

redito  
Prin-  
niesto

peschi  
itteri-  
anche  
la ha  
chilo,  
euro  
to ne  
a, poi  
inavo  
te da  
no, il  
stetta  
eri il  
Agci

ora-  
Mare  
ondo  
esca-  
ccola  
ono-  
ezio-  
Alle  
inter-  
cca-  
del-  
mar  
e de  
mare;  
tau-  
rno.  
dari

Matteo Mosci (in primo piano) e Daniele Raspati preparano un piatto tipico del lago Trasimeno

IL secolo XIX 12-01-05

# Dalle ostriche del Cile al persico del Trasimeno in mostra cinquanta realtà per grandi gourmet

**Genova.** A 1.200 chilometri a sud di Santiago, in Cile, c'è il piccolo porto di Calbuco. Di lì, con un battello di legno, in un'ora si raggiunge l'isola di Chidhuapi, un paesaggio che ricorda quello delle isole scozzesi, con pascoli verdissimi, le case di legno, la chiesetta, la piccola scuola e poco più. Qui vive una comunità di pescatori che nel rispetto dei cicli naturali raccoglie le risorse di un mare generoso. Due volte al giorno, per esempio, la bassa marea regala agli abitanti dell'isola una discreta quantità di piccole ostriche che il mare ritirandosi lascia sulla riva. Sono le "ostriche selvatiche dal bordo nero", più piccole e saporite di quelle comuni. La raccolta, per salvaguardare la specie, è limitata a sei mesi l'anno e ai mitili che hanno raggiunto i tre anni di età.

«Purtroppo non abbiamo potuto portarle qui a Genova, il viaggio è troppo lungo - spiega Francisco Kli-

msha, fiduciario di Slow Food Cile - ma a Slow Fish abbiamo portato alcuni pesci delle nostre acque». E il pescatore Soto Masilla mostra il Breca, un grosso pesce dai filetti bianchi, un "salmone" di profondità di un bel colore rosso-arancio («E' così perché si nutre di piccole aragoste») e il Pampanito, un specie di pirana che si consuma affumicato.

Quella cilena è una delle oltre 50 comunità del cibo presenti a Genova per Slow Fish. Sono una rappresentanza delle centinaia di comunità della terra e delle acque che lo scorso anno parteciparono alla convention mondiale di Terra Madre a Torino. A Genova sono venute per farsi conoscere e per confrontarsi sulle tematiche del pesce sostenibile. Arrivano dal Messico, come i pescatori del Pez Blanco del lago Pázcuaru, una varietà che vive esclusivamente in quello specchio d'acqua, molto pregiata e quasi venerata dalle popolazioni locali. Vengono dall'Amaz-

zonìa, come i pescatori di Piravucu, uno dei pesci d'acqua dolce più grandi del mondo. Ci sono i produttori di pesce affumicato di Kokrobite, nel Ghana, e i pescatori nomadi Imraguen della Mauritania che seguono i banchi di cefali dorati e di ombre lungo il Banc d'Arguine e utilizzano una tecnica di pesca che si avvale dell'aiuto dei delfini (che spingono i cefali verso le loro reti).

Il giapponese Takao Furuno spiega ai visitatori come sull'isola di Kyushu, a due ore di battello dalla Corea, una settantina di produttori coltivino il riso facendo svolgere ai pesci e alle anatre il compito che nell'agricoltura intensiva è affidato a pesticidi, diserbanti e concimi chimici. E Nick Howell, con la moglie Mari-Thérèse, mostra con orgoglio il grosso barile colmo di salacche, grosse sardine che dal Mediterraneo emigrano nell'Atlantico orientale e vengono intercettate al largo della Cornovaglia (Sud Ovest dell'Inghil-

terra) dagli ultimi pescatori rimasti.

Dalla costa della Zelanda (Olanda) sono arrivati alla Fiera di Genova gli astici della baia di Oosterschelde, di un bellissimo colore blu cobalto con bande rosso-arancione sulle chele. Ma ci sono anche le specie italiane a rischio di estinzione, come il pregiato pesce persico del lago Trasimeno che soffre della drammatica realtà del lago (che si sta prosciugando) e della concorrenza del più economico pesce egiziano. Ci sono le aole e i carpioni del lago di Garda, varietà dimenticate dai consumatori. Ma anche specie semplicemente poco conosciute al di fuori di un consumo locale, come le moleche (i granchietti in fase di muta) della laguna veneta, o la tinca gobba dorata di Poirino (vicino a Torino), la palumita dell'arcipelago toscano o le alici del Cilento pescate con l'antica tecnica della menaica.

Egle Pagano

ne. Da lunedì si comincerà a tirare il mosto e a travasarlo. Si presume che dalla vendemmia saranno prodotti circa 24 quintali di schiacchetrà.