



## Il pesce azzurro: povero, ma ricco di sapori

*Si è preso la sua rivincita il pesce azzurro. Da pesce salva-fame, è diventato Piatto d'autore. Da sempre catalogati, a torto, come "pesce povero", alici, sgombri, sauri imperiali, sarde e sardine, aguglie, palamiti, pesce spatola (pesce sciabola) e tracina, che in passato venivano utilizzati come piatti prelibati solo nella cucina popolare, oggi vengono cucinati con successo anche nell'alta ristorazione. Sarà per la crisi economica o per la crisi dei pescatori del Mediterraneo italiano: le loro reti sono sempre più vuote*

*di pesce, cosiddetto nobile. Sarà anche per la voglia di riscoprire antiche tradizioni culinarie marinare, sta di fatto che in alcune zone d'Italia alici, sarde, sgombri e spatole hanno ritrovato un mercato sempre più attento al prodotto fresco e di qualità. È l'esempio delle acciughe di Monterosso nel Parco delle Cinque Terre in Liguria, delle alici e delle spatole pescate con le lampare e le reti "Cianciana" ("menaica") lungo le coste del Cilento in Campania o lungo le coste del Mare Jonio in Calabria e in Sicilia*



### Se solo i pesci potessero parlare

Dei predoni del mare che uccidono la nostra pesca, dei pescatori decimati, del trionfo al pesce azzurro se n'è parlato all'inizio di questa estate, a Bologna, in un convegno dal titolo: "Se solo i pesci potessero parlare", dedicato proprio alle frodi ittiche. In quell'occasione è stata anche presentata la *Grande enciclopedia illustrata dei pesci*, sotto l'egida della FAO. Il volume illustra le oltre 600 tipologie di pesci e di frutti di mare ancora presenti nel Mediterraneo. Al convegno oltre ai rappresentanti della FAO, erano presenti gli autori dell'enciclopedia, i giornalisti Paolo Manzoni e Valentina Tepedino, dietologi, veterinari, rinomati Chef di cucina, e diverse delegazioni – provenienti da tutta Italia – in rappresentanza dei 30.000 addetti alla pesca in Italia. Tra questi, anche Piero Viscomi che, al momento dato, ha fatto sentire anche la sua voce e quella dei suoi colleghi pescatori campani, pugliesi e calabresi, ormai quasi tutti senza barca e disoccupati: "Dati alla mano, i pescatori italiani – ha esordito Piero nel suo intervento – da onesti e benestanti lavoratori, sono tornati poveri. Non posseggono né barche né reti. Il mare Adriati-

clopedia, i giornalisti Paolo Manzoni e Valentina Tepedino, dietologi, veterinari, rinomati Chef di cucina, e diverse delegazioni – provenienti da tutta Italia – in rappresentanza dei 30.000 addetti alla pesca in Italia. Tra questi, anche Piero Viscomi che, al momento dato, ha fatto sentire anche la sua voce e quella dei suoi colleghi pescatori campani, pugliesi e calabresi, ormai quasi tutti senza barca e disoccupati: "Dati alla mano, i pescatori italiani – ha esordito Piero nel suo intervento – da onesti e benestanti lavoratori, sono tornati poveri. Non posseggono né barche né reti. Il mare Adriati-

*Piero Viscomi, ex pescatore e ex patron di una "paranza" e che oggi lavora quale consulente (pulisce il pesce a dà consigli ai clienti su come cucinarlo) in una pescheria di un Supermercato.*



co, un po' meno lo Jonio, oggi è uno dei mari più inquinati del mondo. Fino a pochi anni fa, era il più ricco con oltre settecento specie, oggi le reti sono sempre più vuote. E il 70 per cento del pesce che si vende in Italia, è importato da Asia, Africa, America del Sud e Mare del Nord. Il nostro futuro, dunque, è nero: lo stesso ho dovuto vendere la mia barca e migliaia di licenze, prima posseduti da miei colleghi, stanno passando nelle mani di pochi investitori finanziari. Momentaneamente peschiamo solo pesce azzurro. E tra Calabria e Sicilia attualmente c'è pescato. Ma le alici tra Pescara e Giulianova sono scomparse! Se i pesci, dunque, potessero parlare – ha concluso Piero – ci direbbero che la pesca italiana non ha mai avuto e non ha regole. Non ha dati credibili e si esercita senza controlli. Tutto falso, dalla quantità al reddito dichiarato. La biomassa pescabile, in pochi anni, è crollata. L'unica misura adottata è stato il fermo. Una beffa. Da noi sullo Jonio, i pescatori, a spese pubbliche, devono restare a terra tra il mese di luglio e di agosto. Io non ho resistito. Ho abbandonato il mare e la barca. Sono sceso a terra. Oggi, per sopravvivere, il pesce non vado più a pescarlo, ma lo vendo in un supermercato!"

#### **Il quarto stato del mare**

Ho rincontrato Piero, quest'estate in Calabria, nella pescheria dove lavora. Camice e cappello bianco, da dietro il bancone frigo con il pesce ben esposto, Piero consigliava e invitava i suoi clienti ad acquistare pesce azzurro del posto: "lasci stare, signora, quel persico del lago Vittoria e anche il pangasio del Mekong, compri questi sgombri, le alici o il

pesce bandiera. Sono pesci nostri, sono dello Jonio, semplici da pulire e danno piatti prelibati della nostra cucina popolare: parmigiana di pesce bandiera, cotolette di alici, sgombri e peperoni, tortino di pesce sciabola dalle carni argentee, pregiate e gustose o gli involtini di alici. Sono questi, il proletariato del mare, pesce di famiglia, forse non hanno quarti di nobiltà, ma, le assicuro signora che con una goccia di limone e un filo di olio extravergine d'oliva, le alici le può mangiare anche crude". Ho dovuto aspettare che finisse di lavorare per poter fotografare Piero e il suo pesce azzurro. In quell'occasione ci siamo fatti anche quattro chiacchiere: "Devi sapere, caro Domenico, che io il pesce azzurro lo definisco il quarto stato del mare. Sono una folla sconosciuta, di cui quasi nessuno si ricorda i nomi. Sono gli attori non protagonisti, un lungo elenco che scorre distrattamente nei titoli di coda dell'arte culinaria: alacce, alici, Sarde, sciabole, spatole, sgombri sauri, palamiti, cocci e tracine. Presi uno per uno fanno difficoltà a farsi riconoscere per quel che valgono. Ma messi insieme sono irresistibili. E oggi, da ultimi sono diventati i primi. Saranno pure poveri, come qualcuno li ha definiti, ma sono belli e buoni. E anche indispensabili. Perché senza questi comprimari la cucina di pesce sarebbe come una città senza popolo. Avremmo solo crudi di branzini, sushi, orate al sale, limanda africana spacciata per sogliola, brotola senegalese per cernia, squalo americano per pece spada, pollack per merluzzo, polipi argentini per moscardini. E poi orate e spigole, allevate in olio di colza. Una noia mortale!!! Mentre ritengo che l'antico genio popolare, qualche volta perfezionato, spesso spiato dai grandi cuochi dei

## Viva Italia Cucina tradizionale!

Da noi apprezzerete la vera italianità con le nostre specialità tipiche, che normalmente solo in Italia potete apprezzare. Lasciatevi incantare dal nostro ambiente mediterraneo e da un servizio impeccabile, dalle nostre eccellenti pizze, preparate secondo le ricette originali del campione del mondo di pizzaioli e con il marchio «Vera Pizza napoletana DOC», dalle tipiche pietanze a base di carne o di pesce, nonché dalla nostra prelibata pasta fresca e dai succulenti dolci. E se amate le tradizioni culinarie del bel Paese, da noi troverete consiglio sui migliori, eccellenti vini selezionati da tutte le regioni italiane.

«Buon appetito!»

Il team Molino si farà piacere di accogliervi alla sua prossima visita con un cordiale «benvenuto»!



**Nei 16 Ristoranti MOLINO in Svizzera,  
Lei è un'ospite sempre gradito durante tutti  
i 365 giorni dell'anno:**

**MOLINO Berna**  
Waisenhausplatz 13  
3011 Berna  
Telefono 031/311 21 71

**MOLINO Dietikon**  
Badenerstrasse 21  
8953 Dietikon  
Telefono 044/740 14 18

**MOLINO Friburgo**  
93, rue de Lausanne  
1700 Friburgo  
Telefono 026/322 30 65

**MOLINO Ginevra**  
Place du Molard 7  
1204 Ginevra  
Telefono 022/307 99 88

**MOLINO Ginevra**  
Centre La Praille  
1227 Carouge  
Telefono 022/307 84 44

**LE LACUSTRE Ginevra**  
Quai Général-Guisan 5  
1204 Ginevra  
Telefono 022/317 40 00

**MOLINO Montreux**  
Place du Marché 6  
1820 Montreux  
Telefono 021/965 13 34

**MOLINO S. Gallo**  
Bohl 1  
9000 S. Gallo  
Telefono 071/223 45 03

**MOLINO Thônex**  
106, Rue de Genève  
1226 Thônex  
Telefono 022/860 88 88

**MOLINO Uster**  
Poststrasse 20  
8610 Uster  
Telefono 044/940 18 48

**MOLINO Wallisellen**  
Glattzentrum  
8304 Wallisellen  
Telefono 044/830 65 36

**MOLINO Winterthur**  
Marktgasse 45  
8400 Winterthur  
Telefono 052/213 02 27

**MOLINO Zurigo**  
Limmatquai 16  
8001 Zurigo  
Telefono 044/261 01 17

**MOLINO Zurigo**  
Stauffacherstrasse 31  
8004 Zurigo  
Telefono 044/240 20 40

**FRASCATI Zurigo**  
Bellerivestrasse 2  
8008 Zurigo  
Telefono 043/443 06 06

**SEILERHAUS  
MOLINO Zermatt**  
Bahnhofstrasse 52  
3920 Zermatt  
Telefono 027/966 81 81



palazzi o come quelli di oggi della Grande Cucina italiana hanno saputo trasformare l'indigenza in piacere: Semplicità, misura e saper fare. Da questa triplice combinazione sono nate e nascono le nostre cattedrali gastronomiche. Capolavori come il saor veneziano, la pizzaiola di alletterato, i carpioni di lampuga, il turbante di pesce spatola, le seppie con i piselli e le tortiere di alici. Alici o spatole che vengono pescate tutte le notti con le reti calate a mano cercando di intercettare la corsa del pesce che si muove verso il chiarore della luna nelle serate di luglio. Se la luna dovesse mancare, si utilizza la lampara, trainata da una barca e alimentata da un lume a gas. Solo così, tirando le reti a mano sulla barca lentamente, le alici più grandi come le spatole rimangono intrappolate nelle maglie della rete. Questo fa sì che una volta tirate a bordo, vengono selezionate e sistemate in cassette e vendute ad un prezzo superiore all'alta ristorazione, la quale l'utilizza per creare dei veri capolavori gastronomici, come I filetti di Spatola in tortiera".w



### FILETTI DI SPATOLA IN TORTIERA

*Ingredienti per quattro persone:*

Una spatola sfilettata di circa 600. gr., 500 gr. di pomodori maturi, alcuni rametti d'origano. Un mazzetto di basilico, 2-3 dl. di olio extravergine d'oliva, sale.

*Come la preparo:*

Ricevuta da Piero la spatola pulita e sfilettata, la taglio a tanti rettangoli. Affetto i pomodori a fette sottili. In una tortiera da forno dispongo una fila di spatola, condisco con sale e olio. Sistemo le fette di pomodoro sulla spatola e condisco ancora con sale, olio e una spolveratina di origano. Ripeto l'operazione per altri strati fino a terminare gli ingredienti. Di solito finisco l'operazione con le foglie di basilico e l'origano. Inforno la tortiera per circa 15 minuti ad una temperatura di 220 gr. e servo – un rettangolo di spatola – quale antipasto, ancora caldo.

*Il Vino:* bianco, come Alaei DOC Cirò bianco 2008. ottenuto da uve Greco Bianco dal colore giallo paglierino scarico, profumato intenso e tipico del vitigno. Azienda Agricola Senatore Vini, Cirò Marina (KR).

LA GASTRONOMIA ITALIANA IN SVIZZERA