

Genova, a Slow Fish 2013 con i Presìdi Slow Food: i prodotti tutelati dalla chiocciola

di **Redazione**

17 Aprile 2013 - 12:39



Genova. Con Slow Fish 2013, da giovedì 9 a domenica 12 maggio 2013 a, porto antico di Genova, entra a far parte della grande famiglia dei Presìdi Slow Food il missoltino del lago di Como essiccato al sole, che troviamo nel Mercato insieme agli altri prodotti tutelati dall'associazione della chiocciola.

Antica è la tradizione che ha portato fino a noi l'agone, il piccolo pesce che fin dai tempi di Plinio il Giovane veniva salato ed essiccato sulle rive del lago di Como e che con il suo contenuto di grassi e omega 3 garantisce lunga conservazione e ottimo gusto. L'agone essiccato prende il nome dai missolte, i barili in legno in cui veniva conservato anticamente. Oggi a pescare gli agoni sono rimasti in pochi: il mestiere del pescatore non è remunerativo e il pescato arriva da altre zone ad un prezzo sicuramente più competitivo.

Ancora meno sono rimasti coloro che tramandano l'arte dei missoltini essiccati naturalmente, come prevede la tradizione. Con il Presidio e l'attenzione del pubblico di Genova, Slow Food promuove il lavoro dei pescatori e la specie lacustre. L'agone dà il suo meglio in cucina semplicemente cotto alla griglia, condito con un goccio di aceto e olio extravergine d'oliva e accompagnato da una fetta di polenta: un vero piatto da pescatori!

Nel Mercato sono presenti anche altri prodotti su cui Slow Food ha scommesso, portandoli alla ribalta e restituendo valore al territorio da cui provengono, a chi ci lavora e alle specie e varietà interessate.

In onore di Slow Fish cominciamo il nostro giro d'Italia virtuale partendo dai Presìdi legati al mare e alle acque interne con la padrona di casa: la tonnarella di Camogli. Uscendo da Genova, basta prendere la via di Levante per trovarsi nello splendido scenario del Parco di Portofino e scendere fino a Punta Chiappa, dove da aprile a settembre è immersa una delle ultime tonnarelle d'Italia. Stesso sistema di una tonnara ma più semplice e piccola, è altamente sostenibile in quanto solo il pesce di taglia medio grande rimane imprigionato nel meccanismo delle camere.

Doppia sosta nel grossetano, per conoscere la palamita del mare di Toscana e la bottarga di Orbetello. Della stessa famiglia dei tonni e anch'essa vittima di un eccessivo sfruttamento, la palamita è un pesce generoso dalle mille possibilità, che a Slow Fish troviamo all'inizio della stagione di pesca, cucinata alla griglia, in umido o conservata sott'olio in filetti delicatissimi. Il Presidio difende la pesca e la trasformazione tradizionali che permettono alla specie di riprodursi e alla popolazione locale di vivere di questo prodotto. Tradizione ultracentenaria donata dagli spagnoli, la bottarga a Orbetello da sempre viene prodotta dalle famiglie della laguna tirrenica, dove i cefali abbondano. I produttori del Presidio sono riuniti in una cooperativa grazie alla quale mantengono l'habitat vivo e sano e integrano il reddito con attività di pescaturismo.

A pochi passi dalla Capitale, ancor oggi si pesca con rastrelli a mano un piccolo bivalve dal gusto inconfondibile divenuto raro e ricercatissimo: la tellina del litorale romano. Il particolare e antichissimo metodo di pesca, praticato da una cinquantina di tuninolari è un'alternativa alla più invasiva draga idraulica, non ancora arrivata in questa zona.

Un passo più a Sud troviamo la colatura tradizionale di alici di Cetara, che non può mancare nelle case di questo borgo costiero campano per insaporire con gusto primi piatti, secondi di pesce e verdure sia crude che cotte. Dal garum dei romani a oggi questo prodotto ha mantenuto quasi inalterato il sapore, grazie a un antico procedimento tramandato di padre in figlio. Rigido il disciplinare del Presidio: alici pescate con la tecnica del "cianciolo" esclusivamente nel golfo di Salerno durante il periodo primaverile, quando presentano un basso contenuto di grassi e sono particolarmente adatte alla maturazione sotto sale.

E adesso ci spostiamo nell'Adriatico per "assaggiare" il mosciolo selvatico di Portonovo, le tipiche cozze che si riproducono naturalmente e vivono attaccate agli scogli sommersi della costa marchigiana del Conero. Ottima è la versione dei pescatori: appena pescati, fragranti per il profumo delle alghe e del mare, aperti su una lastra posata sul fuoco, senza alcun condimento; oppure alla marinara: aperti in pentola con aglio, prezzemolo, olio e pepe.

Non solo mare a Genova: Piemonte e Lombardia si presentano con due specie molto rare. Valida alternativa agli onnipresenti trota e pesce gatto è la tinca di Ceresole d'Alba, dalla gobba dorata. Un tempo allevata da ogni famiglia contadina negli abbeveratoi e pescata solo nei mesi caldi, oggi viene "raccolta" da aprile a ottobre per soddisfare con le sue 60 tonnellate la domanda della zona. Morbida e saporita è protagonista della cucina del Roero che la vuole frita e poi marinata in un'emulsione di aceto, vino bianco ed erbe aromatiche: è il classico carpione piemontese.

Diverso è invece il carpione del Lago di Garda, un pesce della famiglia dei salmoni che vive solo in queste acque ma che dal 2006 fa parte della lista rossa dell'Iucn quale specie a forte rischio di estinzione. I carpioni soffrono infatti la presenza delle specie alloctone e, nonostante popolino i fondali del lago, rischiano di essere pescati prima della riproduzione.

L'unica soluzione, promossa dal Presidio, è riunire i pescatori e attuare un piano di azione che salvi specie e mestiere.

Cambiamo totalmente prospettiva con i Presidi di terra che a Slow Fish testimoniano la varietà di prodotti che necessitano di essere difesi e promossi: dalle ultime forme del vero castelmagno d'alpeggio piemontese al fiore sardo dei pastori che in Barbagia viene ancora prodotto da venti allevatori nel modo tradizionale; dal romagnolo sale marino artigianale di Cervia al capperò di Salina che resiste imperterritò nonostante le difficoltà legate alla coltivazione. Dalle Marche assaggiamo la cicerchia di Serra de' Conti, tra l'altro splendida interprete nelle ricette con pescato fresco, e il dolce lonzino di fico, povero per il prezzo degli ingredienti ma ricco di gusto e preziose calorie. Infine, un salto in Sicilia per conoscere i produttori del limone Interdonato di Messina, più gustoso dei concorrenti argentini, spagnoli e marocchini, e il carciofo spinoso di Menfi che sopravvive all'avanzata dei più competitivi ibridi confinato negli ultimi 10 ettari di riserva.

Slow Fish non dà spazio solo alla rete italiana, volendo varcare i confini nazionali per conoscere le specialità europee tutelate da Slow Food, si può cominciare dalle ostriche naturali della Bretagna: quelle del Presidio sono le pochissime ormai non allevate nel mare che lambisce la Francia ma captate naturalmente. Dal confine tra Olanda e Danimarca, arrivano i pescatori tradizionali del mare di Wadden, gli ultimi che in questo tratto di mare utilizzano il sistema di nasse, palamite e reti ancorate a punti fissi e non in movimento. Ultimo viaggio in Norvegia, per visitare i paesaggi mozzafiato delle aringhe salate e affumicate di Sunnmøre e del baccalà di Møre og Romsdal, preparazioni che affondano la loro origine nella storia di questo Paese, conosciute e apprezzate in tutto il mondo e che oggi rischiano di essere soppiantate da omologhi industriali.