

€ 4,90

Bimestrale - N. 127 Giugno - Luglio 2012

CUCINA & VINI

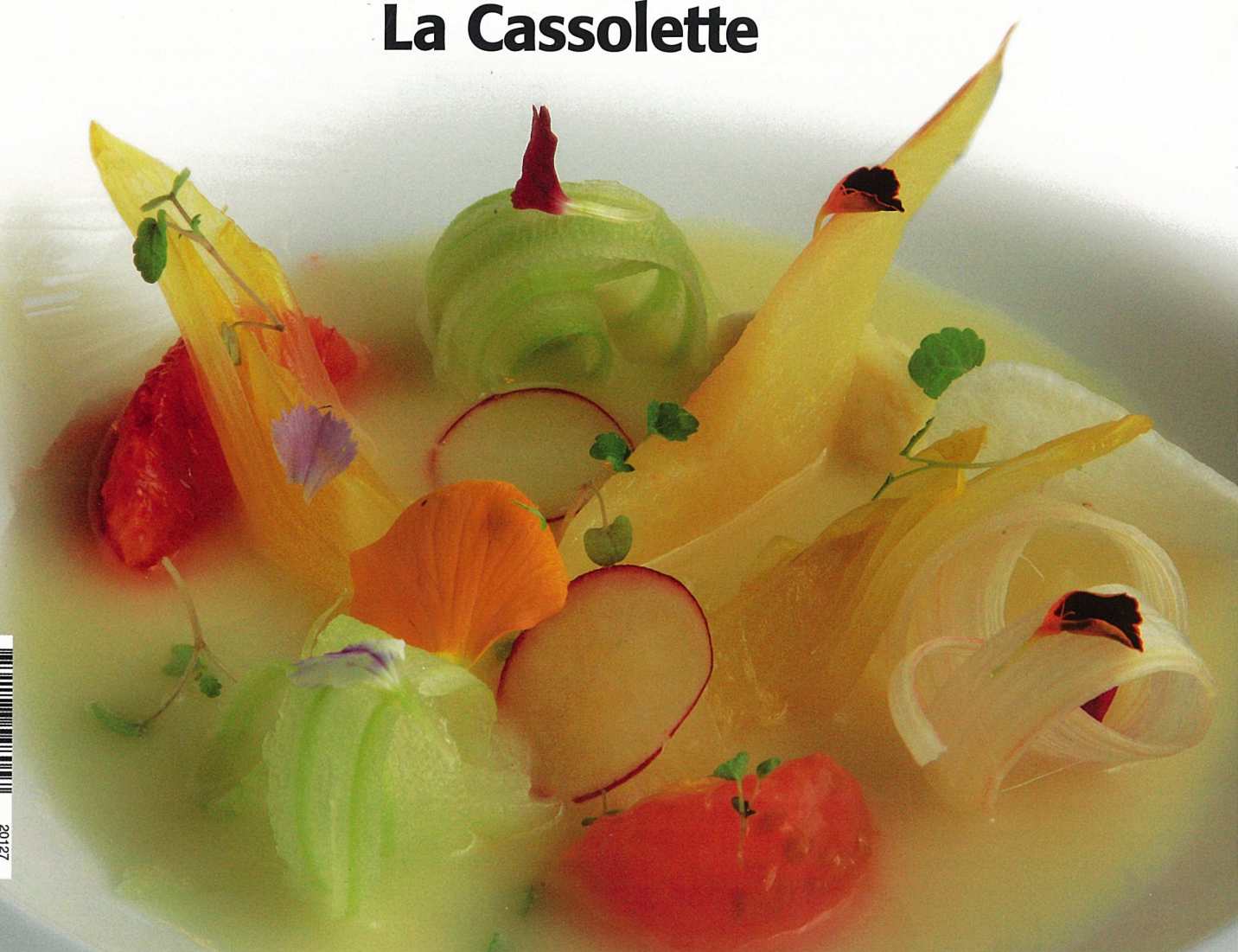
ENOGASTRONOMIA • ATTUALITÀ • CULTURA

Bere rosa

Myò, carattere Zorzettig • La Grappa di Gobetti
Maurilio Chioccia • Birra Forst • Màs de Fer Andreola
La Foresteria di Planeta • Vent'anni di Cantine Aperte

Ricette di Fabio Barbaglini La Cassolette

POSTE ITALIANE S.p.a. - spedizione in a.p. D.L. 353/03 (conv. in L. 27/02/2004 N°46) ART. 1 COMMA 1 AUT.C/RM/101/2010



Un nuovo progetto di pesca sostenibile, porta sulle migliori tavole italiane il "Re" dei crostacei e non solo

Dall'alto, poco prima di sbarcare all'aeroporto di Bari Palese, Santo Spirito appare come un'estesa frazione a nord del grande capoluogo pugliese. Come accade intorno a molte città, l'agglomerato urbano sembra fare corpo unico con quelli che, per molto tempo, sono stati villaggi o comunità dai confini ben definiti. Nonostante il cemento che avanza, si scopre con piacere che Santo Spirito ha saputo mantenere intatta la sua identità di villaggio di pescatori. Siamo giunti fin qui per raccontare la genesi di un progetto appena nato, una storia fatta di passione e collaborazione che, in poco tempo, ha saputo ridare vitalità a un'attività tradizionale, la pesca ai crostacei, portando benefici a un'intera comunità. Avere un rapporto con il mare è quasi inevitabile a Santo Spirito tanto che la vita della maggior parte delle famiglie che abitano qui continua a essere legata alla pesca. Così è stato ed è ancora, oggi più che mai, per Antonio e Vito Vasile. Fu il loro padre, figlio di ristoratori, con il pallino per il pesce di ottima qualità, ad avere l'intuizione di dare respiro nazionale a un'attività altrimenti destinata a rimanere soggetta alle logiche del mercato ittico locale. Sebastiano aveva in mente di dare forma a un progetto che avrebbe portato sulle migliori tavole italiane il buon pescato del mare di Santo Spirito. L'iniziativa prese avvio verso la metà degli anni Ottanta per poi arenarsi a causa della mancanza di un'efficace strategia di distribuzione. Sono stati Antonio e Vito, qualche anno più tardi, a rimettere in pista il progetto che oggi porta il nome di Porto Santo Spirito. Antonio ha trentotto anni, maturità classica e un bagaglio professionale di tutto rispetto che gli ha permesso di diventare un esperto riconosciuto in materia ittica fino a ricoprire il ruolo di docente nei master di formazione

LE FOTO DEL SERVIZIO SONO DI ALESSANDRO CASTIGLIONI



Santo Spirito: imbarcazioni di legno per la pesca del polpo



I fratelli Antonio e Vito Vasile

di *Slow Food*. Ha lavorato come buyer per le più importanti aziende nel settore alimentare fra cui Selecta, realtà di primo piano nella selezione e distribuzione di materie prime di qualità destinate alla ristorazione. Determinante è stato proprio l'incontro con Selecta che ha creduto e investito in Porto Santo Spirito diventandone il partner strategico e logistico su tutto il mercato nazionale.

La pesca nel pieno rispetto del mare

Porto Santo Spirito identifica una produzione ittica di qualità pescata nel rispetto delle regole del mare. Ogni giorno arrivano sulla terra ferma i frutti del lavoro di marinai imbarcati per giorni, a volte per un intero mese

quando si tratta di catturare gamberi e scampi, su pescherecci d'altura organizzati per lavorare e confezionare il prodotto direttamente a bordo iniziando da subito la catena del freddo e preservando quindi la qualità dei delicati crostacei a cui la marineria dedica oggi più attenzioni che in passato. Da giugno 2010, con l'entrata in vigore del regolamento comunitario Mediterraneo, si pesca con reti dalle maglie più grandi che riducono la cattura di pesci o crostacei di taglia troppo piccola in modo da non compromettere il ciclo vitale e riproduttivo delle diverse specie. Una scelta determinata dalla necessità di preservare una importante risorsa naturale pensando anche ai consumatori di domani. Vale

la pena a questo punto fare una breve puntualizzazione sulla pesca a strascico che è il metodo usato per la cattura di gamberi e scampi. Si tratta di una modalità giustamente soggetta a critiche quando viene condotta senza criterio, senza il rispetto dei limiti imposti dalla legge. Questo non vale per Porto Santo Spirito così come per altre realtà che lavorano nel rispetto delle più recenti normative imposte dalla marineria. Oggi l'arbitraria violazione di una prateria di posidonie, considerata una sorta di polmone verde dei nostri mari, area di riproduzione e fonte di cibo per molte specie marine, sarebbe immediatamente registrata e lo rimarrebbe per ben due anni all'interno delle blue box - qualcosa di

Pescherecci per la pesca d'altura



simile alle scatole nere presenti sugli aerei - destinate a rilevare i movimenti delle imbarcazioni e soggette al controllo dalla guardia costiera.

Seppie, moscardini, scampi e gamberi

Nelle acque di Santo Spirito i pescherecci più piccoli pescano soprattutto moscardini e seppie. Quelli più grandi, si inoltrano oltre le trenta miglia per fare rientro in porto tre o quattro settimane più tardi con le celle frigorifere stipate di gamberi (rossi e viola) e mazzancolle. La cernita e la calibratura, vengono eseguite a bordo pensando alle esigenze di un cliente molto particolare ed esigente: lo chef. Gli

esemplari intatti sono suddivisi in base alla pezzatura, che può variare dai quindici grammi all'etto facendo così variare sensibilmente il numero di unità per confezione. Dopo la selezione, il prodotto viene inserito nelle apposite confezioni che consentono di verificare la tracciabilità del contenuto e immediatamente surgelato a -40 °C. Se per la pesca dei gamberi si devono raggiungere fondali profondi anche mille metri, le imbarcazioni destinate alla pesca degli scampi lavorano su fondali intorno ai centocinquanta metri di profondità. Anche in questo caso il prodotto viene lavorato immediatamente partendo dai trattamenti utili a prevenire l'annerimento attraverso

l'utilizzo di prodotti anti-ossidanti alternativi ai bisolfiti che sono invece assai dannosi per la salute del consumatore. Discorso diverso per seppie e polpi che, dopo la cattura vengono trasferiti nel laboratorio costruito a due passi dal mare. Le seppie vengono pulite e per lo più trasformate nel classico formato a tagliatella mentre il polpo viene arricciato così da renderlo perfetto da consumare crudo e non solo. La pesca dei polpi avviene ancora oggi sulle classiche imbarcazioni di legno che navigano sotto costa e condotte da pescatori che consegnano pochissimi esemplari, quantità davvero irrisorie se ragioniamo con la logica della grande distribuzione ma che invece sono assai

Arricciatura del polpo



Gamberi viola

rappresentative di una realtà che fa della qualità e della selezione della materia prima il proprio vessillo. Dal mare alla barca, dalla barca al laboratorio o direttamente sui camion frigoriferi destinati in ogni angolo d'Italia, i prodotti di questo generoso angolo di mare si possono trovare nel giro di poche ore sulle migliori tavole da Aosta a Palermo. Una bella certezza per chi sta in cucina ed è alla ricerca di un prodotto ittico che, strada facendo, non ha perso quasi nulla in termini di bontà e fragranza, sicuro e garantito dalla catena del freddo. Un'ottima notizia per tutti coloro che si accomodano a tavola per godere di delizie uniche nel loro genere.

Il gambero viola

Se c'è un prodotto che meglio di chiunque altro può rappresentare Porto Santo Spirito e con esso la

produzione di questo tratto di Mediterraneo questo è il gambero viola. Un crostaceo dalla carnosità unica, dalla polpa bianca e compatta che come i migliori prodotti del mare si concede al meglio se gustato crudo o tutt'al più appena scottato. *L'Aristeus antennatus*, meglio conosciuto come gambero viola è una specie tipica del basso Adriatico e del Tirreno e vive sui fondali a una profondità variabile tra i trecento e i mille metri. È un grande viaggiatore infatti alcuni esemplari marcati a Gallipoli sono stati poi ripescati a venti-trenta miglia di distanza. Come abbiamo detto, viene pescato esclusivamente con reti a strascico e la marineria barese ne raccoglie grandi quantità, grazie anche a una pesca controllata che ha sempre preservato la specie da depredazioni industriali. Nei dintorni di Gallipoli ne sono stati

pescati esemplari grandi fino a ventidue centimetri. Al contrario di quanto accade per buona parte delle specie animali, i gamberi più voluminosi sono le femmine, che vivono in acque meno profonde, a differenza dei maschi. La femmina è riconoscibile anche dal lungo rostro e dalle gonadi che, se feconde, presentano una variazione cromatica tra il blu e il violaceo, indice della sua maturità. Il colore è determinato dal pigmento dell'astaxantina: quand'è molto violaceo è anche più saporito, momento perfetto per gustare la testa del crostaceo succhiandone l'interno, dopo averla staccata dal più carnoso addome, che chiamiamo impropriamente "coda".

...dalle aziende