



COLDIRETTI
IMPRESAPESCA



**Programma Nazionale Triennale
della Pesca e dell'Acquacoltura
2013 – 2015**



PROGETTO: ACQUACOLTURA

L'acquacoltura parla in "DIALETTO"

**LOMBARDIA
SARDEGNA**



**MINISTERO POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI**



L'ACQUACOLTURA PARLA IN "DIALETTO"

Sommario

Prefazione <i>di Ettore Franca</i>	2
STORIONE DELLA LOMBARDIA	6
RICETTE.....	8
<i>Per la carne</i>	8
<i>"Storione in agrodolce"</i>	8
<i>Per il caviale</i>	8
ORATE E BRANZINI DELLA SARDEGNA	9
<i>Al cartoccio</i>	11
<i>Al sale</i>	11

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 Ate-neo 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 (*ichtus* = 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 ChristòsTheù Uìòs 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, stabilisce che il pesce doveva esser cibo in più giorni della settimana poi, con la Riforma, "inventa" 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 incidono 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, triglie 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 an-



che 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 emergere il problema dell'impovertimento delle risorse naturali, troppo sfruttate con le 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 necessità 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 scato-



lame 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 e 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 indagarle come documenti storici senza atteggiamenti di nostalgia o rimpiangere una so-



cietà 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 "brodett" 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.

STORIONE DELLA LOMBARDIA



E pensare che lo storione popolava i grandi fiumi del nord Italia, su tutti il Po, il Ticino e il Reno, lungo i quali risaliva per deporre le uova e fecondarle! Nati da quelle uova, gli avannotti avrebbero ripreso la strada del mare per iniziare la loro vita che poteva durare anche un secolo e li avrebbe portati a due-tre metri di lunghezza e 100-200 kg di peso. Coevi dei dinosauri, dal tempo della preistoria hanno perpetuato l'aspetto e i caratteri degli antichi avi continuando a popolare le acque di fiumi e mari.

Purtroppo, gli storioni - della specie *Acipenser naccarii* - sono quasi scomparsi e, se va bene, sono a rischio d'estinzione con le rare segnalazioni nell'Adriatico e nel Po dove, fino alla fine dell'800, erano frequenti fino oltre Torino, termine del lungo viaggio che oggi è loro impedito dall'inquinamento, dalla discontinuità ambientale creata dagli sbarramenti e ... dai pescatori.

A quel tempo, lo storione era molto diffuso e il "caviare" già nel XV-XVI secolo, era una ricercata prelibatezza stando a Cristoforo da Messisbugo, scalco ducale alla corte ferrarese sia di Alfonso I d'Este che di Ercole II e a quella dei Gonzaga di Mantova. Nei suoi libri¹ cita la prima preparazione pervenutaci del "caviaro per mangiare, fresco, o per salvare"², il caviale dello storione beluga, del quale viene descritto anche il "Desinare che fece il Conte Federico Quaglia allo Illustrissimo Duca di Chartres ..." che fu domenica il 24 gennaio 1529 quando, insieme ad altri ospiti, cenarono con "... *caviaro fresco, piatti 6; sturione fritto, fette 24; arance, zucchero e cannella in piatti 6; sturione pezzi 12 e 12 pezzi di luccio allessi in piatti 6*".

Anche nei grandi fiumi del milanese lo storione era frequente e oggi, a fronte del suo costante decremento, la Provincia di Milano si è attivata per il recupero di questa specie.

"... Lo storione si pescava nel Po e mi portavano le ovaie, che pesavano anche 10-12 chili. Staccavamo le uova dalla membrana e le mettevamo in una cassa di noce, foderata esternamente di amianto, condite con sale e pepe forte. Facevano un po' d'acqua, per cui le mettevamo a cuocere nel forno, a fuoco bassissimo e mescolando continuamente, perché evaporasse

¹ Libro novo nel qual si insegna a far d'ogni sorte di vivanda (Venezia 1557) e Banchetti, composizione di vivande e apparecchio generale (Venezia, 1610).

² ... Piglia l'ova dello storione, e come più sono nere sono migliori; e distrigale (stèndile) su una tavola con la costa del coltello, nettandole bene da quelle pellegate (pellicole), e pesale, e per ogni libbre 25 di ove, gli ponerai 12 once e mezzo di sale, cioè mezza libbra per mezza d'uova. (da Banchetti, ..., in E. Faccioli, *L'arte della cucina italiana*, Einaudi, Torino, 1992; pag. 323)

tutto il liquido quindi si aggiungeva olio poi, raffreddate, si confezionava il caviere nei vasetti da mandare all'estero. Anche in America !"

La testimonianza è della proprietaria detta "Nuta" della bottega storica Ascoli, costretta a fuggire per le leggi razziali, dove nell'antico ghetto ebraico di Ferrara, si lavorava ancora il caviale.

Cambiati i tempi, verso la fine degli anni settanta e dopo le prime prove sperimentali di stabulazione e allevamento, fu avviata la storionicoltura in Italia mirata, all'inizio, al ripopolamento dei corsi d'acqua. Nel decennio successivo, quando s'era intuito il significato commerciale, accanto all'allevamento dello storione 'indigeno' fu introdotta una specie d'oltreoceano, l'*Acipenser transmontanus*, lo storione bianco del Pacifico importando dagli USA il materiale di semina, cioè le uova embrionate o le 'larve' già svezzate. Dopo i primi tentativi, quando la sopravvivenza non superava il 10%, sono state ottimizzate le strutture di svezzamento e migliorata la mangimistica, per cui oggi è possibile superare il 50% degli animali in vita.

La specie, data la rapida crescita (1 kilo in un anno, 2-3 in 24 mesi, 10-12 in 60 mesi), si è presto dimostrata interessante per il consumo alimentare della carne.

In realtà, maturate non poche conoscenze sulla tecnica di allevamento, si portano avanti a livello sperimentale per la commercializzazione, almeno una decina di altre specie di storioni che, trovando riscontro sul mercato, aprono un importante aspetto economico sostenuto dalla prelibatezza delle carni e delle uova per ricavare caviale. In Italia dagli anni '90 viene prodotto soprattutto nell'area bresciana dove alcune ditte producono ormai oltre le 25 tonnellate di caviale/anno, esportate per la quasi totalità all'estero, dai Paesi Arabi al Giappone.

Lo storione, fra gli altri pesci allevati, ha un ciclo di produzione che, a seconda della specie, oscilla da tre a cinque anni per la carne mentre se ne devono aspettare sette-quindici per la maturazione sessuale e per la raccolta delle uova.

Dalla fase larva - avannotti- l'ingrasso avviene in

grandi vasche da 2-3.000 m² dove 2-3 volte al giorno si ricambia interamente l'acqua; l'alimentazione degli storioni è costituita da farine addizionate con specifici integratori. Per portarli alla taglia commerciale richiesta oggi dal mercato (8 kg) sono necessari circa 6 anni di allevamento, rispetto ai 4 anni sufficienti in passato per la vendita (3-4 kg). Al mercato giunge il prodotto fresco oppure quello congelato, intero, in tranci, o dopo affumicatura.

Al suo tempo, con le uova si prepara caviale, parola italiana che sembra derivi dal persiano *kh g-var* il cui significato è riferito a un pesce "generatore di uova".

Era questo un cibo particolarmente apprezzato dagli Zar russi, dagli Scià persiani, dai nobili delle loro corti e delle classi emergenti che potevano permetterselo.

È bene, quindi, cercare di capire cos'è questo misterioso caviale. Si può ottenere con le uova di tutti gli storioni delle oltre trenta specie della famiglia *Acipenseridae* cui appartengono i generi *Acipenser* e *Huso*.

Uno dei caviali più noto è il "*beluga*" ottenuto dall'*Huso huso*, lo storione che, in russo, è chiamato *beluga* e che in Italia è detto 'storione ladano'. La femmina, a circa 20 anni, può fornire circa 20.000 uova per kilo del suo peso: uova a grana grossa, con diametri superiori a 3mm. Il prodotto ha una colorazione fra il grigio-perla e il grigio³ e, in commercio, viene contraddistinto da etichette con azzurro o blu sulla confezione. Dallo storione *Acipenser gueldenstaedtii*, russo, da quello persiano *A. persicus* e dall'ormai rarissimo *A. nudiventris* si ottiene il caviale *ossietra* chiamato anche coi nomi di *osetra*, *oscietra* o *asetra*. È un caviale di granatura media, dal gusto morbido e con un leggero aroma di nocciola, dal colore tendenzialmente marrone, più o meno scuro. Una variante è il caviale *ossietra reale* con uova di granatura leggermente più grosse e di colore marrone-chiaro, dorato.

- Il prodotto è individuabile dalla etichetta di colore giallo.
- Spesso, al posto dell'*ossietra* 'vero' viene spacciato, imitandone l'etichetta, il caviale dello storione siberiano, *A. baerii*, che è tutt'altra cosa rispetto all'*ossietra* considerato, dai cultori, il più raffinato.
- Dall'*Acipenser stellatus*, noto in Italia come storione stellato, si ottiene il caviale *sevruga*, caratterizzato da uova piccole - 2 mm di diametro -, colore dal grigio-chiaro al grigio-scuro, di gusto aromatico, riconoscibile dalle etichette di colore rosso o arancio.

Un discorso a parte è il "caviale rosso" o *ikura*, ottenuto dalle uova del lompo (*Cyclopterus lumpus*) artificialmente colorate di rosso o di nero chiaramente di valore decisamente inferiore che per fortuna, le norme italiane vogliono sia etichettato come "succedaneo del caviale".

RICETTE

Per la carne

La carne di storione si presta a numerose preparazioni che vanno dal brasato, alla griglia o arrostita al forno. Non inusuale l'utilizzo per cucinare un polpettone o delle scaloppe mentre non mancano



delle zuppe o dei sughi per pasta lunga all'uovo. Si riporta un tradizionale "*Storione in agrodolce*"

Ingredienti: per 4 persone servono 4 fette di storione spesse un paio di centimetri, capperi sot-

³ Il più pregiato fra le tre tipologie di caviale è quello più chiaro.

t'aceto, 3-5 cipolline tagliate a spicchi, mezzo dado da brodo, sale e pepe, vino bianco.

Preparazione: infarinare e rosolare in olio le fette di storione. Si irrorino così con vino bianco e si uniscano i capperi sottaceto, le cipolline tagliate a spicchi e mezzo dado da brodo sbriciolato, sale e pepe. Far sobbollire per una quindicina di minuti in un recipiente coperto.

Non male sarebbe completare il tutto con qualche salsa piccante o altri gusti che piacciono, per poter aumentarne il sapore e apprezzare la preparazione.

Per il caviale

Non è un prodotto da tutti i giorni dato il prezzo non proprio popolare.

Un buon beluga si acquista a 8-10 euro/grammo; il più costoso in assoluto è il rarissimo "Almas", prodotto nel cuore dell'Iran e venduto da un esclusivista londinese a 25.000 dollari, più o meno 20 euro al grammo.

Non è certamente consigliabile cuocerlo e, per apprezzarne l'aroma, è meglio gustarlo in purezza o accostato agli amidi di sapore leggero quali patate, riso o pasta, in piatti freddi o appena tiepidi.

Quando mancava la linea del freddo per la con-



servazione, quindi i sapori si facevano più intensi, veniva accompagnato al pane tostato imburrato e limone a spicchi.

Il modo russo prevede il caviale su una noce di burro o sulla panna acida sistemata sui bliny che sono delle piccole focaccine circolari, lievitate, fatte di farina.

Le qualità meno pregiate sono accompagnate a dischi di uova sode.

Al momento di servirlo *deve essere mantenuto freddo* in certi contenitori dove, sempre sul ghiaccio, è tenuta la ciotola col caviale da prelevare con utensili di osso, corno, madreperla, cristallo o vetro; mai metallici, a meno che sia l'oro, l'unico che non altera sapore e colore del caviale. Per completare, alla faccia della miseria, ci vuole uno Champagne o la Vodka, ovviamente ghiacciata.

ORATE E BRANZINI DELLA SARDEGNA



L'acquacoltura sarda ha un indubbio vantaggio rispetto a quella di altre zone di mare grazie allo sta-

to di salute, sano e controllato, nel quale si allevano spigole e orate le cui carni risultano sempre sode e gustose. Il segreto, oltre all'abilità degli acquacoltori, è nel mare, negli impianti off-shore e nella "bella vita" fatta dai pesci che, comunque in gabbie da 2.000 metri cubi, non superano mai la presenza di 15 kg di soggetti in un metro cubo d'acqua. Ovviamente il tutto incide sui costi di produzione per i quali si deve mettere in conto anche il rischio dalle mareggiate capaci di distruggere gli impianti che, a basso impatto ambientale e su fondali molto puliti, ospitano le strutture di produzione.

Gli impianti attivi, variamente dislocati in Sarde-

gna, hanno differenti capacità di produzione che vanno dalle 100 tons/anno di Alghero alle 600 di Calasetta e di Golfo Aranci che riforniscono soprattutto i mercati sardi, anche se importanti quantitativi vengono dirottati verso il continente, Milano su tutti, ma non solo. Tali mercati preferiscono ai grandi formati - di 1-1,5 kg - spigole di 3-400 grammi, ideali per la grigliata; dimensioni che spigole ed orate raggiungono in 16-18 mesi di crescita, tempi che si allungano, ovviamente, per le pezzature maggiori.

Il settore della produzione sarda, comunque, deve affrontare la concorrenza di orate e spigole proposte dagli allevamenti stranieri, soprattutto di Grecia e Turchia, oltre che di Croazia e nord-Africa in misura ridotta, che, supportando costi molto minori, offrono le stesse specie a prezzi oscillanti fra la metà e un terzo di quelli isolani. Il settore dell'acquacoltura sarda attualmente occupa una percentuale di manodopera superiore agli altri settori economici. Nonostante la situazione di concorrenza gli 11 impianti sardi riescono a coprire le richieste del mercato e nei momenti di maggiore richiesta si verificano oscillazioni dei prezzi con notevole vantaggio per l'acquacoltura sarda che, nonostante tutto, deve affrontare momenti di difficoltà economica.

In qualche modo, però, al di là della congiuntura, si stanno facendo sforzi per mettere in evidenza il prodotto sardo differenziandolo da quelli di altre realtà produttive nazionali ed estere, rendendo visibile l'origine con una chiara cartellinatura che sottolinei la salute e la qualità del pesce, tuteli e caratterizzi le produzioni isolate da vincolare a un disciplinare con precise regole d'allevamento, con l'obiettivo di giungere nel breve ad un marchio di identità territoriale.

Il settore ha necessità di ripartire e di fare nuovi investimenti, ma le difficoltà di liquidità economica sono forti. Si dovrà puntare molto sulle opportunità che offrirà il nuovo programma strutturale comunitario 2014-2020 (FEAMP).

Ma veniamo ai pesci che se pur diversi, orate e

spigole, presentano analogie nella crescita e hanno differenze nella biologia e nel comportamento tali da richiedere adattamenti tecnologici nell'allevamento a partire dalle fasi di sviluppo larvale fino alla gestione dei prodotti.

L'Orata (*Sparus aurata*) è un pesce non abbondante nei mari dove gli esemplari selvatici sono pescati in piccola quantità con reti da posta, a strascico o con i palangari. Invece si presta molto bene all'allevamento, intensivo ed estensivo, in acque marine e salmastre dove si alleva in tutta Italia - Sardegna, Toscana e alto Adriatico - nelle vasche, nelle valli o negli stagni, semilibere, con un'alimentazione fatta di cibi vari ed abbondanti. Ma soprattutto, dove è possibile, si fanno crescere in mare aperto, nelle gabbie, con una tecnica che offre le orate migliori con le carni più simili agli esemplari selvatici.

E' uno dei pesci di maggior pregio perché le sue carni, sode, delicate e ricche di omega 3, sono apprezzate non solo per il sapore, variabile in relazione all'ambiente di vita e all'alimentazione, ma per la limitata quantità delle "spine".

Gli esemplari d'allevamento offerti sui banchi di pescheria sono lunghi circa 30-35 cm e, ovviamente, il loro prezzo varia a seconda della taglia e delle condizioni di allevamento dei rispettivi Paesi di origine.

La Spigola o Branzino (*Dicentrarchus labrax*), considerata un ottimo pesce fin dalla antichità, è conosciuta con i due nomi che, curiosamente, hanno origini diverse. "Spigola" pare derivi dalla spina pre-opercolare, molto acuta e tagliente, quindi il pesce risulta "spigoloso", mentre "branzino" sembra discenda dai dialetti del Veneto, o della Lombardia dove, *bransin* o *branchin*, vuol sottolineare che il pesce ha le branchie in vista.

Altri, fra gli immancabili nomi dialettali di questa lunga e variata Italia dei pesci, affondano invece nel latino perché i Romani, che amavano molto questo pesce, lo chiamavano *lupus* parola dalla quale discendono il *lupu du mari*, di Sicilia e Puglia o *loasso*, *luvo*, *luvasso* in altre parti d'Italia.

La Sardegna, a parte *luppu*, lo chiama anche *ar-ranassa*, *arrangiola*, *arranzolu* o *spirritu...* .

In natura, dove raggiunge anche i 10 kg e la lunghezza attorno al metro, si nutre soprattutto di molluschi e di crostacei, che sminuzza con le mascelle provviste di denti.

E' comunque fra i pesci più ricercati per l'eccellente qualità delle carni, bianche e sode ma, non ultimo, per le spine piuttosto rare.

Molto versatile in cucina consente un facile destino verso la griglia o il cartoccio degli esemplari più giovani. Quelli più grossi vengono lessati, a partire d'acqua fredda con carota sedano e cipolla ricavando un brodo ristretto, tolto dal quale, il pesce si serve con salse varie o, più semplicemente, con olio e limone. Se poi capitasse, ma è molto raro, una spigola di taglia eccezionale sarà bene ridurla a trance da arrostitire sulla brace.



RICETTE

Al cartoccio

Ingredienti: *orata o branzino, vino bianco, olio extravergine, spicchi d'aglio, qualche fetta di cipolla e, a scelta e a piacere, bacche di ginepro, salvia, prezzemolo, timo, rosmarino, peperoncino. Infine sale e pepe.*

Preparazione: eliminare le pinne del pesce quindi eviscerarlo, squamarlo, lavarlo e asciugarlo. Salare e pepare all'esterno e all'interno dove si distribuiscono le erbe aromatiche che daranno personalità alle carni, altrimenti piuttosto ... neutre. Sistemare ora il pesce così approntato in una pirofila sul cui fondo è opportuno sia steso un foglio di carta forno o carta dall'alluminio. Quindi si cosparga il pesce con altro trito delle erbe. Una spruzzata di vino bianco, si cosparga un filo d'olio sistemando qualche sottile fetta di cipolla. Si chiuda il cartoccio, s'inforni a temperatura già sui 180 °C e si aspettino 35-40 minuti dopo i quali è bene aprire il cartoccio perché il contenuto evapori affinché il pesce non sembri ... bollito.

Al sale

Ingredienti: *orata o branzino, sale grosso, sale fino.*

Preparazione: la cottura al sale è uno dei più antichi metodi per cuocere il pesce, e non solo. Ha il grande vantaggio, 'gastronomico' e nutrizionale, di non dover aggiungere grasso o condimenti che modifichino il gusto della carne. Il branzino e l'orata, specialmente se di taglia grande, sfruttano così solo il loro stesso grasso e cuociono nel proprio vapore che, mentre asciuga la carne, la mantiene leggera e tenera con tutto il suo sapore. Tolte le pinne, squamato ed eviscerato, il pesce si adagia su un letto di sale grosso e si seppellisce con altro sale quindi si mette in forno e ... si aspetta. Tutto qui.

E' opportuno, però, che il sale formi una crosta facile da rompere al momento di servire. Allora, per averla, al sale grosso si aggiunga un po' di sale fino dopo averlo mescolato bene con l'albume d'uovo montato a neve. In alternativa si potrebbe bagnare il sale con dell'acqua prima della cottura o, ma è più fastidioso, continuare a spruzzarla durante.

ETTORE FRANCA:

agronomo, giornalista, insegna Tecnologia degli alimenti nel corso di Scienza dell'Alimentazione presso l'Università degli studi di Urbino.

È accademico dell'Accademia Agraria in Pesaro, dell'Accademia nazionale dell'Olio, dell'Accademia Georgica di Treia ed è fondatore e presidente di OLEA (Organizzazione Laboratorio Esperti e Assaggiatori), fondatore e consigliere della Confraternita del brodetto.

Sue pubblicazioni sono su riviste de "Isole24ore-Calderini" e altri magazines; ha preso parte a "Gambero rosso channel" di RAI-sat ed RTV-San Marino, partecipa a rubriche radio e TV sia RAI che San Marino RTV, collabora con radio e televisioni locali.

Ha pubblicato:

Contributo a conoscere il Bianchetto del Metauro (1972); Fare l'oliva dagli antichi al duemila (1996); Dalle cucine del Duca (Urbino, 1998); La flora dei giardini storici marchigiani (in *I giardini delle ville storiche nelle Marche*, Federico Motta, 1998); Maiale, carnevale e non solo (Carnascialia, Fano, 2006); Dal Pretutianum al DOCG (in *La vite e il vino nelle Marche*, Bolis, 2005); Cioccolata, cioccolato e non solo (Carnascialia, Fano, 2006); Storia dell'alimentazione, della cultura gastronomica e dell'arte conviviale nelle Marche (Il lavoro editoriale, Ancona, 2009); OLEA, l'olivo e l'olio (Grapho5, Fano, 2010); Il Dolce – il piacere del gusto nella storia (Aboca, Sansepolcro, 2013).