



Ministero dell'agricoltura,
della sovranità alimentare
e delle foreste



FEAMP
PD 2014-2020
Fondo europeo per gli
affari marittimi e la pesca



LA FILIERA DEL PESCE AZZURRO. LE PAROLE, LE PROPOSTE, LE ESPERIENZE

Dall'armatore al consumatore, passando per il pescatore, il pescivendolo, il trasformatore, il ristoratore, lo chef. Il pesce azzurro, le sue specie di piccoli pelagici: l'intera filiera si racconta.



DOMENICO GIORDANO |armatore e pescatore|

Il pesce azzurro è più valorizzato in Italia o all'estero?

«All'estero. L'Italia poi ne importa tanto, troppo».

Cosa fa l'Unione Europea per sostenervi?

«Ha quasi abbandonato la piccola pesca, altro che aiuti. È come dimenticata. Sta scomparendo».

Quanto rende la pesca del pesce azzurro?

«Renderebbe anche, però noi andiamo in difficoltà quando la quantità di pesce azzurro dall'estero diventa significativa».

Una proposta, un suggerimento?

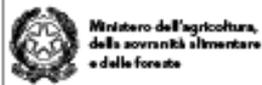
«Bisogna stabilire e fissare una quota sul mercato, così si tutela anche il mare. Seguendo così quanto fatto per il tonno: il limite ha dato buoni risultati».



PIERPAOLO FERRIGNO |pescatore|

Che tipo di pesca pratica?

«Quella con circuizione d'estate, d'inverno invece quella con reti da posto. Quella con circuizione si chiama anche lampara, perché è con la luce, di notte, che attiriamo il pesce azzurro».



È il mare a fare il pescatore o il contrario?

«È il mare a fare il pescatore. Tutti i giorni ti offre una cosa diversa e non si sa mai se e cosa si trova. È il mare che comanda».

Quanto ore di un giorno si sta in mare?

«Si esce quando fa buio, si torna quando fa luce».

Quanto la logica di mercato e quella del ricavo incidono nella pesca del pesce azzurro?

«Dipende dalla quantità: se è elevata, il mercato sta a terra, si vende poco e a prezzo basso».

Rispetto ad altre specie, quanto rende la pesca del pesce azzurro?

«Non tanto, io la pratico per passione e per tradizione. In generale posso dire che però, anche se lentamente, ci sono segnali incoraggianti».



GENNARO MARCIANTE |trasformatore|

Quali specie di pesce azzurro vengono trasformate, dunque non utilizzate fresche?

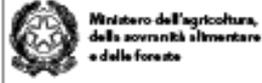
«Le alici. È nel dna della nostra storia, in quella di Cetara: lavorarle e trasformarle da fresche, offrirle anche sotto un'altra veste. La palamita, il sugarello e gli altri piccoli pelagici vengono invece consumati da freschi: hanno un self-line un po' più basso».

Come difendersi dalle contraffazioni?

«Bisogna innanzitutto capirlo il pesce azzurro: andare al porto, parlare con i pescatori, lasciarsi consigliare, osservarne la lavorazione. Nel nostro caso poi abbiamo madre natura che ci offre ogni mattina questo tipo di pesce».

Come si garantisce il consumatore?

«Ci stiamo battendo affinché vengano realizzati dei laboratori a Cetara, laboratori aperti al pubblico in modo che il consumatore possa osservare la lavorazione sul posto, apprezzare il sapore e la genuinità del prodotto».



Come diffondere e pubblicizzare il consumo?

«Ai social preferiamo soprattutto far parlare la tavola».

Quanto rende?

«Ha una buona resa ma alle spalle c'è un grande lavoro. Lavorato bene, nella ristorazione può avere e ha ottimo riscontro».



PIERFRANCESCO GIACINTO |consumatore|

Quante volte a settimana acquista e consuma pesce azzurro?

«Anche tre volte a settimana».

Che specie?

«Le alici, le sarde e i sugari».

Lo compra perché è buono, perché costa meno, perché fa bene?

«Innanzitutto perché è saporito. Poi perché è salutare. E pesa di meno, per le tasche».



MIMMO GIORDANO |consumatore|

In una settimana acquista e mangia pesce azzurro per...?

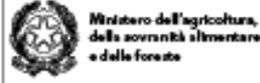
«Almeno tre giorni su sette».

Quale consuma di più?

«Mi piacciono le acciughe. Se però trovo le sardine, me ne riempio la pancia».

Perché lo compra?

«Perché è salutare. E perché è buono, anzi buonissimo».



GENNARO MARCIANTE | ristoratore |

Come si inserisce il pesce azzurro in un menù, che spazio gli riservate?

«Lo facciamo dal '95, così promuoviamo il nostro territorio e sosteniamo i nostri amici pescatori. L'80% del nostro menù si basa su diverse specie di pesce azzurro, in particolare sulle alici».

Considerato di basso prezzo, è per questo che in molti ristoranti compare poco?

«Un tempo poteva essere così. Specialmente le alici di Cetara hanno acquistato valore e considerazione, sono nei menù di molti ristoranti, non solo in quelli delle nostre zone».

Come lo promuovete e valorizzate?

«Attraverso i piatti. Ci mettiamo tanto impegno, molte volte i nostri clienti ci chiedono, a tavola mai sazi: ancora alici, ancora alici. Abbiamo persino preparato un dolce: il tartufo al cioccolato con la colatura di alici. Più di così...».

Il pesce azzurro più forte delle mode, tipo sushi o crudo?

«Il pesce azzurro nel crudo è fondamentale. Ovviamente con l'abbattimento riscontra tantissimo. Alici, palamita, letterato: fatto con le giuste misure, risponde molto bene».



VINCENZO GIORGIO | chef |

È difficile cucinare il pesce azzurro?

«No, anzi. Lo presento in vari modi, soprattutto mi diverto molto con le alici».

Una ricetta veloce?

«Anche un primo, ad esempio mezzi rigatoni con pomodorini rossi e gialli, alici fresche e capperi».



Ministero dell'agricoltura,
della sovranità alimentare
e delle foreste



FEAMP
PO 2014-2020
Fondo europeo per gli
affari marittimi e la pesca



Un piatto per stupire il cliente?

«Una parmigiana di alici con zucchine».

Come lo valorizzate, sfidando mode tipo il crudo e il sushi?

«Con un menù giornaliero e attraverso dei cooking-class con i clienti».



DONATELLA MARINO |trasformatore e produttore Menaica|

Come avviene la trasformazione?

«Quella di Menaica è esclusivamente sotto sale ma c'è anche un prodotto che dopo la stagionatura sotto sale viene trasformato in sott'olio».

Come e da chi ha imparato questa tecnica?

«Avevo quattro anni: mia nonna mi insegnava a salare le alici, anzi mi faceva salire prima le sarde perché avevano meno valore».

Perché portare avanti questa tradizione?

«Lo facciamo per identità territoriale: la pesca e la trasformazione sono proprie del nostro territorio».

Quanto rende questa tipicità?

«Non ha una resa eccessiva: i costi sono molti alti e sono tutti alla base».

Come diffondete e ne pubblicizzate il consumo?

«Per farlo conoscere su tutte le tavole, anche quelle dei ristoranti, ci siamo avvalsi del sostegno del presidio Slow Food e poi con fiere e promozioni soprattutto nel Nord Italia».

Questo tipo di alice ha un gusto diverso: è anche più buona?

«Ha un gusto particolare perché l'alice viene pescata con l'antica tecnica della Menaica: non avendo sangue nei tessuti non ha quel retrogusto acido che si formerebbe a contatto con il sale».



Ministero dell'agricoltura,
della sovranità alimentare
e delle foreste



FEAMP

PO 2014-2020
Fondo europeo per gli
affari marittimi e la pesca



CARMINE FEDULLO |pescatore Menaica|

Perché si chiama Menaica?

«È una tradizione che si perde nei secoli, tramandata dagli antichi Greci che pescavano su barche chiamate Menaide, così erano chiamate anche le reti. Nel dialetto cilentano è così diventata Menaica».

È una tecnica particolare: la pesca come e quando avviene?

«Si fa da aprile a giugno/luglio. Nei mesi caldi si esce all'imbrunire e si cala la rete che ha delle maglie particolari: vi finiscono solo quelle più grandi che restano impigliate, le piccole che devono ancora riprodursi no. Al tramonto le alici arrivano in superficie e corrono nella direzione del tramonto».

Chi gliel'ha insegnata?

«Da mio padre e mio nonno, anche loro avevano ereditato dai loro avi. È un modo di vivere. La rete che ho sulla mia imbarcazione è ancora quella che comprò mio padre più di 50 anni fa, facendo grandi sacrifici e... debiti».

Perché questo tipo di pesca si fa ormai solo nel Cilento ed è per giunta praticata da pochissimi?

«Perché ci vuole tempo, pazienza e perché c'è bisogno di una licenza particolare che si chiama "ferrettara" e costa».

Questo tipo di pesca quanto rende?

«A volte le annate sono scarse, altre migliori. Però non ci lamentiamo. E andiamo avanti».