



# Officina

Ingredienti di lettura

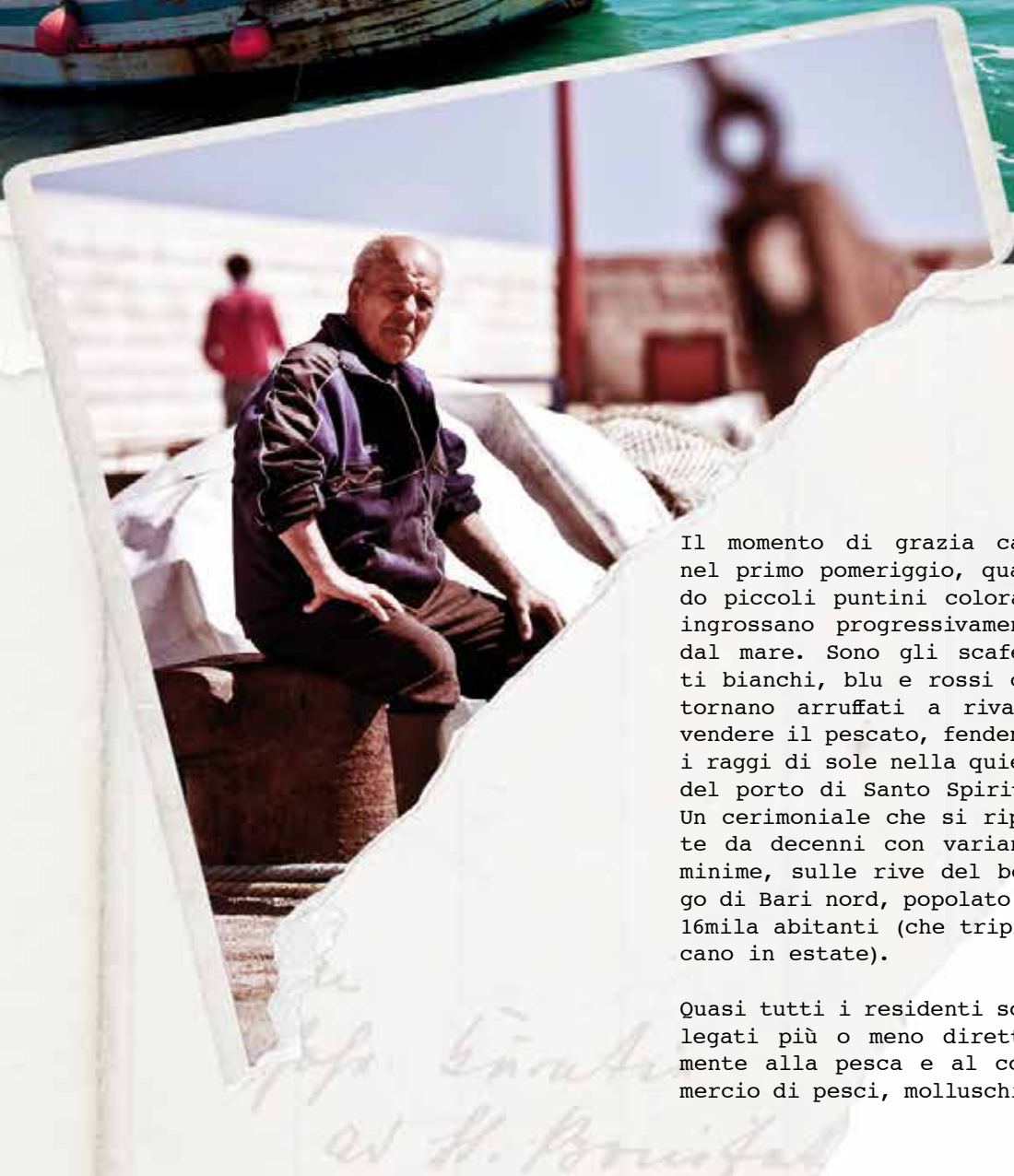
## Pesca agli antipodi

PUGLIA: TESTO *di* GABRIELE ZANATTA e FOTO *di* ALESSANDRO CASTIGLIONI  
FAROE: TESTO e FOTO *di* ELISIA MENDUNI

6



**VAN DEN BERG** s.r.l.  
EDIZIONI



Il momento di grazia cala nel primo pomeriggio, quando piccoli puntini colorati ingrossano progressivamente dal mare. Sono gli scafetti bianchi, blu e rossi che tornano arruffati a riva a vendere il pescato, fendendo i raggi di sole nella quiete del porto di Santo Spirito. Un cerimoniale che si ripete da decenni con varianti minime, sulle rive del borgo di Bari nord, popolato da 16mila abitanti (che triplicano in estate).

Quasi tutti i residenti sono legati più o meno direttamente alla pesca e al commercio di pesci, molluschi e

*Santo  
Spirito  
Puglia.*



crostacei di questa serena  
porzione di Adriatico: polpi,  
seppie, scampi, gamberi,  
canocchie, merluzzi, tri-  
glie. Prodotti ittici cat-  
turati, stoccati, preparati  
alla spedizione con accor-  
tezza. Oppure consumati di-  
rettamente in loco secondo  
formule bizzarre e felici.  
Vedi ad esempio le taglia-  
telle di seppia croccante,



un ghiotto artificio di tradizioni popolari che da qui ha ufficialmente preso la via dell'alta cucina (Emanuele Scarello Agli Amici di Udine o Frank Rizzuti nel neo-ristorante omonimo di Potenza, per dire di due supercuochi agli antipodi).

A Santo Spirito ogni pescatore porta in dote il suo pesce. Le imbarcazioni più minute tirano su con la lenza sotto costa da uno a quattro polpi al giorno. Appena a bordo, zac!, un colpo secco col coltello e il sistema nervoso del cefalopode è tramortito. Un metodo che i giapponesi chiamano *ike jime*, scientificamente applicato per impedire alla carne di indurirsi e al nostro palato di cullarsi. Lo stesso polpo finisce poi nel laboratorio di Porto Santo Spirito per essere arricciato: si lavora in acqua e ghiaccio finché non assume la conformazione a fiore, con il

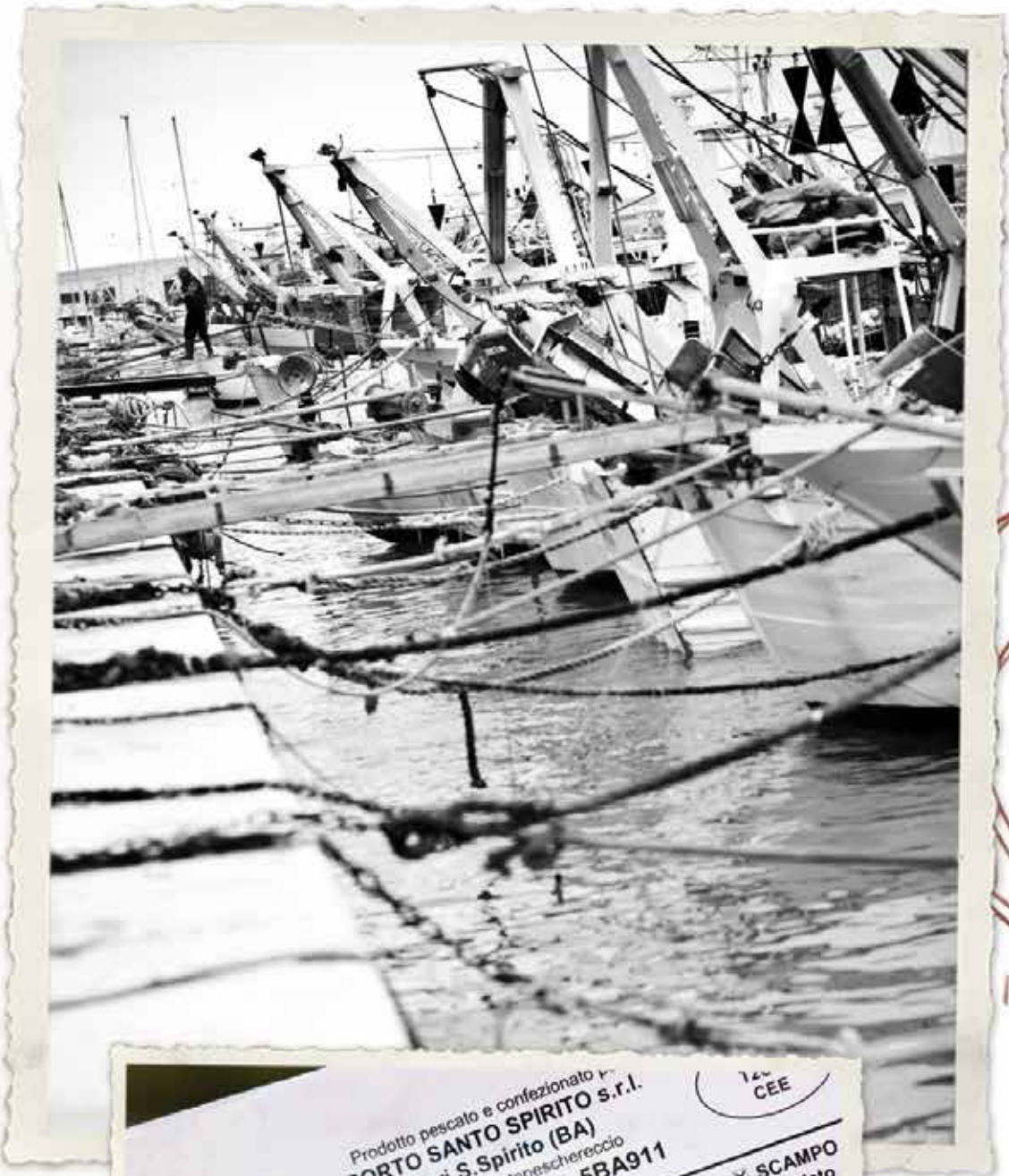
tentacolo che si contorce a coda di maiale. Surgelato, stoccato, verrà distribuito sulle tavole dei grandi cuochi che sanno che quaggiù i pescatori continuano a fare le cose come si deve. Anche per l'alleanza che stringono con un'azienda di distribuzione per l'alta ristorazione che garantisce loro vendite certe, non soggette alle imprevedibili dinamiche del mercato locale.

E questo accade per ogni specie ittica, non solo i polpi: dal largo affiorano spesso le sagome dei pescherecci d'altura. Che lavorano nel rispetto della legge comunitaria in vigore dal 2010, quella che, allargando le maglie delle reti da 40 a 50 mm, ha eliminato dalle

nostre tavole le frittiture di paranza di trigliette, mangiatutto e altri consimili che ora possono svicolare dalla cattura.

La pesca avviene con reti a strascico, parola giustamente demonizzata quando il metodo è condotto scriteriatamente. Non ha invece senso far di tuttata l'erba un fascio perché questo sistema si porta dietro due importanti limiti: uno naturale perché le reti non possono essere gettate tra gli scogli.





Prodotto pescato e confezionato in  
**PORTO SANTO SPIRITO s.r.l.**  
Bari S. Spirito (BA)  
a bordo del motopeschereccio  
**M/P LEONE - Matr. 5BA911**

 **GAMBERO ROSSO**  
congelato  
ARISTAEUS ANTENNATUS

**GAMBERO VIOLA**  
congelato  
ARISTAEUS ANTENNATUS

**SCAMPO**  
congelato  
(NEPHROPS NORVEGICUS)

100%  
CEE





E uno tecnologico perché a bordo dei pescherecci esistono le blue-box, sorta di scatole nere che per due anni registrano tutti i movimenti delle imbarcazioni, controllate dalla guardia costiera per impedire l'intrusione nei banchi di Posidonia, il polmone verde dei nostri mari. Se, insomma, soggetta a controlli, la pesca a strascico va all'opposto della critica che pregiudizialmente le si muove: preserva le specie ittiche dalle depredazioni. Che ol-

tretutto interromperebbero la linea di continuità con le generazioni future dei pescatori del borgo.

Nelle acque di Santo Spirito i pescherecci più piccoli tirano su, di solito entro le 20 miglia, soprattutto moscardini e seppie. Quelli più grandi, definiti di bordata, spariscono invece all'orizzonte oltre le 30 miglia per ricomparire entro 20-30 giorni con le celle frigorifere gremite di gamberi e mazzancolle.

La selezione degli esemplari avviene a monte e non, come quasi sempre succede, a valle: la cernita viene cioè condotta subito a bordo perché il destinatario che ha in testa il pescatore è il ristoratore, non il cliente del supermercato locale. In termini pratici, ciò significa che il pescato è diviso da subito in 6-7 partite: si scartano gli esemplari rotti e quelli sani sono divisi per pezzatura, che in queste acque può variare di parecchio (da 15 a 100 grammi l'uno).



Quindi una partita da chilo contiene 15, 25 o 40 pezzi e via aumentando in maniera inversamente proporzionale al peso del crostaceo.

Il prodotto selezionato è poi messo immediatamente a surgelare a bordo a  $-40^{\circ}\text{C}$ , in contenitori di concezione piuttosto innovativa che lo proteggono dal freddo, evitando quelle antipatiche "bruciature" effetto del freddo diretto. E le stesse confezioni non subiscono alcun tipo di glassatura, operazione per cui spesso 1 kg di gamberi è in realtà la somma di 800 g di crostacei più 200 di acqua congelata.

La pesca degli scampi, invece, avviene attraverso imbarcazioni che lavorano a profondità inferiori e la nota positiva è che a Porto Santo Spirito, per evitare l'annerimento del carapace, utilizzano prodotti anti-ossidanti alternativi ai bisolfiti, spesso zeppi di contro-indicazioni per chi poi li consuma. Accorgimenti fondamentali in un mondo che presta sempre più attenzione alla natura del cibo che ingeriamo. Ma soprattutto alle conseguenze che questo ha sul nostro organismo. Perché anche la più sublime delle esperienze gastronomiche svanisce, se guastata da digestioni improprie.

