

# L'ACQUACOLTURA PARLA IN "DIALETTO"

## Sommario

Prefazione <i>di Ettore Franca</i> .....	2
COZZE DEL FRIULI VENEZIA GIULIA.....	7
<i>Minestra de peòci</i> .....	9
<i>Zuppa di pomodoro e cozze</i> .....	9
TINCA DEL PIEMONTE .....	10
<i>Risotto con la tinca</i> .....	12
<i>Le tenche carpiònà</i> .....	12

---

Publicazione realizzata con il contributo del  
Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali  
Decreto Ministeriale n. 40 del 08/8/2013

Stampato nel mese di Settembre 2014

## PREFAZIONE

di Ettore Franca

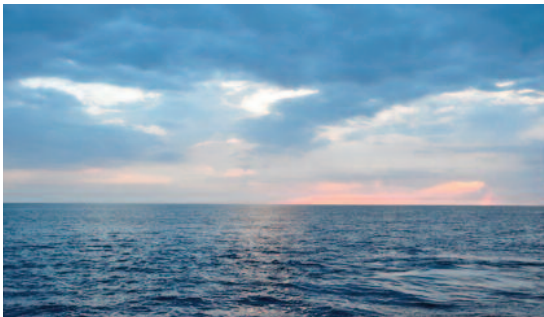
Il pesce, di mare o d'acqua dolce e di qualunque specie, compresi i molluschi e i crostacei, che pesci non sono, ha sempre avuto un grande ruolo nell'alimentazione degli uomini.

Per avere un'idea del ruolo del pesce nell'antichità basta scorrere i *Frammenti della gastronomia* di Archestrato nel *Sofisti a banchetto* di Ateneo o il *De coquinaria* di Apicio.

Ma, dato che la pesca in mare era limitata a poche decine di metri dalla costa, molto diffuso era invece l'allevamento di svariate specie ittiche. Lo dimostrano numerosi reperti che l'attestano già nell'antico Egitto testimoniando l'interesse ad un settore le cui tecniche furono imitate ed applicate presso altri popoli come Fenici, Greci, Etruschi e Romani.

Questi allevavano varie specie di pesci, sia d'acqua dolce che salmastra o di mare, tra cui spigole e orate fatte crescere nelle *murenaria*, grandi vasche ingegnosamente collegate al mare con opportuni canali artificiali coi quali assicurare il moto, l'ossigenazione dell'acqua e il ricambio idrico.

Nell'antica Roma non mancava l'allevamento delle ostriche e di altri molluschi stabulati in bacini di raccolta per migliorare la qualità delle carni.



I Romani apprezzavano i pesci freschi che venivano portati vivi in città utilizzando certi carri-piscina e proposti sulle tavole dei ricchi dove accanto ai pesci di mare, pescati o allevati, nelle mense c'erano soprattutto quelli d'acqua dolce fatti crescere nelle peschiere o, con varie tecniche, catturati nei corsi d'acqua, nei laghi, negli stagni o nelle lagune.

Chi poteva aveva, invece, la sua peschiera personale dalla quale attingere al bisogno mentre, chi del pesce faceva commercio, disponeva di neviere per conservarlo qualche giorno dopo la cattura.

La pesca "di mare" era poca cosa in realtà, fatta da terra con la sciabica o con gli ami mentre i pochi che con piccole barche si allontanavano in mare per qualche centinaio di metri, usavano il rezzaglio da lancio, le nasse e le lenze.

I plebei, che erano i più, si accontentavano del pesce conservato sotto sale o quello che rimaneva nei canestri dai quali colava il *garum*, condimento onnipresente in ogni piatto, ricercatissimo da chi poteva permetterselo.

Importante, e abitualmente consumato, era il pesce, tanto che i primi seguaci di Gesù usavano proprio la parola *ἰχθύς* o *ἸΧΘΥΣ* (*ichtūs* = pesce) quale simbolo del Cristo e, da quella, molto comune nelle catacombe di Roma e non solo, trassero l'acronimo *Ἰησοῦς Χριστός Θεοῦ Υἱός Σωτήρ* (*Iesùs Christòs Theù Uiòs Soter*) cioè "Gesù Cristo Figlio di Dio Salvatore".

Al di là degli aspetti storici, alimentari o commerciali, comunque, sull'evoluzione del consumo di pesce non poco inciderà la religione cristiana che, fin dai suoi primi secoli, stabilì



sce che il pesce doveva esser cibo in più giorni della settimana e poi, con la Riforma, "inventò" i giorni "di magro" nei quali, dall'obbligo di astinenza dalla carne era escluso il pesce, pratica molto sentita dalla gente tanto che diventerà segno quasi discriminante tra cattolici e protestanti.

Per ottemperare alla regola, si mangiavano pesci d'acqua dolce, allevati o pescati con tecniche elementari nei corsi d'acqua, nei laghi, nelle lagune o negli stagni dov'era relativamente facile intrappolarli nelle reti da posta e nelle nasse. La produzione richiedeva pochi investimenti rispetto all'onere richiesto dalla pesca nel mare di costa, unica praticabile in quei tempi, e non era certo in grado di fornire pesce per i tanti giorni di precetto che, fra venerdì, viglie e tempo quaresimale incideva su più d'un terzo dei 365 giorni dell'anno.



Nel Medioevo, la Chiesa aveva scelto e ammetteva il consumo del pesce, perché disponibile e in abbondanza.

Si pensi che l'allevamento della carpa, ad esempio, nato in Europa intorno al IX secolo nel basso Danubio s'era fortemente diffuso nel corso del Medioevo e, con forte impulso, la cura dei pesci veniva praticata soprattutto nei tanti conventi dei monaci.

Oltre alla carpa ed altri pesci, su tutti, l'anguilla era tenuta in grande conto per la sua carne, stimata cibo di gran pregio. Ovviamente non poteva mancare chi, by-passando il precetto,

faceva giungere a tavola pesci di qualità e di costo tali d'esser considerati un insulto allo spirito della regola.

Per tutto il Medioevo, comunque, era generalizzato anche il consumo di merluzzi, aringhe e sarde che, salati, seccati o affumicati, erano di grande uso perché facili da conservare e da trasportare lontani dalle coste.

Nonostante il precetto religioso, comunque, a giudicare dalla scarsa presenza del pesce nei ricettari scritti dai grandi cuochi delle famiglie nobiliari del XIV e XV secolo, il pesce doveva essere considerato alimento plebeo per cui non pare abbia mantenuto il ruolo che aveva nella cucina degli antichi rispetto ai quali s'andava riducendo l'impiego sulle mense anche se dei ricchi.

Dal '700, infatti, al diradarsi della pratica del giorno "di magro", corrispose un sensibile calo dei consumi del pesce conservato, così anche del fresco il cui uso alimentare era circoscritto alle zone costiere dove, con la diffusione di nuove tecniche di pesca in mare (tartane, reti a strascico, reti a circuizione, ecc.) si fece più intensa la pesca pelagica sviluppando una cucina con ricette locali basate sui pesci reperibili, e da mercato, mentre la minutaglia invendibile, la *muscina*, sarà nobilitata nell'infinita varietà delle zuppe tuttora prelibate nelle città di ogni porto.

L'interesse al pesce in cucina rimane comunque marginale come si può dimostrare col fatto che, anche città di grande tradizione marinara, come Genova, Ancona, Napoli e altre, nei secoli XVIII-XIX orientano la loro cultura gastronomica soprattutto al pesce conservato: su tutti baccalà, stoccafisso, aringa, sarde in sale, ecc.

In fondo, nella congerie delle cucine regionali, le uniche che hanno una decisa impronta connotata dalla manipolazione culinaria del pesce sono la Sicilia e la Sardegna, per il pesce spada, il tonno e la sua bottarga, e l'area di Venezia per le anguille (*bisati*), cefali, seppie, tri-

glie di fondo e *moleche*, *masanete*, *peòci*, *bovoli*, *garusoli*, ecc.

Dalla caduta dell'Impero Romano, l'Italia che era suddivisa in tanti regni, stati e staterelli, nella seconda metà dell'800 finalmente diventa uno Stato unico che, eliminati i confini interni, facilita il transito delle merci, soprattutto quelle più deteriorabili.

L'inizio del '900 vede la nascita delle fabbriche del ghiaccio, poi dei frigoriferi che diventano fondamentali per la conservazione e il trasporto dei prodotti, soprattutto ittici, notoriamente di altissima deperibilità.

Dalla prima metà del secolo, con l'avvento e la diffusione dei motori, il consumo, facilitato anche dalla globalizzazione del prodotto, fa incrementare la pesca di mare che supera la produzione dell'acquacoltura e si orienta prima verso l'altura per estendersi, in seguito, negli oceani.

L'evoluzione raggiunta dalle tecniche di pesca consente così di rifornire i mercati con pesce in quantità e con specie alloctone pescate nei mari lontani e necessariamente lavorate a bordo di pescherecci che, dotati della tecnologia del freddo, solcano gli oceani con grandi scafi e motori sempre più potenti.

In parallelo però, per rispondere alle richieste di pesce sempre maggiori, negli anni '70 è iniziata una rapida diffusione degli allevamenti capaci di riprodurre il ciclo di molte specie ittiche, dalla riproduzione alla taglia mercantile per il commercio.

Dagli anni '80 il consumo dei prodotti ittici è in costante crescita facendo affiorare il problema dell'impovertimento delle risorse naturali, troppo sfruttate con tecniche innovative applicate da una pesca poco controllata, alla quale si affianca il crescere dell'inquinamento. In questa situazione è sorta la necessità di sviluppare l'acquacoltura e, al tempo, consentire lo sviluppo di una pesca sostenibile e coordinata. Così, nell'ultimo ventennio, di fronte alle innovazioni della tecnica produttiva, è nata la ne-

cessità di un atteggiamento di prevenzione che regolamenti e controlli la pesca e attui il monitoraggio delle acque e il loro inquinamento.



Si punta quindi ad una acquacoltura sostenibile, rispettosa dell'ambiente, attenta alle specie marine e d'acqua dolce allevate che, grazie ad una alimentazione più sana ed ai controlli veterinari, consenta una razionale gestione del settore.

Attualmente l'Italia ha un fabbisogno annuale di più di un milione di tonnellate di pesce delle quali, prodotte, sono circa 450.000 mentre la differenza, più o meno 650.000 tons, sono di importazione. Dall'Asia vengono gamberi e cefalopodi (seppie, calamari, polpi, moscardini, ecc.), dal sud-America s'importano gamberi e mazzancolle, dal Giappone e dall'Oceano Indiano arriva il tonno "pinna gialla", congelato, per lo scatolame lavorato in Italia o negli stabilimenti delocalizzati sulle aree di produzione. Dal Nord-Europa vengono salmoni, merluzzi, sogliole e capesante mentre dal Marocco, Tunisia, Croazia si importano gli stessi pesci che vivono nei mari del Mediterraneo.

All'inizio di questo secolo la flotta peschereccia italiana - concentrata nei principali porti dell'Adriatico, della Campania e della Sicilia, con grande presenza di navi a Mazara del Vallo, Chioggia e San Benedetto del Tronto - contava più di 18.000 pescherecci scesi, oggi, a meno di 13.000 unità.

In parallelo, in seguito alle limitazioni che la Comunità Europea introduce e aggiorna con norme continue e sempre più restrittive, la produzione di pesca risulta dimezzata mentre è raddoppiato il prodotto dell'acquacoltura che attualmente, e in costante aumento, significa 90.000 tons di cozze, 40.000 di vongole "filippine" diventate "veraci", spigole e orate 12.000 tons ciascuna, 40.000 tons di trote e altre specie di minor quantità e peso economico quali ostriche, saraghi, ombrine ecc.

I problemi dell'acquacoltura, e della sua produzione, sono oggi da collegare sia alle immancabili questioni burocratiche sia, e soprattutto, alla scarsità di specie che il sistema riesce a produrre.

L'acquacoltura è infatti impostata sull'allevamento di dieci-dodici specie a fronte delle diverse decine che la produzione ittica della pesca può immettere sui mercati.

La ristrettezza delle specie allevate o allevabili rappresenta un grave freno allo sviluppo di questo particolare settore ittico che, nella politica globale, dovrebbe prevedere un aumento di produzione capace di compensare le sempre minori capacità produttive della pesca. E' infatti in corso un intenso lavoro di studio la cui applicazione consentirà di allargare la gamma delle specie allevabili delle quali, ormai quasi inserite, si devono considerare i rombi, i saraghi, le corvine, gli storioni, le trote, ecc. mentre maggiori difficoltà sono da risolvere con le anguille, finora solo 'ingrassate', le rane pescatrici, i tonni e altre specie.

In quest'ottica si inseriscono la Politica Comune della Pesca (PCP) ed il nuovo Fondo Europeo per le Attività Marittime e la Pesca (FEAMP) per il periodo 2014-2020.

In tutti gli anni in cui la produzione della pesca ha dominato il mercato, l'acquacoltura ha comunque mantenuto un suo ruolo soprattutto grazie anche alle tradizioni locali che hanno tenuto in vita certe nicchie di consumo, alcune solo animate da iniziative folkloristiche.

Declinata a "dialettale" e ufficializzata con la chiarezza del lavoro che la sostiene, la produzione ittica delle specie d'allevamento potrà essere rilanciata nelle proprie zone di origine e in un prossimo futuro apprezzata oltre i confini territoriali.



Esaminare le preparazioni delle cucine tradizionali e considerarle come documenti storici senza atteggiamenti di nostalgia o di rimpianti per una società peschereccia o sociale in evoluzione o in via di scomparire, è percorrere un declino iniziato con la nostra era industriale, quella del "boom". Fissare nella memoria quei momenti e quella cucina, farli rivivere almeno in tavola, riscoprire le grigliate "s'i fugòn", le zuppe "sa 'l purazz" o i tanti "brodetti" di ieri, diversi da quelli di certe cucine domestiche o di ristorante che evitano i pesci "con le spine", non è folklore.

Sono piatti di tradizione che hanno spiccata personalità di fronte alle quali scompaiono certi "bastoncini di pesce", impanati e fritti, belli e fruscianti, resi accattivanti fin dalle confezioni del congelato, pronti per la padella. Sarà una strada obbligata sulla quale siamo incamminati.

Non è far buon viso a cattivo gioco, è percorrere un tempo che non vuole cancellare il passato ma intende riproporlo in un'ottica nuova che tenga in vita lo spirito delle usanze sulla tavola.



## COZZE DEL FRIULI VENEZIA GIULIA



*La misèria la xè negra come i peòci*  
(La miseria è nera come le cozze)

Dell'allevamento di mitili su pali fissi di legno, in Europa, si hanno notizie dal XII-XIII secolo. In Italia i maggiori produttori sono nell'Alto Adriatico con l'Emilia Romagna, il Veneto e il Friuli Venezia Giulia che concentrano circa il 40% alla produzione nazionale di molluschi mentre, al Sud, alla mitilicoltura sono interessate la Puglia e, nell'area tirrenica, la Campania, la Liguria e la Sardegna.

Nel golfo di Trieste, lungo tutta la costiera, dalla baia di Panzano fino a quella di Muggia, la tradizione della mitilicoltura si perde nei tempi ma la leggenda è documentata da reperti paleontologici - mitili come raschiatoi - rinvenuti nelle cavità del Carso triestino che fanno pensare ad una coltura primitiva di utilizzo, e magari di allevamento. E' da credere che rami e tronchi secchi trasportati dai fiumi e arenati verso il mare, venivano colonizzati dai grappoli di mitili facili da raccogliere, disponibili in tutte le stagioni e da usare come alimento.

Nell'alto Adriatico la mitilicoltura ha, inoltre, un elevato valore storico e culturale fondato nei documenti del '500 che attestano testimonianze di disposizioni della Serenissima relative a raccolta e pratiche d'allevamento dei "peoci" nelle lagune.

Per la storia più recente ci sono gli insediamenti di ostriche nelle lagune di Grado e di Marano o dei mitili dei quali, a fine '800, un documento attesta la mitilicoltura "... *in val di Muggia e Zaule, in qualche metro d'acqua, si piantano pali che attualmente saranno circa 60 mila. Di questa industria vivono una trentina di famiglie di pescatori ... che ne fanno coltura ... piantando pali intorno ai quali si fissano le larve dei mitili che, dopo un paio d'anni sono cresciuti abbastanza ... per essere messi in vendita*" (Davide Carazzi, direttore del Museo Civico di La Spezia, 1893).

I primi ad esser coltivati furono i *Mytilus edulis* ma, successivamente sarà *Mytilus galloprovincialis* a interessare le coste dalla penisola iberica all'Adriatico ed il Mediterraneo, fino al Mar Nero.

Le antiche tecniche di allevamento si sono perfezionate alla fine dell'800 quando è iniziata la diffusione della mitilicoltura il cui prodotto, molto nutriente, fornisce proteine a basso costo (100g contengono circa 12,3g di proteine, 3,4 g di carboidrati, 1,8 g di grassi, sali di calcio, fosforo e ferro, vitamine B<sub>1</sub> e B<sub>2</sub>).

L'allevamento è ancora oggi ricalcato sui concetti ottocenteschi impostati sull'insediare mitili su fondali tra i 3 e i 15m nelle aree protette dalle avversità marine.

Verso fine secolo sono state introdotte la semina nelle valli e la coltura su pali di legno. In parallelo è stata attivata la selezione di varietà adatte agli ambienti lagunari e la sperimentazione dell'allevamento su zattere nelle lagune. Il grande sviluppo della mitilicoltura ha inizio nel '900 quando la sua importanza era andata crescendo col crescere della domanda che garantiva un reddito maggiore rispetto a quello della pesca.

Tra il '60 e il '70 tutte le superfici lagunari destinate alla mitilicoltura raggiungevano i 50

ettari tanto che venne deciso di bloccare l'espansione degli impianti che già producevano 40.000 tons di mitili pari alla metà del prodotto nazionale che, valutato in euro, significa più di 3 milioni.

La tecnica utilizzata nelle lagune prevedeva che i mitili fossero allevati nei "pergolati", vivai di 500 – 2.000 m<sup>2</sup>, rettangolari. Era una struttura di pali di castagno o di ferro, disposti a 5 x 5m, conficcati sul fondo e 1-2m lasciati fuori acqua. Alle corde che li collegavano, venivano fatte pendere altre corde cui si legavano le "reste" (reti di nylon tubolari, a calza) entro le quali erano fatti crescere i mitili.

Oggi il sistema è stato sostituito dagli impianti "off-shore" che offrono grande disponibilità di spazio, un accrescimento più rapido e una produzione di qualità superiore.

In realtà anche il minor nutrimento disponibile, dato il crescere delle altre specie presenti nell'ecosistema di laguna, l'aumento dei rischi igienico-sanitari, il minor costo di produzione dovuto alle innovazioni tecnologiche, la saturazione dei fondali più adatti ad altri molluschi, su tutti, le vongole, hanno inciso su questo cambiamento.

Gli impianti di oggi occupano superfici delimitate da boe perimetrali che definiscono i confini della concessione. All'interno si predispongono "filari" ciascuno costituito da una "resta" ancorata al fondo con un "corpo morto" e tenuta a galla da altre boe.

Da ogni resta pendono le "calze" fatte da reti tubolari al cui interno ci sono i mitili in allevamento.

L'attività è organizzata da una preparazione che segue la vita dei mitili dallo stadio di uova alla dimensione di 1,5-2 cm quindi vengono introdotti nelle calze che saranno appese alle reste dei pali dell'impianto dove cresceranno



per 12-15 mesi. In questo tempo si cambiano più volte le calze con altre maglia sempre maggiore e per 8-10 volte si controllano le reste fino al momento di portarle in appositi stabilimenti a terra dove i mitili raccolti sostano in vasche in cui scorre acqua sterile per eliminare l'eventuale carica batterica.

Finalmente i mitili sono così pronti per un ultimo lavaggio in acqua ozonizzata che precede il confezionamento secondo gli standard mercantili.

Nel tempo si è registrata una flessione della produzione con un calo costante fino ai giorni nostri, con produzioni annue di 21.000 tonnellate negli anni 80', 9.000 tonnellate negli anni 90', 4.000 tonnellate nel 2000. Dopo un lieve calo fra il 2005-2007, attualmente la mitilicoltura del Friuli Venezia Giulia è attestata su allevamenti intensivi che occupano 3-4 ettari di mare per una produzione oscillante che si attesta intorno alle 5.000 tonnellate.



## RICETTE

### *Minestra de peòci*

**Ingredienti:** per 4 persone

1,5 Kg di peòci de Trieste non molto grossi; 200g di fagioli borlotti della Carnia; 200g di pasta corta o spaghetti spezzati; 100cc di vino 'Friulano' o un 'Collio', bianchi e secchi; 3 spicchi di aglio; olio extravergine DOP-Tergeste; alloro, rosmarino, sale e pepe.

**Preparazione:** tenere i fagioli in ammollo per almeno 12 ore quindi cuocerli in una pentola con uno spicchio di aglio, un paio di foglie di alloro ed un rametto di rosmarino.



A parte, in una pentola larga e bassa, con coperchio, far aprire i peòci con 2 spicchi d'aglio, il bicchiere di vino bianco, una spruzzata di pe-

pe nero macinato e un filo di DOP-Tergeste. Sgusciare i peoci lasciandone alcuni, per decorazione, nelle loro valve.

Recuperare il liquido di cottura dei peoci filtrandolo e versarlo nella pentola dei fagioli dove, a bollire, si aggiunge la pasta aggiustando di sale e pepe e, alla fine, mettere i frutti dei peoci.

Impiattare versando a crudo un filo di olio, i peoci con le valve ed una macinata di pepe nero. La minestra si accompagna con un Merlot giovane.

### *Zuppa di pomodoro e cozze*

**Ingredienti:** 1 cipolla bianca, 1 carota, 1/2 gamba di sedano, foglie di basilico, 250 gr pomodoro fresco o passata di pomodoro, 200 ml di fumetto di pesce leggero, 300 gr di cozze.

**Preparazione:** rosolare leggermente le verdure in olio di oliva extravergine, aggiungere il basilico e il pomodoro e portare velocemente a bollire.

Aggiungere il fumetto di pesce e far andare fino a cottura ultimata, filtrare tutto con un colino.

Spadellare le cozze con aglio e prezzemolo, aggiungere la salsa base e far aprire le cozze; aggiustare di pepe, sale ed un pizzico d'olio extravergine d'oliva. Servire calda con crostini.

## TINCA DEL PIEMONTE



È un pesce la cui diffusione era quasi endemica in tutte le acque dolci europee, specialmente quelle a corso lento, quali fiumi, canali o fossi ma anche laghi o stagni anche se d'acqua ferma o povera d'ossigeno ma con fondali coperti da vegetazione, melmosi o fangosi, dove d'inverno la tinca ama nascondersi o seppellirsi.

Grazie al suo comportamento, verso la metà del secondo millennio l'uomo fu attratto da questo pesce che, per il nutrimento che poteva offrire, prese ad essere allevato negli stagni dell'Europa. Dall'ambiente naturale, la pesca e l'allevamento della tinca, venne spostato ben presto nell'acqua delle risaie. Nel nuovo habitat artificiale, la tinca ha trovato abbondante nutrimento ed offerto al risicoltore un reddito complementare.

Alla fine del XV secolo, con la comparsa delle prime risaie, il riso è entrato nell'alimentazione degli uomini e le tinche si sono diffuse non solo nel nord, ma dovunque c'era disponibilità di acqua. Fu quasi tutt'uno l'idea di allevare nelle risaie i pesci che divennero fonte proteica con la quale integrare lo scarso vitto in quel periodo storico flagellato dalle carestie.

Se qualche documento del XIII secolo comprova la presenza della tinca in Piemonte, certi reperti fossili del Plio-Pleistocene attestano che la tinca nuotava già negli stagni naturali. Molto più tardi, alla popolazione rurale di Ceresole d'Alba fra le tante gabelle " che la vessava, s'era pensato bene di far pagare un particolare tributo in ...

tinche " perché ben apprezzate per il loro valore sia economico che gastronomico.

Da quella tinca insediatasi nell'era neozoica, discende l'attuale conosciuta come "tinca gobba", nel tempo diffusa endemicamente in tutta la Regione ma, in particolare, la sua presenza s'era concentrata nell'altopiano a sud-est di Torino, ai confini col cuneese e l'astigiano, nella pianura che dalle Alpi volge alle alture del Monferrato. Qui erano presenti stagni naturali ma vennero realizzate anche molte peschiere, piccole e grandi, ricavate accanto alle abitazioni sia isolate che raggruppate nelle borgate. A Ceresole d'Alba, per esempio, molte delle oltre 100 peschiere attive, erano già citate nel catasto del XVII secolo e alcune, di proprietà comunale, venivano affittate ai pescatori così creando un indotto a favore della città.

In periodi relativamente recenti, dell'allevamento della tinca, si hanno notizie della presenza di quantitativi di pescato e di vendita sul mercato di Torino.

Nel periodo 1950/70 la produzione ammontava a 50/60 tonnellate l'anno ma alla fine del ventennio, l'attività della piscicoltura era praticamente scomparsa al punto da rappresentare un accessorio marginale nell'economia agricola locale. Al calo della presenza di tinche negli ambienti "naturali" ha contribuito non poco l'inserimento casuale o in funzione della pesca sportiva di specie alloctone che, per il rapido ritmo di pro-

duzione e la resistenza anche in acque inquinate e poco ossigenate, si sono dimostrate potenzialmente pericolose nei confronti della fauna ittica autoctona. Nei confronti della tinca, ad esempio, si è dimostrata fortemente competitiva, tanto da ridurne la diffusione e con non pochi danni, la presenza del pescegatto (*Ameiurus melas*) o del carassio (*Carassius carassius*).

Comunque, nonostante la crisi delle attività agrozootecniche abbia ridotto la produzione e l'uso della tinca, la tradizione e la cultura sono ancora vive al punto di farne un "presidio" di Slow Food tale da rilanciare l'impiego della tinca nella gastronomia e così da sostenere lo sforzo necessario nella rincorsa per una definizione circa le particolarità di questo pesce che è tornato ad interessare alcuni neo-pionieri acquacoltori di Poirino. Così, nel 2008, l'impegno è stato coronato con il riconoscimento europeo grazie al quale, oggi, si deve parlare della "D.O.P. - Tinca gobba dorata del Pianalto di Poirino" dove Poirino è il Comune che ha il ruolo di capofila degli altri 23 comuni limitrofi.

Accanto a questa tinca-DOP, comunque, non si deve trascurare l'altro fiore all'occhiello di Poirino rappresentato dall'asparago che, qui, ha quel sapore tanto inconfondibile da meritare la certificazione "P.A.T." - Prodotto Agroalimentare Tradizionale - e l'inclusione nello specifico elenco predisposto dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

L'una e l'altro hanno il meritato trionfo nell'annuale Fiera della tinca e dell'asparago che nel 2015 vedrà la sua 58<sup>esima</sup> edizione.

In quell'occasione saranno in mostra gli acquari nei quali osservare le tinche nei vari stadi di accrescimento. Sarà possibile assaporare esemplari dalle carni tenere che, soprattutto, al gusto e all'olfatto, non presenteranno quei sapori di fango o di erba che spesso caratterizzano la carne di questa specie.

L'attività del piscicoltore richiede capacità, pazienza e tempo in quanto deve trattare un animale a lunga crescita. Infatti per avere soggetti da 150g serve un anno, ne servono 2-4 per vederli sessualmente maturi.



## RICETTE

*Risotto con la tinca*

**Ingredienti:** per 6 persone servono 400g di riso, possibilmente Vialone nano o Carnaroli; 2 tinche da 6-700g; olio extravergine 50g; burro 50g; pomodori pelati 400g; sedano, cipolla, carota, foglie di salvia, noce moscata; sale e pepe; prezzemolo e dragoncello, se disponibili.

**Preparazione:** con le teste, messe in un litro d'acqua fredda insieme a sedano, carota cipolla, fare un fumetto facendo bollire fino a poter recuperare circa la metà del liquido.

Tagliare le tinche a pezzi, infarinarle, salarle e aggiungerle al soffritto dove, in olio e burro, si erano messe anche le foglie di salvia e mezza cipolla. Quando saranno ben dorate, toglierle recuperando il fondo di cottura che, setacciato, si mette in una padella aggiungendo i pelati, sale, pepe, una grattatina di noce moscata, dragoncello e prezzemolo. Con un bicchiere di vino bianco, far bollire per una mezz'oretta. Unire le tinche a pezzi, disfatte, togliendo spine e pelle, facendo andare a fuoco basso per altri 20-30 minuti.

Questo sarà il "condimento" del risotto tirato a cottura col fumetto e da servire con noce di burro e un po' di pepe.

*Le tenche carpiòna*

La tinca "in carpione", cioè fritta e marinata, non mancava mai nei menù delle feste quando veniva preparata nella emulsione di aceto, vino bianco ed erbe aromatiche, tipicamente piemontesi, e protagonista della cucina locale.

Può esser curiosa la definizione del modo di cucinare "in carpione" dal modo di preparare i pesci d'acqua dolce che avrebbero preso la forma di 'carpioni', grandi carpe. Il sistema, con le naturali varianti, è presente in molte regioni d'Italia dove, a partire dal Quattrocento, la carestia era

generalizzata. La preparazione consentiva di approfittare di un pescato abbondante e, soprattutto, permetteva di scongiurare la fame conservando a lungo la gustosa elaborazione.



**Ingredienti:** per 4 persone servono 8 tinche, meglio quelle "DOP", ciascuna circa di 80g; ½ litro d'aceto di vino bianco, 1 spicchio di aglio, 1 carota, 1 cipolla, 1 ciuffo di prezzemolo, 1 rametto di rosmarino, qualche foglia di salvia, olio extravergine, pepe, sale q.b.

**Preparazione:** mettendosi all'opera si devono pulire ed eviscerare le tinche lavandole e, sgocciolate, si avvolgono in un canovaccio prima di riporle in frigorifero dove restano per 24-36 ore. Qui, l'aria secca toglierà l'umidità al pesce favorendone la frittura senza infarinare.

Friggerle in abbondante olio bollente per circa 10 minuti, poi si mettano su carta perché perdano l'unto in eccesso quindi si adagino, affiancate, in una terrina.

Nel frattempo, nell'olio, si soffriggano carota tagliata a rondelle, cipolla e aglio insieme agli altri aromi. A tempo, nel soffritto si versino l'aceto e il vino diluiti in mezzo litro d'acqua portando a bollore regolando sale e pepe. Far ridurre a un quarto con un lento sobbollire.

Questa marinatura, caldissima, si versa sulle tinche lasciandole in frigorifero per 4-6 giorni perché s'insaporiscano. Al momento, scolate, si servono.