

La sfida della pesca sostenibile da Comacchio all'Argentario

A SETTEMBRE PRENDE IL VIA IL PROGETTO SOCIALE "AGROITICA CLARABELLA" SUL LAGO D'ISEO

Che sia di mare o d'acqua dolce, pescato o di allevamento, aumenta l'offerta di pesce messo sul mercato da cooperative e piccole realtà che operano nel rispetto dell'ecosistema. Recuperando lavorazioni tradizionali

di Chiara Spadaro



“Usciva di notte a posare il filo dei palamiti e aspettava sul mare che le esche lavorassero nel buio, che i pesci preferiscono”. Sembrano cucite addosso ad Alessandro Babbanini le parole di Erri De Luca. Lo si può incontrare sulla sua barca lunga quattro metri tra Porto Santo Stefano (GR) e Talamone (Orbetello, GR), Alessandro, scultore e pescatore: “Tendo le reti la sera e le ritiro la mattina successiva”, racconta. Poi pulisce il pesce, lo mette sottovuoto, lo abbatte a -40° C e lo trasferisce nei congelatori. “L’abbattimento è particolarmente indicato per conservare i cibi proteici e fondamentale per il consumo del prodotto crudo”, spiega. Anche i consumatori -non solo i pesci- non chiudono gli occhi: per sapere che sulle loro tavole arriva pesce da filiere sostenibili, è nato nove anni fa il progetto “Pesce d’aprile”. Mauro Fumagalli del Gruppo d’acquisto solidale “Il filo di paglia” -con Delia Lavezzi del Gas “Liberò” e Fernando Sticchi del Gas “Cava Manara”- si sta preparando per andare a ritirare nel fine settimana i 250 chili di pesce congelato di Alessandro. Dopo aver acquistato dal 2009 quasi 10 tonnellate di pesce fresco da piccoli artigiani per una trentina di Gruppi d’acquisto solidale lombardi, infatti, il “Pesce d’aprile” -che dal 2016 è diventato un’associazione- ha deciso di avviare una nuova progettualità per la fornitura ai Gas di pesce congelato. “Gestire una filiera del pesce fresco sostenibile tra Toscana e Lombardia è difficile”, spiega Mauro. Il trasporto, il confezionamento e la distribuzione -seguite dalla cooperativa sociale “Il Balançin” di

Alice Vaccari per la Manifattura dei Marinati

Pavia (balancin.arke-coop.it), in base alle richieste dei Gas- vanno gestite in giornata. Il progetto, avviato in collaborazione con “Paolo il pescatore” -alias Paolo Fanciulli, che lavora in Maremma nel porto di Talamone (paoloilpescatore.it)-, è riuscito negli anni a coinvolgere altri tre pescatori di Marina di Grosseto (GR) e quattro a Porto Santo Stefano. Dal 2012 partecipa al “Pesce d’aprile” anche la cooperativa San Pietro di Genova Prà, “attiva da molte generazioni nella pesca del pesce azzurro, con tre piccoli pescherecci”, spiega Mauro. Consegnano pesce fresco e alici sotto sale, confezionate secondo l’antica ricetta locale.

“Per i prodotti del mare il motto è: si prende quel che c’è quando c’è”, sorride Mauro, mentre spiega che dal prossimo settembre i 20 Gas (circa 150 famiglie) coinvolti oggi nel progetto faranno ordini mensili, alternando le piccole barche del Tirreno alla cooperativa San Pietro e a Valle AMA -sulla costa adriatica, a Campagna Lupia (VE)-, sempre secondo la stagione, la disponibilità e il fermo-pesca. Il Balancin confezionerà il pescato di tutte le barche e preparerà la spedizione per i Gas, che restano impegnati anche su un fronte culturale e di sensibilizzazione sulla tutela del mare, in sinergia con l’associazione “La casa dei pesci” (lacasadeipesci.org), contro la pesca illegale a strascico sotto costa dalla foce del fiume Ombrone a Punta Ala nell’Argentario (vedi Ae 105).

Sono quasi 200mila le imprese della *blue economy* italiana, dice Unioncamere nel sesto “Rapporto sull’economia del mare, 2017”, presentato lo scorso ottobre: un settore che negli ultimi cinque anni ha registrato un aumento dell’8% nel numero di aziende. Il 10% sono condotte da *under 35* e 20% da donne. “Il valore aggiunto prodotto dell’economia del mare è arrivato nel 2016 a 43 miliardi di euro”, si legge nel Rapporto, per 800 mila occupati, il 3,5% dell’occupazione nazionale. Inoltre, secondo l’Associazione piscicoltori italiani (Api, api-online.it), l’itticoltura italiana -che si distinguerebbe “per qualità e sostenibilità”- ha prodotto 60mila tonnellate di pesce nel 2017, per un valore di 287 milioni di euro.

Specchiandosi sulla costa adriatica, una forza di questa economia è rappresentata dalle 58 valli da pesca che si contano tra il Parco regionale del delta del Po e la laguna di Grado (GO). Una superficie di oltre 20mila ettari dove si estendono degli allevamenti naturali, fondamentali per l’equilibrio ecosistemico dell’alto Adriatico e per la tutela della biodiversità del mare e dell’avifauna. Qui, infatti, i pesci “sono in grado di trovare tutte le risorse di cui necessitano all’interno del mosaico di ambienti naturali della valle”, spiega Riccardo Cabras di “Ittica 3V” snc di Favaro Veneto (VE). In questi bassi fondali, praterie sommerse e canali, la pesca estensiva è una pratica antichissima, →

Sotto, il pescato di Itticostenibile, che propone ai Gas pesce allevato responsabilmente dai vallicoltori delle lagune di Venezia e Caorle (VE). Nella pagina di apertura, la preparazione del pesce nella Manifattura dei Marinati a Comacchio (FE)



La cottura delle anguille sul fuoco a legna negli antichi camini della Manifattura dei Marinati.

L'anguilla marinata tradizionale delle valli di Comacchio è un presidio Slow Food. La salamoia prevede per ogni litro di aceto di vino bianco, 70 gr di sale marino di Cervia e un bicchiere d'acqua



→ rispettosa dell'ambiente e dei suoi abitanti. "Tra ottobre e gennaio si producono orate, cefali e pochi branzini, cresciuti in base ai loro cicli naturali", dice Riccardo. "Itticostenibile" (itticosostenibile.com) è il progetto con cui lui -insieme a Federico Riccato e Riccardo Fiorin di *Laguna project* snc- propone ai Gas "un paniere di prodotti ittici, allevati e di pesca, secondo le stagioni e nel pieno rispetto dei cicli vitali delle diverse specie, a prezzi accessibili". La filiera è "cortissima": Itticostenibile confeziona e consegna il pesce fresco lo stesso giorno in cui è stato "raccolto" dai vallicoltori delle lagune di Venezia e Caorle (VE). "Siamo in contatto con circa 120 Gas tra il Veneto e la Lombardia -racconta Riccardo- e con l'autunno speriamo di iniziare le consegne".

Percorrendo la laguna per 90 chilometri verso Sud, dopo Venezia si trova la srl Valle AMA (acronimo di "Azienda Marina Averte", aziendamarinaaverto.com), che gestisce 260 ettari di pesca nell'oasi Wwf Valle Averte. Qui Gualtiero Ranzani si dedica con la moglie, Anna Gambi, alla vallicoltura estensiva di diverse specie di pesci, certificati biologici. "Ci interessa mantenere, incrementare e migliorare l'allevamento sostenibile", spiega, un lavoro che non può prescindere dalla tutela paesaggistica della valle, i cui argini sono costantemente erosi dal vento di bora e richiedono onerose opere di manutenzione. La bora è al tempo stesso nemica e amica dei pescatori. "È una delle tre

condizioni fondamentali per la pesca dell'anguilla nel delta del Po, tra settembre e dicembre", spiega Alessandro Menegatti, presidente della cooperativa sociale "Work and services" di Comacchio (FE). Le altre due sono "il buio di luna e l'alta marea". In quel momento le anguille sentono il richiamo dell'acqua e sono pescate "con l'inganno del lavoriero" -come lo chiama Alessandro-, un attrezzo da pesca di antica tradizione che le blocca a valle. Da tre anni la cooperativa gestisce il progetto "I marinati di Comacchio" (imarinatidicomacchio.it), che oggi impiega una decina di persone svantaggiate nell'antica "Manifattura dei marinati" nel paese dove Mario Soldati girò nel 1953 "La donna del fiume". Grazie a un bando pubblico la cooperativa è tornata a usare cinque dei dodici camini (gli altri sette fanno parte del "Museo dell'anguilla", che pure ha sede qui) della "sala dei fuochi", storicamente usati per la cottura delle anguille e poi sostituiti dal forno elettrico alla fine degli anni Cinquanta. Le anguille (che, marinate, sono un presidio Slow Food), le piccole acquadelle, le acciughe di valle e le "alici per gli amici", sono acquistate dai pescatori di Porto Garibaldi (FE) o Chioggia (VE), che adottano tecniche di pesca non invasiva, secondo la tradizione. "I pesci non sono allevati: crescono naturalmente in quest'area protetta", spiega Alessandro, ma molto meno rispetto a 80 anni fa, quando la produzione era di circa 2.500 quintali l'anno. Nel



2017 è stata di 54 quintali, “ma qualche anno fa eravamo scesi a 18”, sottolinea Alessandro. I pesci sono acquistati ancora vivi e lavorati freschi: tagliati, spiedati e cotti a legna lentamente, nei camini. “Quindi li raffreddiamo e poi li confezioniamo in una salamoia di aceto, acqua e sale”, conclude.

A metà strada tra la costa adriatica e quella tirrenica, sul lago d’Iseo (BS), si trova invece la cooperativa sociale agricola Clarabella (cascina-clarabella.it), che si occupa dell’inserimento lavorativo di persone con disabilità psichica e fisica. Su spinta dell’Autorità di Bacino lacuale dei laghi d’Iseo, Endine e Moro, a metà luglio inaugurerà “Agroittica Clarabella - Tesori del lago d’Iseo”, un laboratorio di trasformazione del pesce fresco a Iseo, al servizio dei pescatori professionali del lago. “Questa è un’economia fatta di piccola pesca artigianale -spiega Claudio Vavassori, presidente del Consorzio Cascina Clarabella

“Questa è un’economia fatta di piccola pesca artigianale. Chi non riesce a vendere subito il prodotto fresco è costretto a svenderlo” - Claudio Vavassori

(consorziocascinaclarabella.it)-. Chi non riesce a vendere subito il prodotto fresco è costretto a svenderlo. La trasformazione locale è una valida alternativa per valorizzare il pescato in altro modo, avviando parallelamente un virtuoso recupero delle ricette e lavorazioni legate alle tradizioni locali”. Già una decina di pescatori del lago hanno aderito all’idea e diventeranno soci della cooperativa per usufruire di questo servizio. Alle ricette tradizionali -come l’essiccazione dei pesci d’acqua dolce: il coregone, l’agone, il salmerino e il cavedano- si vuole affiancare una parte d’innovazione, “ampliando i pesci e provando nuove lavorazioni come l’affumicatura a caldo e a freddo, le conserve di valorizzazione dei sottoprodotti (bottarghe, fegatini, guancette) e altri preparati del fresco”, dice Claudio.

Ma anche il pesce di lago ha andamenti stagionali, così, per garantire continuità al laboratorio di trasformazione -che genererà quattro nuovi posti di lavoro, di cui due per persone fragili-, Clarabella sta realizzando un allevamento di trote e salmerini a Lodrino (BS), in Val Trompia, accanto a una sorgente d’acqua fresca. I trasformati di pesce saranno usati nella “Centottanta Cantina&Cucina”, il ristorante di Cascina Clarabella a Corte Franca (BS) -che prende il nome dalla legge Basaglia- e nello spaccio della cooperativa a Iseo. E un domani il pesce del lago potrebbe diventare anche *street food*, su un furgoncino attrezzato di Clarabella. ➤

La sede della cooperativa sociale agricola Cascina Clarabella sul lago d’Iseo (BS). Sarà inaugurata in luglio l’“Agroittica Clarabella - Tesori del lago d’Iseo”, che trasformerà il pesce fresco pescato nel lago