

Luglio 2018

## I PESCI "DIMENTICATI"

Cercando di capire cosa si intende con la definizione di "pesci dimenticati", è opportuno precisare che, con tale raggruppamento artificioso, si fa riferimento a tutte quelle specie ittiche che, per abbondanza stagionale e per dinamiche di mercato, hanno un'importanza locale e spesso un costo contenuto ma soprattutto trovano la loro collocazione nell'ambito di alcune preparazioni gastronomiche tipiche. Meglio quindi sarebbe parlare di "pesci della tradizione" poichè sono connaturali al territorio inteso anche come coacervo socio-culturale, sebbene quest'ultima definizione comprenda, in maniera più ampia, sia le specie più pregiate, che sempre trovano una collocazione sul mercato, sia le "specie povere" che meno di frequente incontrano i gusti e la domanda dei consumatori. Il valore di queste risorse è legato, senza dubbio, sia al tipico habitat costiero sia ad attività economiche artigianali di piccola scala ossia ad un tipo di pesca esercitata lungo le nostre coste, non solo come attività produttiva ma, in passato, anche come attività di sussistenza, dove per pesca costiera era intesa sì quella tradizionalmente praticata con imbarcazioni di vario genere ma anche quella svolta dalle popolazioni locali sui tratti di litorale sabbioso antistanti le nostre città con l'impiego di attrezzi ed "ingegni" di vario genere, sfruttando i ritmi circadiani e stagionali del mare. Così diverse specie di pesci, crostacei e molluschi hanno sempre popolato sia le nostre tavole sia i banchi dei locali mercati.

Tra le specie note ai pescatori appartenenti alle diverse marinerie adriatiche, meglio si possono ricordare quelle che vanno a comporre frittture, rustide o brodetti, oppure quelle più indicate per essere marinate o conservate sotto sale, creando così una classificazione allo stesso tempo naturale e gastronomica. Tra le specie da brodetto, la cui composizione (normalmente sette specie sebbene un buon brodetto si possa realizzare anche con due o tre qualità di pesce) varia a seconda del fondale sul quale è svolta l'attività di pesca, possono essere compresi crostacei (canocchie, scampi, granchi), cefalopodi (seppie, calamari) e pesci (scorfani, *boc in chev*, tracine, rane pescatrici, triglie, *mazòle*, razze, gattucci, palombi, sogliole *matte*, ecc...). Se la pesca è di *fora via* le specie più rappresentative possono essere il rospo, lo scorfano, la razza, la *baracola*, la torpedine o *trémul*, il *ragn pagèn*, mentre se la pesca è *d'in bon* le qualità più rappresentative sono la *mazòla*, il rombo, le sogliole e le canocchie. Una variante può essere il brodetto preparato oltre che con le specie già menzionate, anche con la trippa di alcune pesci come il rombo o la coda di rospo.

Attualmente, il 90 % circa delle specie che confluiscono all'interno di un mercato ittico derivano dalla pesca a strascico, sistema esercitato da imbarcazioni di vario tonnellaggio in una fascia di mare compresa, a seconda delle stagioni e dei permessi, tra 1 e 40 miglia dalla costa. Il restante 10 % deriva da imbarcazioni dedite alla pesca con i sistemi volante a coppia (pesce azzurro in genere con prevalenza di acciughe e sardine), draga idraulica (vongole) ed attrezzi da posta (lumachine, seppie, *rigatine*, sogliole e *puràt*, *carlini*, *curblét* ed ombrine).

Ma perché "dimenticate"? Probabilmente proprio perchè ad usi e consuetudini consolidate si sono sostituite nuove abitudini di vita e nuove usanze. Così, se da un lato si è generato un graduale deterioramento di quel bagaglio culturale che portava a consumare determinate specie, dall'altro, anche grazie ad un aumentato benessere, si è prodotto un costante mutamento dei consumi a favore di tutti quei prodotti già pronti da preparare e consumare, a tal punto che si acquista volentieri il "pesce senza spine", algido di glassature e meglio conosciuto con nomi quali filetti, medaglioni, tranci o preparazioni variamente impanate, trasformate, surgelate o congelate, provenienti da altri

**FLAG Costa dell'Emilia-Romagna**

Strada del Mezzano, 10 - 44020 Ostellato (FE) Tel. 0533 57693-4 Fax 0533-57674 [www.deltaduemila.net](http://www.deltaduemila.net) - e-mail: [info@deltaduemila.net](mailto:info@deltaduemila.net), [deltaduemila@pec.it](mailto:deltaduemila@pec.it) - Capitale Sociale Euro 150.000,00 - Numero Registro Imprese di Ferrara, C.F. e P. IVA 01358060380 - R.E.A. di Ferrara 150.300

mari a detrimento del più popolare pesce locale. Non a caso, osservando i consumi di pesce delle famiglie italiane, si nota come più del 50 % del prodotto consumato è rappresentato da pesce d'importazione e da banco frigo. L'*imprinting* consumistico è ben evidente osservando anche il menù somministrato in molte scuole per l'infanzia, dove, spesso per ottimizzare costi ed organizzazione, il giorno di pesce è il tripudio del filetto di platessa.

A queste modificate abitudini alimentari si aggiunga anche un graduale impoverimento culturale dovuto sia ad un progressivo distacco dal territorio e dai suoi usi oltre che da una deriva normativa che da un lato ha senza dubbio migliorato gli aspetti igienico-sanitari e la tracciabilità rivolta al consumatore ma dall'altro ha appiattito un vocabolario di nomi locali su un elenco ben più freddo di denominazioni commerciali obbligatorie (ultimo il decreto 25 luglio 2005), così frequentando i banchi del pesce delle nostre catene di distribuzione, quando presenti, i *plòs* sono diventate le sogliole fasciate, i *garàgoli* i piedi di pellicano, i *garùs* i murici spinosi, le *mazòle*, gli *anzulét*, i *cincinél* ed il *pes turc* le gallinelle, il *boc in chev* il pesce prete, solo per citare alcuni esempi del depauperamento della biodiversità linguistica.

A questo processo d'impoverimento ha contribuito anche la graduale dismissione di quel segmento di flotta peschereccia appartenente alla piccola pesca, costituito prevalentemente da unità di lunghezza non superiori ai 12 metri munite di sistema a strascico e di altri sistemi come gli attrezzi da posta, esercitanti tipicamente un'attività polivalente legata alle stagionalità e caratterizzate da bassi quantitativi catturati, la cui composizione delle casse miste era dettata dalla pratica del pescatore, spesso un'unica persona imbarcata, proprietario ed armatore, che sapeva creare delle semplici composizioni di frittura e *paganél*, *garùsi* e *'gustinél*, *pùrat* e *mazòline*, dal quale il comune avventore poteva trovare, direttamente in banchina, quelle tipicità pescate sotto costa. Un ultimo fattore, per questo non meno importante, di scomparsa delle specie tradizionali dai nostri mercati è da imputare ad un costante e progressivo deterioramento ambientale, dovuto alle sempre presenti attività antropiche sia a mare sia a terra. Tra le specie che hanno risentito maggiormente di questo fenomeno quelle che senza dubbio ne hanno fatto maggiormente le spese sono tutti gli *anàdromi* ed i *catàdromi* che legano indissolubilmente i propri cicli vitali a quella parte della fascia costiera influenzata dalle acque dolci e che trovano il loro habitat tra il fiume ed il mare. Acquadelle, anguille e passere sono validi esempi da tenere in considerazione, ma anche altre specie eurialine come orate, branzini e cefali.

Ma quindi, come poter consumare i “pesci dimenticati”? Forse il primo passo è far sì che proprio il mercato torni ad offrire quelle specie non richieste così che anche i rigetti della pesca professionale diminuiscano. Le casse di *galere*, *paganelli* ed *occhialoni* o di variopinta *rungàia* che in alcuni periodi dell'anno restano invendute sui nostri mercati o gli *sghirzi* e le *bobe* che frequentemente non vengono neppure incassettate a bordo dei pescherecci, sono tutte specie che potrebbero diventare la base per gustose preparazioni. Certo è che per far ciò si rende necessario un percorso di ricerca sia individuale sia collettivo diretto a riscoprire tradizioni di ieri e a promuovere nuove consuetudini, benché ciò non sia facilmente conciliabile con le frenesie ed i ritmi di noi tutti. Nel frattempo si può sempre approfittare dei pochi ristoratori depositari della tradizione, cercando, se possibile, di carpirne il più possibile i segreti!

Nicola Tontini  
Animatore FLAG