

C'era una volta il pesce

Da venerdì prossimo Genova accoglierà la quarta edizione di Slow fish. Lezioni di educazione alimentare per salvare tonno, spada e salmone



SUA BONTÀ IL CRUDO Un piatto che è un inno al pesce crudo. Guai se oggi un ristorante di pesce non ha in carta il suo [Marchi]

Paolo Marchi

■ Cosa? **Slow fish**, slowfish.it. Dove? Il padiglione B della Fiera di Genova in piazzale Kennedy. Quando? Tra poco: primo giorno venerdì 17, ultimo lunedì 20 aprile. Quanto? Poco più che spiccioli: 5€ il biglietto intero (e 15 tutti e quattro i giorni), zero per i bambini fino ai 10 anni. Tema dell'edizione numero quattro: C'era un mare di pesci. Sottinteso: e ora non c'è più.

Che l'uomo usi il mare come un'immensa pattumiera è cosa triste di sempre, se aggiungiamo

IL PESCATO Non è eterno, specialisti come Cedroni spiegheranno come si fa cucina intelligente

una pesca dissennata e massiccia abbiamo chiaro il perché per i pesci dei nostri mari sia allarme rosso, una carenza di pescato che apre le nostre bancarelle al prodotto extraeuropeo, ad esempio al pangasio piuttosto che al persico di acqua lontane o a similttoni spacciati per tonni rossi perché

ora tutti vogliono mangiare carpaccio o sashimi di tonno.

Nel 2006 (non ci sono dati più recenti), la produzione ittica globale ha toccato un nuovo tetto record di 143,6 milioni di tonnellate. Questa è la quantità, quanto a qualità c'è molto da ridire. In ogni modo, la cosiddetta pesca di cattura supera ancora quella di allevamento, 91,9 contro 51,7, con l'uomo che ne consuma 110,4 e il resto destinato all'alimentazione animale piuttosto che a diventare farina di pesce per l'acquacoltura. Non solo: il pesce fresco e decongelato è il più acquistato in famiglia (52,9%) con il surgelato al 15,3%. È sicuro ma poco gradito.

Bisogna dire che l'ignoranza dei consumatori è tale in materia che ogni estate tutti al mare vogliono sentirsi dire che orate e branzini sono selvaggi e, naturalmente, pescati la notte prima. Guai anche se il ristorante offre crudo precedentemente abbattuto con il superfreddo per uccidere l'anisakis (è quel vermettino, tipo cagnotto, che può passare dal pesce crudo all'apparato digerente umano forandolo fino a provocare la morte del malcapitato).

Questa diffidenza verso il prodotto surgelato dallo chef è però facilmente aggirabile: basta non dirlo.

Curioso anche notare come a livello di carne bovina, tutti danno per scontato che i capi siano di allevamento per concentrarsi su come sono stati allevati, su cosa abbiano mangiato. Nel mondo del pesce invece siamo ancora lontani da questo. Pesce d'allevamento è sinonimo di prodotto scadente, però dovremmo pian piano abituarci e, piuttosto, informarci sui sistemi di allevamento. Primo passo, evitare quelle offerte a pochi euro. Saranno specchietti per le allodole per attivare clienti nei supermercati, come le operazioni 2x3, ma, comunque, nessuno ricorre a tagli di qualità.

Slow Fish è una gran bella manifestazione che mette in scena tutto quanto ruota attorno al pesce-mondo. Impossibile elencare tutto: 100 espositori, 25 presidi, 23 laboratori dell'acqua e 18 del gusto, più dieci appuntamenti al teatro del gusto, quasi venti punti ristoro fino a otto concerti musicali. Obiettivo: educare i consumatori a ordinare e gustare anche pesci meno noti e pregiati, meno fa-



cili magari da lavorare in cucina ma sovente meno cari e sempre gustosi.

Un consiglio? Navigare nel sito eufishmarket.it e abbonarsi alla rivista, realtà curate da Valentina Tepedino, biologa che sarà a Genova, prima per parlare delle magagne legate al pesce di lago e poi ai rischi di estinzione di tonno rosso, spada e salmone. E ancora seminari e lezioni con cuochi a tutto pesce come Moreno Cedroni (Madonnina del Pescatore a Senigallia), Franca Checchi (Romano a Viareggio), Gennaro D'Ignazio (Vecchia Marina a Roseto degli Abruzzi), Paolo Masieri (Paolo e Barbara a Sanremo), Luigi Taglienti (Antiche Contrade a Cuneo), Luciano Zazzeri (La Pineta a Bibbona), Mauro Ricciardi (Tamerici ad Ameglia)...



ALTA QUALITÀ

**La Panzanella
croccante con
sgombro all'olio,
piatto di Luciano
Zazzeri della
Pineta a Bibbona**