

LAGUNA DI ORBETELLO: UN GRANDE PATRIMONIO DI BIODIVERSITÀ DA CONSERVARE CON CURA



La Laguna di Orbetello si trova nella Maremma grossetana (o Bassa Maremma) alle pendici del Monte Argentario. Area di sconfinata bellezza, rappresenta uno dei grandi patrimoni di biodiversità di tutta la Toscana.

Laguna di Orbetello: un grande patrimonio di biodiversità da conservare con cura

F

ino alla grande bonifica di Leopoldo II di Lorena, nella prima metà dell'Ottocento, la Maremma era

per la maggior parte una specie d'immenso stagno in cui proliferavano uccelli e una gran quantità di specie animali, ma con essi, purtroppo, vi proliferava anche la terribile malaria portata dalla zanzara anofele che invece penalizzava moltissimo gli esseri umani i quali o morivano o stentavano a sopravvivere anche a

causa della difficoltà di coltivare un territorio tanto bello quanto inospitale.

Dopo la grande bonifica del granduca, e le successive avvenute soprattutto in epoca fascista, la Maremma ha completamente cambiato volto fino a diventare quel paradiso che adesso conosciamo tutti.



La laguna di Orbetello

La laguna di Orbetello è invece più o meno rimasta com'era un tempo. Divisa dal mare, a ovest e a est, da due strisce di terra che misurano circa 6 km - i Tomboli sabbiosi della Giannella e della Feniglia - e a ponente dal promontorio dell'[Argentario](#), ha un'estensione di 27 kmq e una profondità media di circa 1 metro, mentre la massima non supera i due.

Una terza lingua istmica di terra, sui cui sorge Orbetello, si allunga nel centro della laguna. La diga leopoldiana, un ponte artificiale, unisce Orbetello al [Monte Argentario](#) e divide la laguna in due parti: quella di ponente e quella di levante. La laguna a sua volta è collegata al mare tramite tre canali artificiali: il canale di Ansedonia sul tombolo di Feniglia, il canale di Fibbia e quello di Nassa, sul Tombolo di Giannella.



Leggi anche: [Orbetello, il borgo toscano sospeso tra mare e terra](#)





Flora e fauna della laguna di Orbetello

La laguna di Orbetello è salmastra e in alcune parti affiorano isolotti di limo ricoperti da vegetazione palustre. Nella riva interna c'è un esteso tappeto di salicornia, mentre più all'interno si trovano boschetti di frassini, sughere, pioppi e olmi. All'esterno, invece, sul tombolo della Giannella, la costa è ricoperta dalla tipica, lussureggiante, macchia mediterranea.

La particolare posizione della laguna di Orbetello lungo le rotte migratorie e le peculiari caratteristiche dell'ambiente garantiscono l'afflusso di migliaia di uccelli che gravitano in giganteschi stormi sull'ampia distesa d'acqua. Per i visitatori è facile avvistare bellissimi volatili come il fenicottero, il famoso cavaliere d'Italia (vedi foto in copertina), l'airone bianco maggiore, l'airone cenerino, il cormorano o il falco pescatore, mentre, con un po' più di fortuna, è anche possibile vedere mammiferi quali la volpe, il tasso e l'istrice.



Oasi WWF della Riserva naturale Laguna di Orbetello

Per via dello scarso apporto di acqua dal mare e degli scarichi ricchi di nitrati e di sali di potassio provenienti dalle colture agricole che hanno permesso il proliferare delle alghe col conseguente impoverimento dell'ossigeno, la laguna è un ambiente ad alto rischio. Per questo è stato creato l'istituto del Commissario della Laguna di Orbetello. Inoltre, parte della laguna di Ponente è protetta dell'Oasi del WWF della Riserva naturale Laguna di Orbetello di Ponente e del bosco di Patanella.

Nell'oasi si trovano numerose postazioni per osservare gli uccelli e un centro di educazione ambientale all'interno di un antico casale spagnolo del 1600. La visita all'oasi prevede 3 itinerari: il primo, attraverso un percorso con 9 postazioni, permette l'osservazione dell'avifauna. Il secondo è invece un percorso botanico dotato di alcuni capanni per l'appostamento. Nel terzo, quello del Casale sul tombolo della Giannella, si può visitare la mostra sulle zone umide e il giardino delle farfalle.



La pesca a Orbetello: un Presidio Slow Food

Un tempo l'economia della zona si fondava sullo sfruttamento della laguna e sulla pesca. Adesso la tradizione, che in passato, nelle famiglie di pescatori, si tramandava di padre in figlio, è gestita da una società per azioni che occupa, più o meno, un centinaio di dipendenti. Le acque della laguna di Orbetello sono ricche di pesce pregiato come anguille, orate, muggini, spigole, cefali, mazzancolle, femminelle e calcinelli, mentre all'epoca si pescavano anche gamberi e molluschi.

Il pesce viene lavorato sul posto e venduto nei mercati italiani o esteri. Ci sono poi produzioni di particolare pregio come la bottarga di muggine e le anguille sfumate: anguille affumicate con aggiunta di spezie e peperoncino, piatto tipico della cucina locale.

Molto interessante è anche il lavoro della Fondazione Slow Food per la biodiversità che ha coinvolto, in una serie di scambi internazionali con altri presidi nel mondo, i pescatori del Presidio della Bottarga di Orbetello, i quali hanno saputo abilmente integrare allevamento e pesca, preparazione dei trasformati e vendita del prodotto fresco, ristorazione e turismo.



Orbetello: 3 Presidi Slow Food

La Bottarga di Orbetello

La Bottarga di Orbetello ha origini antiche. Essa si ottiene esclusivamente dalle sacche ovariche del cefalo. È necessario, all'inizio, selezionare alcuni esemplari di pesce fresco, quindi manipolare le sacche estratte, passare alla salatura e a un lento essiccamento, fino alla confezionatura sottovuoto. Tutto il pescato proviene solo ed esclusivamente dalla Laguna di Orbetello, dove un'accurata gestione integrata tra pesca e ambiente garantisce la freschezza del prodotto.

Palamita di mare di Toscana

Un altro interessante Presidio Slow Food della laguna è quello della Palamita di mare di Toscana. La palamita appartiene alla famiglia dei tonni e degli sgombri che ricorda nel suo aspetto. Può arrivare fino a 80 centimetri di lunghezza ed è facilmente riconoscibile per alcune striature nerastre che la attraversano in obliquo su un fondo blu elettrico.

La palamita viene pescata dalla tarda primavera fino all'inizio dell'estate e poi di nuovo al termine di set-

tembre. La zona di pesca comprende tutta l'area dell'Arcipelago Toscano. Un tempo si usavano grandi reti a maglia larga, dette *palamitare*, che restavano in acqua anche per lunghi periodi, adesso invece sono i grossi pescherecci a fare il lavoro, anche se la tradizionale ricetta sott'olio richiede sempre l'uso delle reti storiche.

Il Presidio della Palamita del mare di Toscana si propone di stimolare la ripresa di quest'antica lavorazione e completare così un percorso di filiera. Per il momento non sono molti i pescatori che hanno ripreso la pesca con le reti tradizionali, ma i ristoratori interessati a riproporre la palamita sott'olio sono sempre più numerosi.

La pesca tradizionale di Orbetello Presidio Slow Food

Il terzo presidio che portiamo alla vostra attenzione è quello della pesca tradizionale. Spigole, cefali, orate, anguille, mazzancolle, femminelle, calcinelli, sono tra le specie più diffuse nella laguna, e i pescatori si avvalgono da sempre di metodi speciali di cattura, come il lavoriero, il tramaglio o il martavello. Modernizzate nel tempo, queste tecniche sono rimaste sostenibili: il pesce giunge in modo spontaneo, seguendo le stagioni e le maree, senza che si debba fare uso di mangime esca.



Leggi anche: [25 Presidi Slow Food, la Toscana sul podio mondiale](#)





Tecniche di pesca sostenibili nella Laguna di Orbetello

Il lavoriero è uno sbarramento posizionato in corrispondenza dei canali che consentono lo scambio d'acqua tra la laguna di Orbetello e il mare.

Con l'alta marea, l'acqua dal mare che entra in laguna attrae i banchi di pesci verso lo sbarramento incanalandoli dentro una serie di "camere degli inganni" che li portano alla "cassa di cattura" dove il pesce viene selezionato secondo la taglia e tirato su con le reti o rilasciato. In alcune stagioni è lo stesso istinto riproduttivo a spingere il pesce verso l'uscita dalla laguna.

Gli esemplari maturi sessualmente sono lasciati andare perché ritornino in mare per la riproduzione, poi da lì i giovani esemplari, grazie alla bassa marea, rientreranno in laguna.

Col lavoriero e col tramaglio - una rete da posta, fissa, formata da tre strati di maglie e usata prevalentemente in estate e nei mesi di novembre, dicembre e gennaio - si pescano tutte le specie ittiche della laguna.

I martavelli e le nasse sono invece più selettivi: gettati all'interno della laguna, catturano solo femmine (granchi invernali), anguille, mazzancolle e bavose. Di inverno, i martavelli - fatti da una tipica rete a imbuto con una camera finale - sono inseriti nelle "strutture di inganno" realizzate con canne, pali e reti. In estate sono invece inseriti in strutture meno complicate, dette "crocioni", e si possono spostare anche quoti-

dianamente.



La biodiversità della Laguna di Orbetello

La laguna di Orbetello è un intero mondo da osservare, da ammirare, da gustare. Un grande plauso a tutti coloro che, tramite varie istituzioni, ne preservano la biodiversità, il fascino, la bellezza.



PER APPROFONDIRE:





[Le più belle spiagge dell'Argentario](#)





[Argentario: 5 resorts per vacanze da sogno](#)





[Glamping in Toscana: quando natura e lusso si fondono insieme](#)

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

[Teniamoci in contatto](#)



