

FILIERA CORTA, ARRIVA IL PESCE A KM 0

Dove rifornirsi di "fresco locale di stagione" direttamente dai pescatori

Lungo i circa 8000 km di coste italiane c'è un patrimonio gastronomico ittico tutto da scoprire ed in questi temi di spesa alimentare alle stelle scegliere i prodotti ittici può trasformarsi non solo in scelta di gusto e di salute, ma anche in una scelta di risparmio. Il segreto? Approvvigionarsi direttamente dai produttori -- consiglia Lega Pesca - che, attraverso la vendita diretta, l'apertura di itturismi e di ristoranti gestiti in proprio dalle cooperative di pesca, quando non si tratti del pasto a bordo che conclude le escursioni di pescaturismo, stanno avviando iniziative su tutto il territorio per promuovere e valorizzare i propri prodotti "dalla barca alla tavola".

Ecco per Liguria, Toscana, Lazio, Sardegna, Calabria, Sicilia, Marche, Emilia Romagna e Veneto una mappa delle prime esperienze di vendita diretta di "fresco locale di stagione" offerto direttamente dai pescatori, in barca, in banchina o in ittiturismo.

LIGURIA -- ACCIUGHE, PESCEPADA E GAMBERO ROSSO

Indiscusso lo scettro gastronomico al gambero rosso di profondità, catturato dallo strascico, ma difficilmente abbordabile quanto a prezzi (in pescheria sui 75 euro al kg). A chi vuole risparmiare i pescatori liguri consigliano scorpacciate di specie più accessibili, in testa le acciughe locali, quelle del marchio IGP nella ghiotta versione sotto sale, vendute a 9 euro al kg, o il pesce spada, come specie di stagione, venduto a 22 euro al kg. Banchetti di prima vendita sono a San Remo, nella banchina di Porto Vecchio (aperti dalle 8.00 alle 12.00) e gestiti dalla Associazione gente di Mare, che raduna la totalità della piccola pesca di San Remo. Ad Imperia, anche la Coop. Imperia Pesca (pesca circuizione, palangari e attrezzi da posta) fa vendita diretta in banchina, mentre ad Andora vende la Coop. Pescatori Imperia. Nell'arenile di Bergeggi, vale un assaggio il menù dell'ittiturismo ecosostenibile "Il Gagollo", gestito direttamente dalla cooperativa di piccola pesca, prezzo menù base con specie locali e prodotti tipici (prezzo medio 25/30 euro, ricco "laboratorio" di marinature, salagioni e sottolio). Tre i punti vendita (Camogli, Recco, Rapallo) della coop. dei pescatori della tonnarella di Camogli che lavora artigianalmente le alici sottosale (acciughe nostrane 10/12 euro/kg) palamiti 10/13 fino al pregiato filetto di ricciole (30 euro/Kg). A Savona il Mercato ittico Comunale di Piazzale Amburgo apre al dettaglio dopo la chiusura delle contrattazioni per la vendita all'ingrosso. Escursione con pranzo a bordo presso tutti i pesca turismi attivi nella Regione (prezzo medio 50 euro tutto compreso).

TOSCANA -- SUI BANCHI IN DARSENA CEFALI, TREMORE, SALPE E SPATOLE

I romani, come descrive Plinio, lo pescavano in Costa Azzurra, allora Gallia Narborensis. Oggi in Versiglia il cefalo è la specie consigliata dai pescatori di Viareggio che, sull'esempio dei "farmer market" agricoli, hanno realizzato banchi di vendita diretta in Darsena (zona Piazzale Don Sirio Politi) dove si organizzano nella stagione buona lezioni di Cucina in piazza, tutte le domeniche dalle 11 in poi. Pesce tradizionalmente "povero" e poco conosciuto, ma decisamente conveniente, che insieme a sugherelli, lecci stella, tremore, spatole e pesci bandiera, viene venduto a 5 euro al kg. 7 euro, salpe e razze. Seppie e polpi, 8 a 9 euro. Con due euro si portano a casa filetti di cefalo per la cena, magari marinati con aceto di mele, consigliano i pescatori. Oltre alla vendita diretta, si sta ampliando anche il rapporto con i vari gruppi di acquisto sparsi su tutto il territorio toscano.

LAZIO -- GAETA IL BORGHETTO DEI PESCATORI DI OSTIA O GAETA

Appuntamento presso il porticciolo dello storico Borghetto dei Pescatori di Ostia per la vendita in banchina del bottino delle imbarcazioni della piccola pesca che effettuano la pesca con le reti da posta. Merluzzi a partire da 5/6 euro/kg, pesce di frittura (sughereti, maccarelli, suri, sgombri, fragolini) fino alla più pregiate gallinelle o cocci, che, in quantitativi più limitati, vanno a 20/22 euro. Tutto pronto ad Ostia per il decollo ad agosto delle escursioni di pescaturismo "Vita del pescatore" (50 euro l'uscita giornaliera pasto compreso a base di frittura di pesce appena pescato). Per i pescasportivi, costa 600 euro l'affitto giornaliero di una imbarcazione per battute a canna e bolentino nei pressi delle Secche di Tor Paterno. Sul litorale pontino, a Gaeta, patria laziale dei molluschi (cozze a 3,5 euro/kg, vongole nostrane a 12 euro) pranzo tipico a bordo con escursione giornaliera a base di prodotti tipici locali (assaggio di 4 tipi di tielle, compreso l'immane polipo, pepata di cozze e vongole, maccheroni cozze e vongole, frutta di stagione, acqua e vino) al costo tutto compreso di 60/65 euro, con la possibilità di portare a casa il pesce pescato.

SARDEGNA -- MUGGINE DELLA LAGUNA IN ITTITURISMO A CABRAS

La specie locale per eccellenza è l'aragosta, per chi può permettersela (si parte da un prezzo all'ingrosso di 55 euro a salire). Decisamente più accessibili, anche se non meno prelibati, i costi dei menù a base di pesce fresco locale offerti dagli ittiturismi gestiti dai pescatori di Cabras , tra l'altro i primi in Italia ad ottenere una certificazione di qualità dei servizi turistici offerti. Specie di eccellenza il muggine o cefalo, quello da cui si ricava la rinomata bottarga. Oltre all'alloggio e alle uscite in mare per battute di pescaturismo e degustazioni a bordo (The Seaworld di Tonino Sechi - spaghetti all'aragosta, insalate di polpo con patate, pasta con sugo di seppia, cozze, granchi e arselle, spaghetti alla bottarga o ai ricci di mare, dentice al forno, capponi in umido, muggine con sedano e bottarga, burrida in rosso o bianco) si può prenotare al ristorante Sa Peschiera E' mare Pontis, gestito dal Consorzio formato dai Pescatori dello stagno di Cabras, dal Comune di Cabras e dalle associazioni di categoria. Lì sarà possibile mangiare ed anche acquistare spigole, orate, più specie di cefali, anguille, latterini rigorosamente pescato qualche ora prima lungo le "cannizzate" della peschiera, magari sotto i proprio occhi, se non con le proprie mani. Per un pasto a base di pesce a bordo delle imbarcazioni, è possibile approfittare del vasto panorama di offerte di pescaturismo sull'Isola.

SICILIA -- FILIERA CORTA ALLA "FATTORIA DEL PESCE" A MESSINA

In Sicilia, regione "regina" della pesca in Italia, la "filiera ittica corta", dal produttore al consumatore, decolla per le produzioni locali di acquacoltura, con l'apertura, a Villafranca Tirrena (Messina) de "La fattoria del mare" punto vendita della Cooperativa Hippocampus, aderente a Legacoop-Lega Pesca. Posto d'onore alla freschezza, genuinità e qualità delle produzioni fresche di giornata: orate e spigole appena pescate, allevate in sicurezza e tracciabilità nei vicini impianti, che in futuro sarà possibile anche visitare, vendute ad un prezzo medio di 7,50 euro al kg. Ma la scommessa della cooperativa si gioca anche su una vasta gamma di piatti pronti, dal filettato panato agli involtini, ma elaborati, preparati e confezionati dalla cooperativa nello stabilimento alle spalle del punto vendita, secondo le antiche e tradizionali ricette della ricca cucina siciliana. Da provare le bracioline di orata. Prezzo a porzione 5/6 euro.

CALABRIA -- LA SPATOLA A BAGNARA, PESCE PETTINE A TROPEA E SARDE ARRIGANATE A CIRO' MARINA

E' il lungomare della Marinella di Bagnara il luogo dove acquistare le specie locali appena sbarcate direttamente dalle "bagnarote" mogli dei pescatori della piccola pesca costiera esercitata con i palangari. E' al spatola la specie consigliata, di assoluto pregio e molto apprezzata nelle preparazioni tradizionali, come i rinomati involtini di spatola, o le cotolette impanate, se non arrostate direttamente sulla brace. Prezzo al kg dai 5 agli 8 euro. Altre specie, il pesce pettine, o "surici" di Tropea e Capo Vaticano, acquistabili direttamente dai piccoli pescatori allo sbarco nel Porto di Tropea, dove il massimo dell'ospitalità è offrire "pesce pettine" fritto, in umido. Spesa da 10 a 15 euro/Kg. Passando sullo Ionio, come dimenticare le sarde "arriganate" con il pepe rosso piccante, protagoniste della sagra in programma a Cirò Marina nel corso dell'estate a cura dei pescatori locali e del Comune. Scelta conveniente, visto che le sarde costano 3 euro al kg, da abbinare a buon pane casereccio calabrese. Due, inoltre, i punti vendita gestiti direttamente dalle cooperative a Crotona, dove lunga è la tradizione di pescare pesce spada esclusivamente con gli ami. Prezzi al kg 20/25 euro. A Le Castella, l'appuntamento è al ristorante gestito direttamente dal pescatore Nicola: consigliati gli assaggio di coccio o gallinella, specie pregiata pescata dai palangari da fondo. In tutta la Regione l'estate è il regno dei "sugarelli" catturati con le lampare dalla piccola pesca costiera, consigliati arrostiti sulla brace, o con pomodori, aglio, olio e peperoncino. Prezzo assolutamente conveniente: con 2 euro a casa 1 kg. Per gli intenditori, pesce castagna, o castagnola, pesce bianco di fondo, catturato con i palangari con 10 euro al Kg, tradizione di Vibo con funghi di stagione.

MARCHE -- MOSCIOLI E PESCE AZZURRO

Alici, suri, merluzetti giallo o busbane, grancelle, totani, vongole e cozze, soprattutto le cozze "mòscioli" della baia di Portonovo. Queste le specie ittiche dell'estate marchigiana. Sulle specialità di stagione (anche triglie, pannocchie merluzzi, sogliole, seppie) si basano i piatti proposti dalla cucina di bordo dello Scimitar, aperto dalla Cooperativa Coomarpesca di Fano, che, dopo aver portato al decollo il primo storico self service di pesce azzurro, tutt'ora aperto, con grande successo di pubblico, ha aperto ora un ristorante sullo SCIMITAR in una vecchia nave da guerra inglese, ormeggiato presso la darsena del porto, dove, in un ambiente raffinato ed esclusivo in una cornice unica e particolarmente suggestiva, gustosi piatti preparati a base esclusivamente di pesce pescato. Nei punti vendita di Portonovo e della Pescheria del Porto a Numana la cooperativa Pescatori Portonovo vende i prelibati mòscioli a 3,5 euro/kg. In quantitativi molto limitati anche i prodotti della pesca piccola pesca, sogliole fino a 25/30 euro e pannocchie a 18 euro, catturate con le reti da posta. Nel Porto di Fano, nella pescheria gestita da Società del Mare Adriatico, davanti al mercato ittico, è il trionfo dei frutti di mare: vongole a 5 euro, cozze a 2 euro, ma anche pesce azzurro: alici 4 euro, merluzzetti a 6/7 euro, pesce da frittura a 7 euro. Vendita diretta sul porto a Senigallia Ass. Produttori Pesca Misa Pesce Azzurro.

ROMAGNA -- VONGOLE VERACI E I MITILI

L'estate romagnola è all'insegna del primato incontrastato di molluschi e pesce azzurro: cozze, vongole, alici, sarda sogliola, triglia. Nelle principali marinerie, a Riccione, Bellaria e Cervia è possibile acquistare il pesce direttamente dai pescatori nei banchetti in banchina. A Rimini i pescatori vendono direttamente nel mercato coperto. Prezzi a dir poco convenienti: vongole veraci a 8/9 euro -- 3/4 euro per le acciughe, cozze 2/3 euro.

VENETO -- COZZE, VONGOLE VERACI E FASOLARI

Vendita al dettaglio a Scardovari nella sede del Consorzio Coop. Pescatori del Polesine, cozze e vongole, fasolari. A Pila c'è il mercato ittico è di proprietà e gestito dalla coop. Pescatori di Pila che commercializzano anche cozze allevate nei propri impianti a mare. Alici, triglie, cefalo, pesce bianco. Al termine delle contrattazioni all'ingrosso, vendita al dettaglio secondo quotazioni di giornata, anche nei mercati di Chioggia (Copesca, Mare Azzurro e Nuova SocialPesca) e Venezia (Coop. San Marco Burano). Per fasolari e vongole c'è anche le possibilità di sfruttare i centri di spedizione dei COGEVO di Chioggia e Venezia.