

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
202/03	Panorama	13/06/2012	<i>PESCE NOSTRO CHE SEI NEI MARI</i>	2

STRADE M



Sarda un'aragosta su 100. Il 99 per cento delle aragoste proviene dal Senegal, l'1 per cento si pesca nel mare della Sardegna e costa il doppio. La nostrana si distingue dalla tropicale per un cornetto centrale, è ottima bollita con maionese.

ANCHE LA PESCA È LOW COST

In Italia esiste pesce selvaggio che viene pagato ai pescatori come pesce d'allevamento. Sono le spigole, le orate, le anguille, i cefali vallivi, che vivono liberi in bacini collegati con le acque salmastre, come quelli di Comacchio e Orbetello. Uno dei progetti più dinamici per proteggere e fare conoscere questo tipo di pesca è L'Amo, a cui hanno aderito il Movimento di difesa del cittadino, cuochi e mense scolastiche.



Acciughe buone d'estate. Acciughe e sardine scorrazzano a banchi in tutto il Mediterraneo e sono particolarmente grasse e saporite d'estate. L'acciuga «della playa», di Catania, è ricercata per il sapore delicato.



Sogliola: meglio se macchiata. Quella mediterranea, la più pregiata, si riconosce per una macchia nera sulla pinna pettorale, che in quella atlantica è a righe grigie e giallastre. Si pesca sui fondi sabbiosi dell'Alto Adriatico.



Orata per tutte le acque. Si trova a proprio agio anche nelle lagune salmastre grazie alla capacità di resistere alle forti variazioni di salinità. Insieme alla spigola, è allevata intensamente: per esempio, a Lavagna e Civitavecchia.



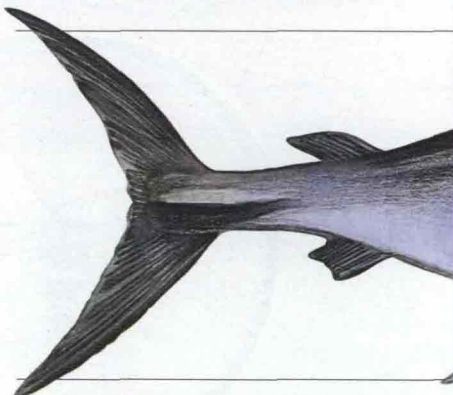
Tonno con la carta d'identità. Poche tonnare, fra cui quelle di Carloforte e Favignana. Ogni peschereccio ne può pescare per legge solo 111 tonnellate a stagione. I ristoranti devono esibire il documento rilasciato dalla capitaneria di porto.



Rara la spigola selvaggia. Si trova in tutto il Mediterraneo, ma è ormai molto rara. Gli allevamenti di spigole più significativi sono nella laguna di Orbetello, in Toscana, e poi in Veneto, Lazio, Puglia, Sicilia e Sardegna.



Ostrica non solo francese. La tradizione francese di non mangiarne nei mesi con la «r» non ha più ragion d'essere: la genetica ha creato le ostriche triploidi che nascono sterili e sono disponibili tutto l'anno. Allevamenti in Sardegna e Veneto.



MILLE SPECIE SUL MERCATO

Ogni giorno sul mercato italiano ci sono oltre mille specie ittiche differenti, molte delle quali molto simili se intere, impossibili da riconoscere se in filetti. In questo caso, piaccia o no, una certezza c'è. «Tutte le cernie e le sogliole sfilettate provengono dalle coste africane» dichiara Valentina Tepedino, medico veterinario e docente all'Università di Colorno, direttore del sito Eurofish Market «perché il costo della nostra mano d'opera non può competere».



Altro che cozze. Cozze, vongole veraci e canestrelli sono tutti di allevamento. Si ritiene molto pregiata la vongola di Goro e quella di Portonovo. L'allevamento di Sea Altomare si sta certificando biologico.



Cercasi astice doc. Molto frequente nei ristoranti quello di origine atlantica, rara la specie mediterranea. Quello nostrano ha screziature gialle e bianche sul carapace. Classica la ricetta al burro caldo.

Calamaro di Hammamet.
I calamari sono pescati in abbondanza da settembre a Natale nel cosiddetto «mammellone», nel Canale di Sicilia, a ridosso della Tunisia.



C'è gambero e gambero.
Ci sono tre tipi di gamberi: quello rosa si pesca nel Canale di Sicilia sui fondali sabbiosi; quello rosso (molto pregiato) abbonda a nord della Tunisia; quello viola nel Ponente ligure e nello Ionio.



Triglia ma di scoglio. La più pregiata è quella di scoglio per la pastura sui fondali rocciosi. La triglia di fango ha sapore meno elegante. Si pesca in particolare in Liguria, Sardegna e Sicilia, con reti a traino e attrezzi fissi.

PESCE NOSTRO CHE SEI NEI MARI

Orate, tonni, spigole e aragoste: le specie del Mediterraneo restano le più pregiate che possiamo gustare sulle nostre tavole. E, buona notizia, non sembrano affatto destinate all'estinzione. Dall'8 giugno in Sicilia a **Slow Sea Land** va in tavola la festa del Mare Nostrum. E degli uomini che continuano a navigarlo, tra mille difficoltà. Portando a riva antichi sapori a chilometro zero.



Lo spada nuota nello stretto. Percorre a primavera il mare tra Scilla e Palmi in Calabria, d'estate inverte la rotta e costeggia lo Stretto dal lato siciliano. La tradizionale pesca con fiocina sulla «feluca» è sostituita dai palamiti.

di Fiammetta Fadda

una grande festa del mare e del sole di Sicilia. Per tre giorni dall'8 giugno (e per la prima volta) nella favolosa casbah nel cuore di Mazara del Vallo (Trapani) si celebrano con laboratori, musica, mercati di frutta, verdura, e altre bontà valorizzate da Slow Food, gli uomini che vivono a contatto con le acque, i pesci e la gente di quella parte del Mediterraneo da cui provie-

ne la maggior parte delle specie ittiche pregiate. Uomini duri, che stanno in mare per più di un mese pescando a strascico fin sotto le coste della Tunisia, dell'Algeria (dove i fondali marini hanno nomi favolosi come «deserto libico»), fin sotto la Grecia e intorno a Cipro. Ma Slow Sea Land, questo il nome della manifestazione organizzata da Regione Siciliana, Slow Food Italia, Distretto produttivo della pesca, Ice e Comune di

Mazara del Vallo, è soprattutto un momento di riflessione sullo stato di salute della pesca nel Mediterraneo a cui partecipano scienziati e ricercatori, economisti e i ministri dell'agricoltura e della pesca della Tunisia, della Libia, dell'Egitto, con i quali la Sicilia condivide l'urgenza di unire le forze per salvaguardare un mestiere e un mare a misura d'uomo. ■
Slow Sea Land, 8-10 giugno, Mazara del Vallo, www.slowsealand.it