



NOVITA' DAL MONDO DEL PESCE

di Gianni de' Silva

LA RIVOLUZIONE MARINA AL VIA

Biologi marittimi e scienziati hanno lanciato l'allarme: "Il mar Mediterraneo è in crisi: non lasciamolo morire", questo perché le barche sono ormeggiate nei porti a tempo sempre più lungo mentre solamente 4 anni fa ben 87 solcavano i mari: oggi sono appena 49. I costi di manutenzione sono lievitati, dato che una campagna di pesca costa fino a 250mila euro e molte aziende hanno dovuto ridurre drasticamente questo tipo di interventi.

Tutto ciò comporta un aumento della disoccupazione e l'SOS è stato raccolto dalla Commissione Internazionale per la conservazione dei Tonni (ICCAT) che ha adottato alcune restrizioni, riducendo poi le "quote" e quindi accorciando la stagione della pesca. Le battute sono congelate per tutto l'anno e c'è sentore di stop definitivo.

Il Governo Italiano pensa di poter aiutare gli armatori bloccati dalla moratoria sulla base dei redditi e degli investimenti, ma non mancano dubbi e perplessità sul tasso di pescosità del Mediterraneo: gli esperti sostengono che si stia ripopolando.

Anche i responsabili della tutela dell'ambiente marino hanno fatto sentire la loro voce in difesa del bacino del Mediterraneo, dato che si sono registrati molti veleni e traffico marittimo e delle petroliere come fonte di inquinamento delle acque. Le zone maggiormente a rischio sono il Canale di Sicilia, lo stretto di Messina e quello di Gibilterra, così come i maggiori porti italiani, quelli greci ed i libanesi.

La salvezza del mare è legata principalmente a due fattori: la limitazione del pescato e la riduzione della navigazione nelle aree dei parchi marini. Alcune importanti decisioni sono state adottate a Doha(Qatar), in occasione della Convenzione sull'interscambio internazionale delle specie in pericolo(CITES), dove si è fatto il punto sui "tesori della fauna da proteggere", ed ancora una volta l'Europa ha trovato un compromesso per salvare i tonni. L'Italia al momento ha messo in salvo il corallo rosso, e fra 18 mesi anche per noi sarà la volta del tonno, anche se nel frattempo diverse cose potrebbero cambiare in nostro favore. Il "tonno rosso" è sempre al centro dell'attenzione di quanti operano nel comparto del mercato internazionale ittico ed i prezzi all'ingrosso registrano un calo, mentre quelli al dettaglio crescono.

Il consumatore numero 1 resta sempre il Giappone con l'80% del pescato di tutto il mondo, e di recente a Tokyo un esemplare di tonno è stato venduto a 129mila euro. Purtroppo questa lievitazione dei prezzi durante il 2009 ha portato al crollo della domanda, e così in molti ristoranti ci si è dovuti accontentare della "pinna gialla" che è di qualità inferiore ma a prezzo accessibile.

Per quanto riguarda i finanziamenti dell'UE, al settore ittico dal 2000 al 2008 sono stati destinati 34,5 milioni di euro per la rottamazione delle barche, ammodernamento della flotta esistente e costruzione di nuove imbarcazioni. I fondi sono stati ripartiti fra Spagna(50%), Francia,Italia, Cipro, Malta e Grecia.

Inoltre sul tavolo del Ministro delle Infrastrutture è pronta la convenzione che dovrà riunire tutta la filiera del mare: pesca, turismo e cantieri, sotto un unico timone di direzione per l'intero comparto ittico. Uno degli obiettivi della nascente "Agenzia del Mare" è di trasformare il settore pesca, al

momento in difficoltà economiche, in un'unica realtà unitamente al trasporto marittimo, la cantieristica e la pesca. I dati Istat dicono che il 3,4% del PIL italiano riguarda il settore ittico e il progetto dell'Agenzia è già in fase abbastanza avanzata grazie alla collaborazione fra il Ministero delle Politiche Agricole e quello delle Infrastrutture. Saranno inclusi anche la pesca sportiva, il turismo, le Camere di Commercio e le Capitanerie di Porto, il tutto per la creazione di grandi vantaggi per l'economia del mare.

PESCE CINESE SEQUESTRATO

Ben 250 quintali di pesce cinese sequestrati nel 2009 a Rivalta Scrivia(Al) dovranno essere distrutti dopo le indagini dei Carabinieri del NAS che hanno bloccato il traffico proveniente dall'Oriente, arrivato poi al porto di Genova con destinazione Brescia. Il pesce era sotto cattiva conservazione, a zero gradi invece che -18, e quindi è stata subito segnalata l'anomalia alle forze dell'ordine locali che hanno sventato il piano di distribuzione.

IL PESCE DIMENTICATO

Sulle nostre tavole i pesci che campeggiano maggiormente sono sempre merluzzo, trota, baccalà, lombo e qualcun altro, ma in realtà il mare è pieno di "soliti ignoti" che aspettano sempre di essere apprezzati e degustati al bacio. Questo lo spirito della campagna "Scegli il pesce giusto" lanciata dall'Acquario di Genova per incentivare il consumo delle specie minori, quelle che di solito i pescatori scartano per mancanza di richiesta. Ricordiamo che tonno e pesce spada sono a rischio estinzione proprio perché la domanda è molto alta rispetto alla produzione e che le specie secondarie costano meno e sono altrettanto gustose. Slow Food ha lanciato una campagna simile nel 2009, con il libretto "Mangiamoli giusti" presente sul sito www.slowfood.it, ed uno dei pesci favoriti risulta essere lo zerro, presente lungo tutte le coste e per tutto l'anno. Costa dai 4 ai 6 euro al kg ed è molto piacevole come sapore, a corpo cilindrico, di 15-20 cm, allungato e compresso lateralmente, col muso appuntito, squame di color rossastro sul dorso e argento sul ventre. Ha un'unica spina dorsale ed abbonda in Liguria, Toscana e Lazio, mentre in altre regioni è presente con nomi diversi: minula in Abruzzo e Marche, maschile in Puglia, maccheruneddu in Sicilia. E' ottimo fritto e servito con salsa a base d'aglio, olio, aceto e rosmarino e può sostituire i gamberi nella frittura di pesce.

I pesci spesso dimenticati sono presenti a BonTà, salone dell'enogastronomia tradizionale che si svolge ogni anno a Cremona e nel quale è possibile degustare oltre 2000 specialità. Una delle più ambite è la Saraghina, pesce azzurro dell'Adriatico conservato in salamoia dopo essere stato pressato e posto all'interno di barili in faggio secondo la composizione "a raggio di sole". Come antipasto va sopra crostini caldi di pane o polenta, come ingrediente nei primi piatti, in padella o alla griglia per i secondi e come contorno.

L'unica ditta italiana che produce questa specialità è la Adler di Cesenatico, e si tratta di un eccellente prodotto ricco di valori nutrizionali, dato che il pesce è stato identificato come fonte alternativa di proteine nobili e di Omega - 3 (acido linoleico, C 18:3) e Omega - 6 (acido linoleico, C 18:2).

La televisione è il luogo di ritrovo per eccellenza delle ultime novità della cucina regionale, con i piatti tradizionali delle varie zone, e due sabati al mese vanno in onda speciali servizi televisivi sul pesce. In questo modo è

possibile apprendere i segreti delle “fattorie del mare” grazie a programmi quali “La prova del cuoco”, mentre il mare è indiscusso protagonista in “Pianeta mare” e spesso in “Geo & Geo”.

I VIP E IL PESCE

Il calciatore del Milan Gennaro Gattuso detto Rino, già proprietario di un'azienda ittica in Calabria, ha aperto una pescheria a Gallarate (Va) che è diventata meta prediletta di amici e compagni di squadra.

All'inaugurazione erano tutti presenti, oltre a numerosi clienti intervenuti, e tutti insieme hanno degustato ostriche e prelibatezze marittime sotto gli occhi curiosi di David Beckham, Ronaldinho e dello juventino Laquinta.

L'attrice Angelina Jolie, durante una recente intervista, ha dichiarato:

“Mangio soprattutto pesce e verdure, perché mi danno la carica giusta per affrontare il lavoro” ed ecco il consiglio di alcuni nutrizionisti:” Gli Omega 3 sono presenti nel pesce in quantità variabile. Fra le tipologie che ne sono maggiormente ricche figurano salmone, aringa, merluzzo, tonno, sardine, da consumare almeno 2-3 volte alla settimana.

Nei supermercati e nella grande distribuzione il pesce viene pesato dopo essere stato pulito, in modo da renderlo già pronto per la cottura, il tutto a vantaggio delle giovani cuoche che possono iniziare a conoscere più da vicino questo mondo.