

Mauro Uliassi, la Canocchia ed il Pescatore. Dall'Italia alla Svizzera. Con L'Amo.

Cos'hanno in comune uno chef bistellato e un pescatore professionista? Una Canocchia, se lo chef è Mauro Uliassi e il pescatore è Luca Tonon.

“Beh, è proprio così” dicono Luca Tonon, il pescatore, e lo chef, Mauro Uliassi “è iniziato tutto con una Canocchia. Anzi, per essere precisi, una Pannocchia, alla marchigiana”.

Sì, perché questa storia inizia nelle Marche, in Italia, a Senigallia, dove, fino a due anni fa, il nostro pescatore usciva tutte le sere (tempo permettendo) per calare le sue reti, e di primo mattino rientrava, dopo averle salpate, per vendere il pescato giornaliero ai clienti, in attesa in banchina. E, come lui, tutti i suoi colleghi del porto peschereccio di Senigallia. E' lo stesso porto dove, a pochi metri dalle barche dei pescatori, c'è il Ristorante di Mauro Uliassi.

E, nelle Marche, le Canocchie le chiamano Pannocchie.

“Qualche anno fa” ricorda e ci racconta Luca Tonon “capitò che una mattina, al rientro in porto sotto una pioggia battente, in banchina i clienti in attesa di acquistare il pesce erano veramente pochi. E alle 11.00 restava ancora una cassetta di Pannocchie vive, invendute. Così decisi di andare a proporle al ristorante più vicino”. E il ristorante più vicino era quello dello chef Mauro Uliassi? “Sì. E' proprio sul porto. Tanto che ci sono andato a piedi”. Perché proprio Uliassi? “Non conoscevo Mauro Uliassi personalmente, non ero mai entrato nel suo Ristorante, e i colleghi dicevano che era estremamente esigente nella scelta delle materie prime. Mi sono detto: perché no?”

E com'è andata? “Ho bussato alla porta delle cucine, e quando mi è stato aperto, ho chiesto se avevano bisogno di una cassetta di Pannocchie”. C'era Mauro Uliassi? “Sì. Non mi ha salutato, non mi ha dato nemmeno il tempo di presentarmi, ma mi ha fermato sulla porta, ha preso una Pannocchia dalla cassetta, l'ha appoggiata su un tagliere, l'ha aperta e l'ha mangiata, così com'era”.



Ne è rimasto soddisfatto? “Oh sì, eccome. Tanto che mi ha detto di lasciare il mio numero di cellulare, e che da quella notte mi avrebbero mandato un SMS con l'ordine delle Pannocchie da consegnare al mattino, appena rientrato in porto”.

E la cosa ti ha stupito? “Certo. Non mi ha nemmeno chiesto il prezzo. Per lui la cosa essenziale era la qualità. Ricordo che mi ha detto: le voglio sempre così. Nient'altro”.

Quindi sei diventato fornitore del Ristorante Uliassi. “Sì. Cosa che mi ha riempito di orgoglio. Anche se nel tempo il nostro rapporto di lavoro si è evoluto”. Cosa intendi? “Si è trasformato in un rapporto di amicizia, di grande rispetto, non solo con Mauro, ma anche con i membri della sua brigata di cucina. Prima di andare

a calare le reti, la sera, una visita veloce nella cucina di Mauro, per salutare lui e gli altri membri della Brigata, era quasi un'abitudine. Ricordo che a volte sono uscito in mare anche quando il tempo era inclemente, e già sapevo che la pescata sarebbe stata scarsa, solo per prendere le Pannocchie che servivano a Mauro per il giorno dopo. Soprattutto quando ad agosto il vento di scirocco non accennava a dare tregua. Una notte ho dovuto aspettare fino alle due del mattino che il mare si calmasse tanto da permettermi di uscire a calare le reti. E ricordo il caffè, una meraviglia, che mi ha fatto personalmente Mauro in quell'occasione, prima di uscire in mare, mentre aspettavamo insieme nel suo ristorante”.

Questo il racconto di Luca Tonon che quando conobbe lo chef bistellato Mauro Uliassi era un “piccolo” pescatore, e non tanto per la sua mole, che era e resta quella di un buon gigante, ma per la sua scelta di effettuare la “piccola pesca”, che si esercita tipicamente con imbarcazioni di piccole dimensioni, con uscite giornaliere di poche ore, e metodi di pesca normalmente molto selettivi, che permettono di portare in terra prodotti ittici di stagione. Un pesca dunque professionale ma rispettosa delle specie e dell'ambiente con un'attenzione particolare alla gestione dei prodotti per una loro migliore resa agli occhi e al palato di chi li acquista.

Ma chiediamo ora allo chef Mauro Uliassi del suo rapporto con Luca Tonon e con i prodotti ittici che interpreta nella sua cucina. “Tonon è un marinaio semplice e colto” ci dice Uliassi “ed il suo prodotto lo rappresenta perfettamente, poiché non ha mai portato nulla che non fosse al massimo delle mie aspettative.”.

Nel settore dei prodotti ittici è risaputo che la qualità è sempre direttamente proporzionale al prezzo, e che la concorrenza tra i fornitori si fa sui prezzi, a tutto discapito della qualità. Quanto conta il rapporto di fiducia con il proprio fornitore? “Non chiedo mai il prezzo di ciò che acquisto se mi accorgo del suo valore” ci dice Uliassi “e mi è normale creare un rapporto di fiducia con i miei fornitori quando lo meritano come Tonon.”.

Quanto insomma è importante la “filiera corta”? “Ho la fortuna di avere un ristorante sul mare e tutte le volte che posso cerco di comprare direttamente dai pescatori. Conosco le loro fatiche e le loro vite”. Quanto è importante conoscere e saper riconoscere non solo il prodotto, ma anche “come” quel prodotto arriva in cucina? “So la differenza tra un pesce pescato in un modo piuttosto che in un altro. Riconosco la qualità di un prodotto pescato selettivamente, ad esempio con reti da posta a maglie belle larghe come quelle che usava Tonon, piuttosto che con altri sistemi ... racconto questo non per vantarmi ma per dire che ci vuole esperienza per riconoscere la vera qualità dei prodotti ittici e per dargli dunque il giusto valore gastronomico ed economico”.

“Certo il cuoco può fare la differenza” aggiunge Mauro Uliassi “Da una parte può formare i suoi clienti sulle caratteristiche dei prodotti ittici selezionati, aiutandoli dunque poi a fare anche per casa loro una spesa più consapevole, e dall'altra può valorizzare ai massimi livelli materie prime già al top, senza particolari lavorazioni”.

Ma dato che quest'ultima attività è in grado di farla solo un grande professionista, è importante, diciamo noi, che il consumatore con meno esperienza impari ad acquistare ottime materie prime, sulle quali dunque ottenere grandi risultati anche facendo lavorazioni minime, guardando alla qualità, prima che al prezzo.

Quando Luca Tonon fu scelto da Mauro Uliassi come uno dei suoi fornitori, per il pesce appena sbarcato a Senigallia, in lui scattò qualcosa. Tonon si sentiva riconosciuto non più solo come pescatore, ma anche come promotore del proprio pescato fresco giornaliero, un imprenditore di questa filiera corta, anzi cortissima. “Il mio rapporto con Mauro Uliassi, di lavoro, ma anche di amicizia, mi ha fortemente motivato. Ho trovato in lui la mia stessa passione e attenzione rigorosa per la qualità e freschezza assoluta del prodotto, che hanno determinato il “come” ho esercitato la mia attività di pescatore e il “come” esercito, ora, la mia attività di pescivendolo... in Svizzera”.

Sì, perché con il tempo, anche grazie allo stimolo dell'amico Uliassi, Tonon ha dato corpo ad una nuova idea: far conoscere e portare i nostri prodotti ittici freschi italiani, non lavorati e naturali, oltre confine, in territorio elvetico, con tutti i vantaggi della filiera corta, a partire dai prodotti, selezionatissimi per freschezza, naturalità, etichettatura, rispetto della taglia minima e della provenienza. E da poco la sua ditta svizzera, la Fisherman's Net by Tonon, ha visto riconosciuto il valore della sua attività e del suo impegno da parte di Eurofishmarket, attraverso il progetto "L'Amo", un progetto che aggrega e supporta esclusivamente partner affidabili e virtuosi che fanno filiera corta, e garantiscono qualcosa in più di quello che richiede la normativa europea, offrendo non solo ottimi prodotti ittici, ma anche formazione ed informazione per un loro acquisto consapevole, per prepararli e valorizzarli al meglio in cucina, per rispettare stagionalità e taglie minime, e tanto altro ancora.



Ringraziamo dunque lo chef Mauro Uliassi e il pescatore Luca Tonon per questa bella storia di collaborazione e di amicizia, che ci ha permesso di sottolineare l'importanza di due professioni così antiche e così faticose, ai due opposti della filiera dei prodotti ittici: chi pesca e chi cucina. Una filiera che si può e si deve accorciare, mantenendo e valorizzando la dimensione artigianale originale di queste professioni, a tutto vantaggio della qualità e della freschezza di quanto viene utilizzato in cucina, e servito in sala ai propri clienti.

Vi invitiamo a leggere le prossime interviste ed i racconti di questo piccolo grande pescatore che poi ha deciso di diventare imprenditore di se stesso e del pesce a filiera corta come pescivendolo oltre confine...

Prossimo appuntamento in Svizzera, sempre in cucina.

Valentina Tepedino e Federico Fernus del progetto "L'Amo italiano".

LINKS.

www.lamoitaliano.it

Twitter: @lamo_italiano

@lamo_svizzero

www.eurofishmarket.it

www.eurofishmarket-magazine.it

Facebook: Eurofishmarket S.r.l.

Twitter: @Eurofishmarket

www.uliassi.it

Facebook: Mauro Uliassi

Twitter: @maurouliassi

www.fishermansnet.ch

Facebook: Fisherman's Net by Tonon

Luca Tonon

Twitter: @TononLuca

Youtube: <https://www.youtube.com/channel/UCRhqxBvR3EgOP2diA2Kz-w/videos>

FOTO E VIDEO.

Gli auguri di Mauro a Luca per la nuova avventura in terra svizzera:

<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=571164376333454&set=p.571164376333454&type=1&theater>

Le Pannocchie all'asta di Ancona (video):

<http://youtu.be/BlcjCi7PZ98>

<http://youtu.be/wQ3snGgD1B4>

Le Pannocchie consegnate all'Osteria Mistral da Brughelli (Luca Brughelli) il 04.03.2015:

<https://www.facebook.com/fishermansnet.ch/photos/pb.337408309731637.-2207520000.1425894978./525846064221193/?type=3&theater>

<https://twitter.com/TononLuca/status/574890564103094272/photo/1>

Le Pannocchie di Mauro:

<https://www.facebook.com/342546235763818/photos/a.342555239096251.85746.342546235763818/831210600230710/?type=1&theater>

<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=3815240307594&set=gm.355576704489789&type=1&theater>