

CHE



WEB, CRITICHE SENZA VOLTO

Mensile - Anno 3 - n. 16 - Aprile 2012
Poste Italiane Sped. in A.P. - DL 353/2003
conv. in L.46/2004 art. 1 c.1 DCB Milano

GVE

5,00€
copia omaggio

Dalla Puglia

Porto Santo Spirito consegna i pregiati prodotti ittici pescati dai pescherecci del luogo direttamente ai ristoranti dei grandi chef in tutta Italia.

foto di Alessandro Castiglioni

Vendere pregiati gamberi viola di Gallipoli ai migliori chef spagnoli. Lo avrebbe mai immaginato possibile Sebastiano, il padre di Antonio Vasile, il protagonista del nostro racconto? Noi pensiamo di sì perché Sebastiano, ai sogni più ambiziosi, ha sempre creduto.

Nei giorni in cui viene distribuito questo numero della rivista Antonio è a Madrid per siglare il suo primo contratto all'estero. Si apre così un nuovo capitolo di una storia di successo che parte da Santo Spirito, piccolo villaggio di pescatori a nord di Bari.

con SAPORE

Da generazioni la storia della famiglia di Antonio e del fratello Vito, così come quella della maggior parte degli abitanti di Santo Spirito, è legata a doppio nodo con le vicende del mare. Tutti qui ricordano il nonno di Antonio, Antonio pure lui, detto Tonino il re delle cozze. Figlio di un pescatore, decise di aprire un ristorante, un modo come un altro all'epoca per affrancarsi dal più duro mestiere in barca. Qualche anno più tardi il figlio Sebastiano, di mattina insegnante, avrebbe dedicato il resto della giornata al lavoro in cucina non rinunciando al piacere di avere a che fare con il mare e con la sua gente.

Antonio Vasile, 38 anni, cresciuto in questo piccolo borgo dove i gesti e le abitudini mantengono un sapore antico, dopo il liceo classico si è iscritto a biologia e da allora non ha perso una sola delle 20 edizioni dello European Seafood Exposition, il più importante appuntamento internazionale dedicato al mercato ittico fino a diventare un esperto riconosciuto in materia (è docente ai master di Slow Food). Per anni ha lavorato come consulente per diverse aziende nel settore sino a diventare, nel 2001, buyer per Selecta, azienda che da oltre 20 anni ricerca, seleziona e distribuisce materie prime di qualità destinate alla ristorazione.

Da sinistra, Antonio e Vito Vasile. I due fratelli hanno dato vita al progetto Porto Santo Spirito continuando ed estendendo l'attività avviata dal padre. La collaborazione con Selecta ha permesso di contare su una rete logistica di respiro nazionale.





Il progetto Porto Santo Spirito contribuisce a salvaguardare posti di lavoro e antiche tradizioni marinare pugliesi fornendo un mercato più ampio al pescato locale. Sopra, da sinistra, l'arricciatura del polpo; il mercato al dettaglio di Santo Spirito. Sotto, pescatori locali. Porto Santo Spirito può contare su una piccola flotta di pescherecci attrezzati per la pesca d'altura.

Dieci anni prima il padre di Antonio aveva tentato di sviluppare le potenzialità del prodotto ittico altrimenti destinato a una distribuzione per lo più interna, dato che il mercato del pesce di Manfredonia continua a essere lo sbocco principale per buona parte del pescato locale. Lo aveva fatto investendo capitale nella realizzazione di un laboratorio per la preparazione e il confezionamento del pesce. Dopo una prima fase in autonomia, l'attività è riuscita a decollare nel momento in cui Antonio ha trovato in Selecta il partner ideale in grado di assicurare la perfetta logistica e la migliore distribuzione di prodotti di pregio come il gambero viola e gli scampi, che rappresentano tuttora il core business in cui si è specializzata la produzione a marchio Porto Santo Spirito.

Tutto l'anno i fratelli Vasile – Vito in particolare si occupa dei rapporti con i pescatori e del controllo delle attività del laboratorio – possono contare sul pescato garantito da una piccola flotta di pescherecci perfettamente attrezzati per la pesca d'altura e per la preparazione e il confezionamento del

prodotto a bordo. Accade per gamberi e scampi: i primi si pescano a oltre 1.000 metri di profondità, a differenza degli scampi che si riproducono su fondali intorno ai 150 metri. Una volta issate le reti, gamberi e scampi vengono messi nelle apposite scatole e surgelati in modo da ridurre al massimo la manipolazione del prodotto che, una volta sbarcato, può essere immediatamente consegnato. “Nella zona di mare intorno a Gallipoli – racconta Antonio – sono stati pescati esemplari grandi fino a 22 cm, contro una media variabile tra i 10 e i 18 cm. Per impedire di pescare taglie molto piccole, il decreto Mediterraneo, entrato in vigore a giugno 2010, ha imposto maglie più grandi alle reti dei pescherecci. Sono scelte che rappresentano un invito per tutti, consumatori compresi, a essere più attenti e consapevoli per preservare queste fantastiche risorse”.



Discorso diverso per seppie e polpi che, dopo la cattura, vengono trasferiti nel laboratorio in cui fra pochi mesi si arriverà a lavorare a pieno regime. In un'area di poco più dimodeste dimensioni ma dotata delle più moderne tecnologie per l'abbattimento della temperatura, le seppie vengono pulite e, a seconda delle richieste, trasformate in tagliatelle mentre il polpo viene arricciato come tradizione comanda così da renderlo perfetto da consumare crudo e non solo.

Se gamberi e scampi sbarcano già pronti per la consegna dai grandi pescherecci, la storia è diversa per il polpo che è spesso frutto della pesca fatta sulle classiche piccole imbarcazioni di legno che non si allontanano dalla costa. “C'è chi arriva da noi per consegnare uno o due polpi al giorno – dice Vito – e a noi sta bene così perché questa dimensione ci permette di coinvolgere l'intera comunità e di offrire un prodotto di

grande qualità a chi è disposto a pagarla al prezzo giusto. L'effetto positivo più interessante procurato da questa alleanza fra chi pesca e chi distribuisce? Di certo il fatto che, attraverso un marchio e un impegno comune, possiamo assicurare a chi va per mare una vendita garantita e la migliore valutazione del prodotto senza dimenticare la soddisfazione di sapere che il nostro pescato raggiunge oggi le cucine e le tavole dei migliori ristoranti italiani”. Porto Santo Spirito è anche questo, una scommessa vinta che alimenta di nuova energia un mercato di antica tradizione facendo conoscere e apprezzare, al di fuori dei confini regionali, l'unicità dei prodotti ittici e delle lavorazioni di questa parte di Mediterraneo.

Sopra, una volta issate le reti, gamberi e scampi sono confezionati nelle scatole a marchio Porto Santo Spirito e surgelati, per ridurre al massimo la manipolazione. Una volta sbarcato dai pescherecci il prodotto può essere direttamente avviato alla consegna. Altri tipi di prodotti, come le seppie (foto in basso) sono lavorati nel moderno laboratorio.

IL GAMBERO VIOLA DI GALLIPOLI

Il gambero “violetto” di Gallipoli ha carni bianche e sode e si presta a essere consumato crudo, al naturale, meglio del classico esemplare rosso, ottimo, per esempio, leggermente scottato o al vapore. L'*Aristeus antennatus*, detto comunemente gambero viola, è una specie tipica del basso Adriatico e del Tirreno e vive sui fondali a una profondità variabile tra i 300 e i 1.000 metri. Viene pescato esclusivamente con reti a strascico. Il colore è determinato da un particolare pigmento, l'astaxantina: quand'è molto violaceo il gambero è anche più saporito, perfetto da gustare succhiando la testa, dopo averla staccata dal più carnoso addome.

