tale da evitare che il rollio e il beccheggio dell'imbarcazione che rovescino il prodotto e che l'acqua di fusione del ghiaccio resti a contatto del pesce. Nel caso di piccole imbarcazioni, in cui non è installata una cella frigorifera, il prodotto pescato deve essere stoccato in una zona di coperta riparata dagli agenti atmosferici.

Se si opera in giornate estive, in caso di elevato grado di calore, è opportuno porre sopra il pescato (anche sul prodotto confezionato da terzi) un telo umido bagnato ripetutamente con acqua di mare pulita e sopra di esso un sottile strato di ghiaccio. Inoltre l'ambiente di stoccaggio deve essere adeguatamente sanificato avendo cura di rimuovere eventuali residui organici, e l'acqua di fusione del ghiaccio deve essere eliminata completamente.

Questo significa che qualunque sia la struttura a disposizione dell'imprenditore ittico le strutture e i locali destinati alla somministrazione devono possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa comunitaria e quelli strutturali edilizi previsti dai regolamenti comunali al fine di garantire la salubrità delle preparazioni alimentari ed evitare i rischi per la salute e la sicurezza dei consumatori.

Di seguito sono esplicitati quali sono i requisiti base che l'imprenditore e la sua struttura devono avere per rispettare i Regolamenti in materia di sicurezza e salubrità del luogo di lavoro.

FORMAZIONE DEGLI ADDETTI

Il Regolamento 852/2002 assegna la responsabilità primaria dell'igiene degli alimenti agli operatori del settore alimentare (OSA). I proprietari delle imbarcazioni devono assicurare che gli addetti alla manipolazione degli alimenti siano controllati/o abbiano ricevuto un addestramento e nozioni di base, attraverso un corso di formazione per Operatori del settore alimentare (OSA), quali:

- *i rischi specifici relativi ai prodotti della pesca e/o acquacoltura e di molluschi;*
- *bivalvi vivi;*
- *l'utilizzo delle temperature, la conservazione degli alimenti;*
- *le procedure di pulizia e disinfezione, l'igiene personale e le buone pratiche di lavorazione, l'applicazione dei principi dei sistemi di HACCP, le nozioni di natura alimentare;*

I corsi di formazione, della durata minima di 8 ore contengono i seguenti contenuti:

- *rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici microbiologici e loro prevenzione;*
- *metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP;*
- *legislazione alimentare, obblighi e responsabilità;*
- *conservazione degli alimenti;*
- *approvvigionamento delle materie prime e tracciabilità;*
- *pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature;*
- *igiene personale;*
- *i manuali di Buone Prassi Igieniche;*
- *ambiti, tipologia e significato del Controllo ufficiale.*

Per i titolari delle imprese alimentari, responsabili del piano di autocontrollo, addetti alla preparazione degli alimenti devono integrare i requisiti minimi, per un totale di 16 ore di corso.

ADEGUAMENTO E INSTALLAZIONI DI SERVIZI IGIENICI

Le imbarcazioni che svolgono pescaturismo o ittiturismo devono munirsi di servizi igienici. La loro ubicazione non deve essere in diretta comunicazione con gli eventuali locali di lavorazione degli alimenti. I servizi igienici devono avere la presenza di lavabo con prodotti per lavarsi le mani e materiale igienico per asciugatura, presenza di wc e sistema di aerazione naturale o forzato.

LUOGHI ADIBITI AL LAVAGGIO DELLE ATTREZZATURE

L'imbarcazione deve essere munita dei seguenti spazi preposti per il lavaggio delle attrezzature. L'approvvigionamento idrico deve prevedere acqua calda e fredda potabile, conservati in serbatoi di acqua potabile in materiale idoneo per alimenti.

AREA ADIBITA ALLA SOMMINISTRAZIONE

Questa zona deve essere rigorosamente attrezzata per avere attrezzature e piani di appoggio in materiale lavabile/disinfettabile e resistenti alla corrosione. Inoltre è necessario dotarsi di strutture/Contenitori richiudibili per la conservazione stoviglie e dispositivi per la protezione dell'alimento in esposizione/somministrazione.

CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

La conservazione degli alimenti è uno dei punti critici per chi somministra alimenti e bevande, soprattutto in periodi dell'anno molto caldi, infatti è importante il mantenimento in ambiente salubre delle attrezzature per la conservazione degli alimenti a temperatura controllata. I dispositivi devono essere lavabili e disinfettabili per la conservazione delle materie prime a temperatura ambiente. Se possibile bisogna dotarsi di finestre ed aperture verso l'esterno dotate di reticelle antimosche facilmente amovibili. Inoltre le strutture e le attrezzature devono essere tali da garantire la protezione contro la contaminazione chimica, fisica e biologica.

SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

I rifiuti a bordo devono essere riposti in strutture richiudibili per deposito e rimozione dei rifiuti facilmente lavabile e disinfettabile posta in ogni caso al di fuori delle eventuali aree di preparazione/cottura. I contenitori devono essere idonei per le diverse tipologie di rifiuti. Bisogna inoltre munirsi di sistema di stoccaggio delle acque reflue per lo smaltimento autorizzato.

CONSERVAZIONE DETERGENTI/SANIFICANTI

È importante tenere separati le strutture/Contenitori per conservazione detergenti/sanificanti dagli eventuali locali di lavorazione degli alimenti.

ILLUMINAZIONE

I locali devono avere un'adeguata illuminazione naturale o artificiale nelle aree destinate agli alimenti.

CAMBIO ABITI

L'imbarcazione o la struttura a terra deve avere un deposito separato degli abiti civili e di quelli da lavoro posti al di fuori dei locali di manipolazione degli alimenti.



Dati del pescaturismo in Puglia

Come abbiamo visto nei capitoli precedenti la pesca entra nel circuito del turismo per la prima volta con la legge n. 293 del 1999. La convinzione che l'attività di pescaturismo possa rappresentare uno strumento di rilancio del settore, non viene solo dagli organi decisionali, dei molti progetti in atto nel territorio e dalle tante risorse finanziarie incluse nelle misure del FEAMP per agevolare questo ambito, ma si manifesta anche dalla crescente richiesta dei pescatori professionali di poter avviare questa attività. Al fine di tracciare il reale interesse degli imprenditori ittici verso le attività di diversificazione e avere un dato puntuale sulla sua diffusione sul territorio sono stati richiesti alla CP che compongono i Compartimenti marittimi di Manfredonia, Bari, Barletta, Brindisi, Molfetta, Gallipoli i seguenti dati:

- Numero di licenze rilasciate dal 2015 al 2019;
- Tipologia di pesca dichiarata in licenza;
- Potenza motore;
- Porto di esercizio dell'esercizio.

L'indagine ha permesso di descrivere in modo puntuale l'andamento delle unità di pescaturismo in Puglia negli ultimi 5 anni al fine di capire se questa attività di diversificazione sia percepita dagli imprenditori ittici pugliesi come una fonte reddituale valida e quanto essa si sia inserita nel tessuto economico e sociale costiero in tutta la regione. L'analisi di questi dati è di fondamentale importanza per la Legacoop Puglia al fine di poter elaborare progetti futuri di promozione e valorizzazione delle attività di diversificazione della pesca sul territorio. Tale azione si configura come strumento urgente in considerazione del delicato momento di sofferenza economica e sociale che il settore sta attraversando.

Dall'emanazione della prima Legge Regionale pugliese in materia di Pescaturismo del 2015, le imbarcazioni pugliesi autorizzate a imbarcare persone non facenti parte dell'equipaggio sono stati 80 (Tab. 1)

	Compartimento marittimo MANFREDONIA	Compartimento marittimo BARLETTA	Compartimento marittimo BARI	Compartimento marittimo BRINDISI	Compartimento marittimo GALLIPOLI	Compartimento marittimo TARANTO*	TOTALE
Numero di autorizzazioni rilasciate in 5 anni suddiviso nei vari compartimenti	0	5	19	8	47	1	80

Tabella 1: Numero e totale di licenze di pescaturismo rilasciate dalle Capitanerie di Porto in 5 anni in Puglia

Fonte dati: Capitanerie di Porto di Manfredonia, Barletta, Bari, Brindisi, Gallipoli.

*Fonte dato: Informazione trasmessa da imprenditori ittici Locali.

Il compartimento marittimo di Gallipoli con 47 unità in 5 anni, rappresenta quello in cui vi sono state il maggior numero di autorizzazioni rilasciate, seguito da Bari con 19 licenze, Brindisi con 8 licenze e Barletta con 5 licenze. e infine Taranto con 1 licenza rilasciata. Nel Compartimento Marittimo di Manfredonia sono 0 le licenze rilasciate in 5 anni (Fig.1).

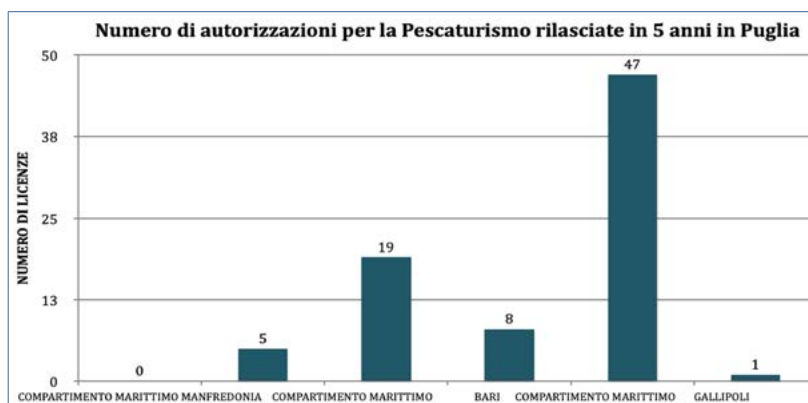


Figura 1. Numero di Licenze rilasciate per Compartimento Marittimo in 5 anni

Che il compartimento Marittimo di Gallipoli sia quello con il maggior numero di autorizzazioni rilasciate, mostrando quindi un alto interesse da parte degli imprenditori ittici verso questa attività, emerge anche da un'analisi annuale (Tab.2).

ANNO	Numero di licenze di pescaturismo rilasciate in Puglia per compartimento marittimo						TOTALE
	Compartimento marittimo MANFREDONIA	Compartimento marittimo BARLETTA	Compartimento marittimo BARI	Compartimento marittimo BRINDISI	Compartimento marittimo GALLIPOLI	Compartimento marittimo TARANTO*	
2015	0	3	4	1	9	1	18
2016	0	1	1	0	16	0	18
2017	0	0	3	1	5	0	9
2018	0	0	4	2	10	0	16
2019	0	1	7	4	7	0	19

Tabella 2: Numero e totale di licenze di pescaturismo rilasciate dalle Capitanerie di Porto suddivise per Compartimenti Marittimi

Il dato aggiornato evidenzia che nel 2019, le licenze rilasciate in Puglia sono state 19, mostrando una tendenza in crescita (Fig.2)

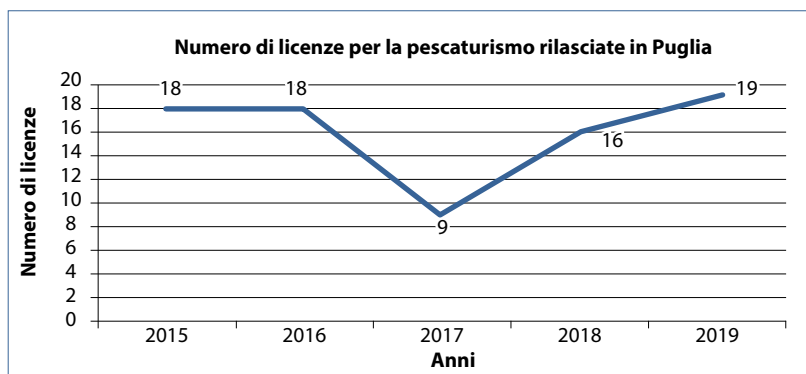


Figura 2: Andamento del pescaturismo in Puglia

Va comunque precisato che per il calcolo esatto del numero d'imbarcazioni operanti al 2019 è stata presa in considerazione la validità annuale o triennale delle licenze.

Se nel 2019 le licenze attive per le attività di pescaturismo erano di 27 unità, nel 2020 erano 29*.

Un dato aggiornato al 2023 è di 31 unità in possesso di licenza per esercitare l'attività di pescaturismo.

* Fonte dato: Asset - Regione Puglia

Compartimento marittimo di Barletta

Nel 2019 il compartimento ittico di Barletta costa di una sola imbarcazione che svolge attività di pescaturismo, registrando una sola licenza in attivo, registrando una diminuzione negli ultimi 5 anni (Tab.3).

ANNO	Compartimento marittimo BARLETTA
2015	3
2016	1
2017	0
2018	0
2019	1
TOTALE QUINQUENNIO	5

Tabella 3: pescaturismo nel Compartimento Marittimo di Barletta: rilascio annuale e totale nel quinquennio

L'attività di pescaturismo può essere svolta con i sistemi di pesca previsti nella propria licenza di pesca. Nei 5 anni le unità attivate per il pescaturismo sono per il 60% dotate di attrezzi di pesca per lo strascico e circuizione, mentre il restante 40% usano le draghe come sistemi di pesca.

Gli armatori di unità munite di licenza di pesca riportanti sistemi a traino, previa rinuncia agli stessi, possono esercitare l'attività di pescaturismo con tutti i sistemi consentiti dall'articolo 19 del decreto ministeriale 26 luglio 1995 (decreto licenze). I sistemi a traino tra cui strascico, draghe idrauliche devono essere sbarcati e sigillati, prima dell'inizio dell'attività di pescaturismo, dalla locale Autorità marittima. Poiché nel compartimento di Barletta il rinnovo delle licenze è triennale, nel 2019 il numero di licenze attive è di **1 unità**.

Compartimento marittimo di Bari

Il compartimento Marittimo di Bari ha in attivo 7 unità da pesca registrando un andamento crescente delle richieste (Tab.4). Dal 2015 le unità da pesca autorizzate al pescaturismo hanno per il 42% attrezzi tipici della piccola pesca costiera quali rete da posta monofilo e tramagli, seguiti dal 33% con Palangari, 9% lenze a mano, 4% circuizione e 2% arpione.

ANNO	Compartimento marittimo BARI
2015	4
2016	1
2017	3
2018	4
2019	7
TOTALE QUINQUENNIO	19

Tabella 4: pescaturismo nel Compartimento Marittimo di Bari rilascio annuale e totale nel quinquennio

A oggi, in questo compartimento le unità che esercitano l'attività principalmente con attrezzi da posta sono l'86%, mentre le imbarcazioni a circuizione sono il 14%. Si tratta principalmente di imbarcazioni di piccola stazza con una potenza motore media di 6 GT.

Le 7 imbarcazioni del 2019 sono così distribuite:

- 6 unità nel porto di MONOPOLI
- 1 unità nel porto di MOLA DI BARI

Poiché nel compartimento di Brindisi il rinnovo della licenza è annuale nel 2019 il numero di licenze attive è di **7 unità**.

Compartimento marittimo di Brindisi

Nel compartimento Marittimo di Brindisi, 9 sono le unità che sono state autorizzate a esercitare l'attività di diversificazione in 5 anni e tutte operanti con attrezzi da posta con imbarcazioni aventi una media di 6 GT di potenza motore. Anche per il compartimento marittimo di Brindisi si è riscontrato un aumento di autorizzazioni ad esercitare l'attività di diversificazione (Tab.5).

ANNO	Compartimento marittimo BRINDISI
2015	1
2016	0
2017	1
2018	2
2019	4
TOTALE QUINQUENNIO	9

Tabella 5: pescaturismo nel Compartimento Marittimo di Brindisi: rilascio annuale e totale nel quinquennio

Le **4 imbarcazioni** che hanno fatto richiesta nel 2019 sono così suddivise per porto di esercizio:

- 1 unità a SANTA SABINA (BR)
- 1 unità a TORRE CANNE (BR)
- 1 unità a OTRANTO (LE)
- 1 unità a SPECCHIOLLA (BR)

Poiché nel compartimento di Brindisi il rinnovo delle licenze è triennale nel 2019 il numero di licenze attive è di **7 unità** in quanto vanno aggiunte quelle attive dal 2017 e 2018 operanti:

- 1 unità a MONOPOLI (BA)
- 1 unità a BRINDISI (BR)
- 1 unità a SAVELLETRI (BR)

Compartimento marittimo di Gallipoli

Il compartimento Marittimo di Gallipoli rappresenta, con 49 licenze, il compartimento nel quale in 5 anni sono state autorizzate il maggior numero di unità per esercitare il pescaturismo. Anche se emerge un decremento negli anni (Tab. 6). Gli attrezzi da pesca dichiarati in licenza sono per il 47% attrezzi da posta, 47% palangari, 4% strascico e 2% arpioni.

ANNO	Compartimento marittimo GALLIPOLI
2015	9
2016	16
2017	5
2018	10
2019	7
TOTALE QUINQUENNIO	47

Tabella 6: pescaturismo nel Compartimento Marittimo di Gallipoli: rilascio annuale e totale nel quinquennio

Le 7 imbarcazioni ad oggi operanti sono così distribuite:

- 2 unità nel porto di T.S.G UGENTO
- 2 unità nel porto di S. FOCA
- 1 unità nel porto di S. CATALDO
- 1 unità nel porto di GALLIPOLI
- 1 unità nel porto di S.M. di LEUCA

Poiché nel compartimento di Gallipoli il rinnovo della licenza è triennale, nel 2019 il numero di licenze attive è di **12 unità** e sono operanti nei seguenti porti:

- 2 unità nel porto di TRICASE
- 1 unità nel porto di S. CESAREA-PORTO CESAREO
- 1 unità nel porto di GALLIPOLI

Compartimento marittimo di Manfredonia e Taranto

I compartimenti di Manfredonia e Taranto sono quelli in cui più basso è stato l'interesse degli imprenditori ittici a svolgere attività di diversificazione. Infatti, risulta che a Manfredonia, in 5 anni, non sia stata mai rilasciata una licenza di pescaturismo.

Nel Compartimento di Taranto invece numero **1 unità** risulta aver fatto domanda per esercitare l'attività di pescaturismo in 5 anni.

Casi di successo del pescaturismo in Puglia

Avere l'autorizzazione ad esercitare pescaturismo non sempre corrisponde a un'attività ben avviata e un progetto imprenditoriale consolidato, ma in molti casi un tentativo sporadico di integrare i ricavi economici quando qualche turista ne fa richiesta. Vi segnaliamo alcune buone pratiche e realtà attive da almeno 3 anni sul territorio pugliese diventando ormai conosciuti e un punto di riferimento per turisti e altri pescatori.

PESCATURISMO TRANI - M/P MARINELA



Porto d'imbarco: Trani

Attrezzi da pesca: Reti da strascico-posta-circuizione

Cosa offre: Dimostrazione di battute di pesca giornaliera e minicrociera.

Eventi serali in banchina, con degustazione di prodotti tipici.



PESCATURISMO LEONARDO I LOVEBOAT SEA EXPERIENCE



Porto d'imbarco: Monopoli e Polignano a Mare

Attrezzi da pesca: Rete e ami

Cosa offre: Escursioni giornalieri lungo la costa, eventi culturali a bordo con dimostrazioni delle tradizioni marinare e gastronomiche locali.

PESCATURISMO FRANCESCO



Porto d'imbarco: Torre Canne - Savelletri

Attrezzi da pesca: Reti da posta - tremaglio

Cosa offre: Dimostrazione di battute di pesca con calata e salpata delle reti e degustazione di prodotti ittici e prodotti locali, escursioni lungo la costa.

PESCATURISMO ANGELO



Porto d'imbarco: Torre Canne - Savelletri

Attrezzi da pesca: Reti da posta - tremaglio

Cosa offre: Dimostrazione di battute di pesca con calata e salpata delle reti e escursioni lungo la costa.

PESCATURISMO RICCIOLANDIA



Porto d'imbarco: Savelletri

Attrezzi da pesca: Reti da posta - tremaglio

Cosa offre: Dimostrazione di battute di pesca, escursioni lungo la costa su gozzo tradizionale.

PESCATURISMO TORRE GUACETO



Porto d'imbarco: Torre Guaceto

Attrezzi da pesca: Reti da posta - tremaglio

Cosa offre: Dimostrazione di battute di pesca con calata e salpata delle reti e escursioni lungo la costa.

PESCATURISMO ANIME SANTE



Porto d'imbarco: Tricase

Attrezzi da pesca: Reti da posta - tremaglio

Cosa offre: Dimostrazione di battute di pesca con calata e salpata delle reti e escursioni lungo la costa. Somministrazione a terra con ittiturismo.

PESCATURISMO LO SPARVIERE



Porto d'imbarco: Porto Cesareo

Attrezzi da pesca: Reti da posta - tremaglio

Cosa offre: Dimostrazione di battute di pesca con calata e salpata delle reti e escursioni lungo la costa. Somministrazione e cucina a bordo.

PESCATURISMO SANTA RITA III



Porto d'imbarco: Monopoli

Attrezzi da pesca: Palangari

Cosa offre: Escursioni in barca tra Monopoli e Polignano e degustazioni a bordo.



Conclusioni

Il pescaturismo costituisce un'attività integrativa alla pesca artigianale e professionale da 1999 in quanto consente agli imprenditori ittici di integrare la propria attività di pesca con esperienze a bordo a scopo turistico e ricreativo. In questo modo l'imprenditore ittico entra a pieno nel circuito del turismo sostenibile trasmettendo le culture e le tradizioni di pesca locali e conservando le risorse ittiche.

Nel territorio pugliese, 31 sono le licenze di pescaturismo attive e si concentrano principalmente nel porto di **Monopoli** che risulta essere quello che ne ospita il maggior numero, seguito da **Tricase, T.S.G Ugento, S.Foca, Trani, Mola di Bari, Torre S. Sabina, Torre Canne, Otranto, Specchiolla, S. Cataldo, Gallipoli, S. M di Leuca, S.Cesarea**.

Dall'emanazione della prima Legge Regionale sul pescaturismo e ittiturismo, vi è stato un andamento altalenante del numero di licenze richieste con un leggero aumento ad oggi. Se si pensa che in Puglia sono circa 1500 le unità da pesca attive (fonte dato Fleet Register-2019) e che potrebbero potenzialmente svolgere l'attività di pescaturismo o ittiturismo, sia che si tratti di piccola pesca che di imbarcazioni con mezzi a traino (sigillando e sbarcando i propri attrezzi), è chiaro che quest'attività fa ancora fatica a decollare a fronte dei tanti incoraggiamenti che in questa regione sono stati portati avanti sotto forma di progetti e incentivi economici.

Le cause possono essere ricercate da un approccio più tradizionale e meno imprenditoriale che i pescatori hanno verso l'attività di pesca, uno scarso ricambio generazionale e un scarso supporto operativo nei porti pugliesi che non permettono di offrire servizi idonei ai turisti. Poiché la regione Puglia è una regione che ha visto un incremento di turisti da tutto il mondo, i casi di successo di pescaturismo saranno sicuramente di esempio per molti altri pescatori locali in futuro.



Bibliografia

Meliadò E., 2013. Le attività di pescaturismo e ittiturismo in Italia: applicazione di indicatori di sostenibilità e progetto di redazione di linee guida d'ausilio agli operatori del settore. MSC thesis, University of Genoa, Italy, 160 pp.

Manuale di buone prassi operative "PESCATURISMO E ITTITURISMO" realizzato nell'ambito del progetto MARTE + finanziato dal programma Italia - Francia Marittimo 2007-2013

Linee guida "PESCATURISMO ED ITTITURISMO - Avvio attività e buone prassi igienico-sanitarie" realizzato dal GAC Sardegna Orientale

Linee Guida ITTITURISMO dell'ASL5 Liguria

Guida Farnet n. 9 PESCA E TURISMO Apportare benefici alla Comunità

Romanelli Michele and Eleonora Meliadò. "Fishing tourism in Italy" Ocean & Coastal Management 215 (2021): 105886

ASSET - Regione Puglia (2022). "Analisi dello stato dei porti pugliesi e fabbisogni di adeguamento ed efficientamento per la pesca professionale". FEAMP PO 2014/2020

