



Pesci giovani, pesci piccoli: ne parliamo con Nevio Torresi, pescatore

Forse non tutti sanno che il pesce più buono e gustoso è quello che si pesca tra settembre e ottobre, al termine del fermo pesca. Di certo lo sa chi al mare ci vive e ci lavora, i tanti cuochi e ristoratori che hanno i loro locali lungo i 7.500 chilometri di costa italiana dove, per paradosso, la stagione turistica ha il suo culmine proprio nel periodo di fermo pesca.

Meno informati sui buoni consigli che un pescatore può dare sono quei ristoranti e trattorie che, dal mare, distano centinaia di chilometri, dove la cultura del pesce stenta ad affermarsi, nonostante il consumo sia in aumento esponenziale: 27 kg pro-capite.

Avere la possibilità di poter incontrare un pescatore che, per 40 anni, è uscito ogni notte a pescare nel mar Adriatico e chiedere a lui qualche buon consiglio, diventa occasione da condividere con i professionisti che ci leggono.

Nevio Torresi, di Cesenatico, pescatore lo è diventato per caso e per amore. A metà degli anni '70 la sua carriera era destinata, con tutti i passaggi del caso, a portarlo al comando di petroliere da 90.000 tonnellate di stazza. Infatti, dopo il diploma all'Istituto Nautico di Ancona inizia a navigare con ENI-Agip Mineraria. Pochi mesi e poi la notizia che sarebbe diventato padre e la scelta conseguente di abbandonare una professione che lo avrebbe tenuto lontano da casa per troppi mesi.



“Non ho nessun rimpianto. – confessa Nevio – Sono anzi

contento di aver fatto il pescatore, perché mi sono formato famiglia e vita da solo, con il mio impegno, imparando tanto dal mare. Mi sono imbarcato con mio padre e mio fratello, che mi hanno insegnato, oltre alla pesca, a navigare, stare al timone, i venti, fino a quando, a trent'anni, ho preso il comando della barca. E, oggi, mi piace trasferire questa conoscenza attraverso l'insegnamento ai giovani che vogliono imparare la professione e il mare. Ne ho formati davvero tanti, da Lignano a Pesaro”.

Come definiresti il bello di essere pescatore?

“Il mestiere del pescatore, a parte la complessità delle problematiche e della burocrazia, è bello! Bello per il rapporto con la natura, bello perché non sai mai quello che pescherai. È un mestiere di istinto, di fiuto, in ogni azione! Ma la bellezza vera, ogni mattina, è quella del sole che sorge, che non ha eguali con niente altro. Poi crea solidarietà, tra le persone, siamo una piccola comunità su una barca circondata solo da distese di acqua; si impara a condividere tutto. E questo è il valore più grande”.

Come è cambiato il mare, quello che tu conosci, nel corso della tua carriera?

“Il mare è rimasto quello, con le sue difficoltà legate a fosforo, azoto. L'Adriatico è un mare molto nutriente. È però cambiata la tecnologia che va per mare: barche con motori molto più potenti che trascinano reti più grandi e sofisticate, con una capacità di pesca enorme. Immagina la differenza che passa tra una barca da 150 cv rispetto ad una di 1.000 cv: il primo risultato è l'effetto contrario, meno pescatori, meno gente per mare, più sforzo di pesca. Ma questo non è un bene perché il mare ha bisogno di riposo per dare”.

Per questo esiste il fermo pesca, o no?

“Sì, quella è un'ottima misura se correttamente rispettata, ma per tutto il testo dell'anno la modifica del modo di pescare ha portato alla perdita, o alla fortissima riduzione, di molte specie in Adriatico: scampi e merluzzi, pochissimi; razze e pesci da brodetto, sempre meno. Sarebbe utile che anche il fermo pesca potesse avere fasce più estese e suddivise per

tipologia”.

Quali consigli può dare un pescatore ad un cuoco?

“Innanzitutto quello di comprare il pesce, qualsiasi pesce, quando è giovane, perché è decisamente più buono, soprattutto quello dell’Adriatico e, in particolare, per l’utilizzo nelle crudità. Poi, se giovane, non fa male, non ha avuto un’alimentazione intaccata da fattori negativi, tipo il mercurio o le microplastiche. Poi, imparare a scegliere, chiedendo, con che tipo di rete è stato pescato. Le reti a posta trattengono il pesce immobilizzato per 10/15 ore, perdendo gusto e qualità. Pescare con la rete a strascico, invece, va eseguita con reti piccole, tirate a bordo ogni due ore; questo fa sì che il pesce non venga martoriato”.

Voi, in barca, come agite?

“Durante il rientro il pesce viene eviscerato, diviso per tipologia, messo nelle celle, sempre accompagnato da tanto ghiaccio. Anche questo è importante che sia certificato perché dà maggiori garanzie di quello che si produce a bordo. Poi ci si collega con il mercato ittico e, da quel momento, ha inizio l’asta. Una volta assegnato, termina il ruolo del pescatore ed entrano in gioco altri fattori, come il processo di surgelazione e consegna”.

Un ultimo suggerimento, però, Nevio Torrisi lo vuole dare: “Il pesce va pulito e mangiato con le mani, per capirne freschezza e gusto. Quando senti le mani appiccicose, vuol dire che il pesce è fresco, capito?!”

Cosa mai potrebbero fare un cuoco stellato e un pescatore stellato, insieme?!

Luigi Franchi



In giro per il Mediterraneo, nel fantastico mondo delle acciughe

Marinate, sott'olio, sotto sale, fritte e arriganate, le alici o acciughe, da sempre sono un prodotto nazionale popolare, che ha conquistato le cucine di tutto il mondo per le carni gustose dal sapore intenso e caratteristico.

“Aliccia” in Sicilia, “sardela” in Friuli, “magnana” nelle Marche, “amplova” in Liguria, alicie nel centro sud e acciuga al nord, nel pensare comune per acciuga, s'intendono i pesci interi messi sotto sale, e per alici, gli stessi pesci sfilettati e messi sott'olio. È necessario fare chiarezza sul nome, alici e acciughe sono la stessa cosa, “due sinonimi di uno stesso piatto” come ha scritto **Irene Rizzoli** nel suo libro *Alice o acciuga?*



Piccoli pesci azzurri, dalle notevoli proprietà nutrizionali, vivono in mare aperto, trascinati dalle correnti in banchi, sono pescati in notti di luna piena con mare calmo, l'immediata lavorazione che segue ne determina l'eccellenza nel gusto.

Acciughe spagnole di Cantabrico, francesi di Collioure e alici della costa italiana sono conosciute e apprezzate da tutti per la bontà, facendo di un cibo povero ricerca e prelibatezza per veri intenditori.

Il sapore vero delle alici, è nei racconti della tradizione che ancora oggi sopravvive grazie a pochi pescatori e ai maestri della salagione che custodiscono i “segreti del mestiere”. Nel Cilento a Menaica, nella marina di Pesciotta, è praticata una pesca antica detta “menaica” per le reti

utilizzate, grazie a pochi pescatori che in aprile pescano e selezionano alici più grandi. La lavorazione avviene direttamente sulle barche, le alici pulite sono messe in vasi di terracotta alternate a strati di sale delle saline di Trapani, i vasi, sono poi portati a stagionare per tre mesi nei magazzini, locali umidi e freschi, per ottenere un prodotto che si distingue per le carni rosa dal profumo delicato e intenso.



Sulla costiera amalfitana, a Cetara, le alici sono conosciute per la famosa colatura, un prodotto simile al garum usato dai romani come condimento. Una salsa ambrata saporita con note affumicate, che ancora oggi è prodotta con metodi tradizionali, ottenuta da alici messe sotto sale a maturare in barili di legno detti "terzigni" dove affiora la colatura.

In Sicilia, a Catania le alici, sono i "masculini" con cui si prepara una conserva fatta da pezzi che restano impigliati nelle reti, mentre ad Aspra, Sciacca e Lampedusa la pesca delle alici è fatta con le lampare, luci che attirano i banchi che restano impigliati nel cianciolo, rete a circuizione, per essere vendute fresche o lavorate.



In Liguria note come il "Pan du ma" le alici di Monterosso, pescate nel giorno di San Pietro, conservate in vasi, sono sode, dolci e delicate per la salagione diversa, dovuta a una temperatura media, per posizione geografica. Consumate in vario modo le alici, sono state da sempre un alimento che ha viaggiato per mare e per terra attraverso la via del sale, protagoniste di molte ricette regionali da nord a sud, dagli antipasti, ai primi, ai secondi.

Brigida Rago

Le immagini nel testo sono tratte, e concesse, dal libro *Alici*



Sua maestà lo storione

Quando pensiamo agli animali preistorici, la nostra mente evoca automaticamente immagini di dinosauri, mostri giganteschi e feroci. Raramente il ricordo si associa ai pesci. Eppure tra gli esseri acquatici ve n'è uno in particolare giunto a noi attraverso i millenni e rimasto pressoché immutato nella forma, nelle dimensioni. È lo storione, pesce di mare che, come i suoi parenti stretti, i salmoni, risale i fiumi all'epoca della riproduzione e può vivere indifferentemente nelle acque dolci del globo terrestre.

C'è un luogo in **Italia** dove gli storioni vivono allevati in un ambiente ideale. Un luogo in **Italia** dove lo storione è il re e viene curato, cresciuto e coccolato per lasciarci il suo dono più prezioso, il caviale. Si chiama **Calvisano**, è alle porte di **Brescia** ed è il regno di **Sua Maestà lo Storione**.



Arrivare a **Calvisano** e varcare i cancelli di **Agroittica**, l'azienda che ha portato l'allevamento dello storione e la produzione del caviale alle vette mondiali, è come attraversare un confine, quello tra realtà e fantasia. Perché è difficile immaginare che in una zona industriale, nell'ampia pianura lombarda, possa esistere un luogo dove apparentemente il tempo si è fermato; dove la natura si è fatta strada tra cemento e ciminiere per riappropriarsi della sua essenza. Ma il segreto è proprio qui, nell'aver saputo unire tecnologia e natura, passato e avvenire. Intuizione geniale fu, infatti,

recuperare il calore fornito dal raffreddamento dell'impianto di colata continua delle attigue acciaierie di **Calvisano** per creare un impianto di acquacoltura progettato apposta per l'allevamento degli storioni, e sinergia è la parola chiave. La storia è nota, così com'è noto il successo che il caviale italiano **Calvisius** ottiene in tutto il mondo, per la sua altissima qualità, tanto che ha ormai superato per gradimento e mercato nazioni storicamente vocate alla sua produzione come la Russia o l'Iran.

Quest'acqua a temperatura costante e queste vasche, alimentate da pozzi artesiani, ospitano per i lunghi anni necessari alla loro crescita e maturazione gli straordinari discendenti di questa specie preistorica. Le loro carni, bianche, sode e saporite, sono una vera prelibatezza – poco conosciuta per la verità – ma in via di riscoperta. E il prezioso caviale non ha bisogno di essere spiegato, è un cibo unico nel suo genere. **Agroittica** ha saputo valorizzarlo, attraverso anni di ricerca e perfezionamento; anni di studi per conoscere e introdurre le diverse specie, di innovazione tecnologica nelle tecniche di acquacoltura e nei processi di lavorazione, arrivando a proporre al mercato una gamma sempre più ampia di varianti.



Intanto, **Sua Maestà lo Storione**, sovrano delle acque, enorme, brutto e dall'aria minacciosa, nuota lentamente come se aspettasse, pazientemente, il momento di conquistare il suo posto alla nostra tavola; proprio qui, in **Italia**, nelle placide acque dei laghetti e delle vasche di **Calvisano**.

Marina Caccialanza

Tonno Callipo: i filetti all'olio di oliva con sale iodato Presal

Dopo il successo riscosso lo scorso anno con la linea di filetti di tonno al naturale con sale iodato Presal, [Giacinto Callipo Conserve Alimentari](#) ha esteso questa novità anche alla linea di filetti all'olio di oliva. Salute e gusto trovano così un ulteriore connubio. L'utilizzo del sale iodato, infatti, favorisce il corretto funzionamento della ghiandola tiroidea, contribuisce alla normale crescita dei bambini, allo sviluppo del sistema nervoso centrale e alla regolazione dei processi metabolici dell'organismo. Nello specifico, 100 grammi di Tonno Callipo con sale iodato Presal garantiscono un valore medio di iodio pari al 70% del NRV (Valore nutrizionale di riferimento).

Fish Track: l'analisi del DNA contro le frodi ittiche

È stato denominato **Fish Track** il progetto di ricerca dell'**Università di Siena**, selezionato e finanziato da **Regione Toscana** e sviluppato con l'intento di utilizzare le più moderne metodiche di biologia molecolare per smascherare le frodi legate alla sostituzione di specie ittiche pregiate con altre di valore inferiore: la cernia con il pangasio del Mekong o la brotula, la sogliola con l'halibut dell'Atlantico, il pesce spada con lo squalo ecc. A preoccupare, in particolare, sono i pesci importati nel nostro Paese già

puliti e sfilettati e quelli presenti in prodotti alimentari preparati, dove il processo di lavorazione ne impedisce il riconoscimento.

Ecco, allora, che interviene Fish Track, che traccia e identifica le specie grazie all'**estrazione del DNA da una quantità anche esigua di campione** e, mediante il sequenziamento di una porzione di un gene utilizzato universalmente in campo accademico per la determinazione della specie, consente di risalire con certezza all'identità tassonomica dell'esemplare.

La procedura, definita **DNA Barcoding**, è stata implementata a livello internazionale anche attraverso l'istituzione di un **consorzio interuniversitario** e la creazione di una **banca dati on line** che collega in modo univoco una specie a una determinata sequenza. Conoscendola, è possibile risalire alla specie di interesse, utilizzando il DNA come fosse un'impronta digitale, anche nel caso di prodotti sottoposti a lavorazioni complesse o cottura, fino a poter testare direttamente in mense e ristoranti il prodotto usato e dichiarato al consumatore.

Ma non è tutto. Tra gli obiettivi di Fish Track, infatti, figura anche quello di distinguere, tramite **marcatori microsatellite** (marcatori genetici altamente variabili), campioni di orata e branzino pescati oppure provenienti da acquacolture. Il progetto, infine, si propone di **ottimizzare e validare un protocollo di analisi** efficace e facilmente applicabile, ispirato alle normative più attuali adottate in materia di controllo e certificazione.

Mariangela Molinari

officinamari@gmail.com