



CITTÀ METROPOLITANA di MESSINA

I Direzione

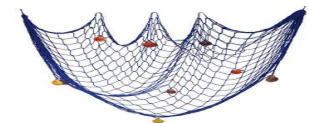
“Servizi Generali e Politiche di Sviluppo Economico e Culturale”

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca e Risorsa Mare



IL PESCE AZZURRO

Il Servizio “Turismo e Attività Produttive” della Città Metropolitana, prosegue il suo ruolo istituzionale di promozione e conoscenza delle risorse produttive del suo territorio, sia con la descrizione delle specifiche eccellenze agroalimentari sia attraverso la narrazione delle risorse del mare e della pesca”



IL PESCE AZZURRO

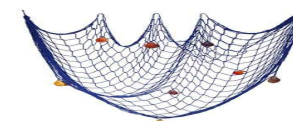
PREMESSA

La pesca è una attività primaria che nel Mar Mediterraneo accompagna l'uomo dagli albori della civiltà, prima ancora dello sviluppo dell'agricoltura.

Per la Sicilia, prima regione italiana per quantità di prodotto catturato, per consistenza di flotta (33% della flotta peschereccia italiana) e numero di pescatori impiegati, costituisce una risorsa preziosa. Molti sono i porti con estese flotte di navi pescherecce; tra questi il più importante è quello di Mazara del Vallo, il primo d'Italia con 269 imbarcazioni da pesca. Sono importanti anche quello di Trapani, Scoglitti, Sciacca e Porticello. Altri porti sono il porto di Licata, Porto Empedocle, Marsala, Pozzallo, Lampedusa, Catania, Portopalo.

Nel Mediterraneo si pescano, oltre al pesce spada nella zona dello stretto di Messina, anche il tonno, le sardine, le alici e gli sgombri, ovvero il *pesce azzurro* tipico di questo mare, che consente di fornire all'industria conserviera la materia prima necessaria alla produzione del pesce in scatola e del pesce affumicato.

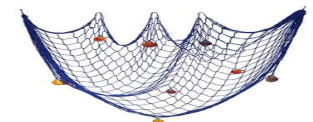
Nel trapanese e a Marzamemi si produce poi la bottarga, che viene esportata anche all'estero. A Mazara del Vallo ma anche in altre zone marine della costa mediterranea della Sicilia, si pratica l'allevamento di pesci come spigole, orate, tonni; a Ganzirri, nella zona nord di Messina, quello di ostriche



e mitili. Inoltre a Trapani sono ben note le saline da cui sin dall'antichità si produce finissimo sale marino.

Il sapere legato ai venti, l'orientamento delle stelle, il profilo delle barche, i mestieri di pesca, le tradizioni gastronomiche; hanno rappresentato durante i secoli un carattere distintivo della cultura e della storia di questo mare.

Il Pesce Azzurro



Nel Mar Mediterraneo, quattro sono i principali sistemi di pesca:

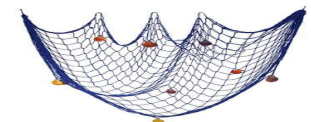
- la piccola pesca artigianale, (che rappresenta la stragrande maggioranza del naviglio mediterraneo in mare e negli 850 mila ettari di lagune costiere);
- la pesca con la sciabica per la cattura del pesce azzurro (dal 40 al 70% delle catture in volume);
- la pesca a strascico
- la pesca d'altura.



Il Pesce Azzurro



Oltre 500 sono le specie edibili su circa 7000 specie complessive di pesci, molluschi e crostacei anche se solo 60 hanno un valore commerciale nonostante che, di fatto, il consumo si concentri soltanto su 20 specie.



L'Italia, per valore delle catture, è il primo paese “ittico” nel Mediterraneo. La pesca mediterranea è artigianale, multi-specifica, (cioè rivolta alla cattura di un

numero elevato di specie), e per questo maggiormente selettiva.

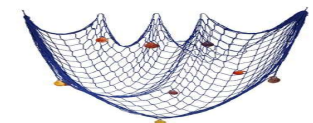
L'80% della pesca mediterranea è pesca artigianale esercitata con imbarcazioni di lunghezza inferiore ai 12 metri. Una percentuale che sale al 90-95% nei Paesi Extra UE (dati OCDE, Eurostat e Fao).

Per questo si parla di una “specificità mediterranea”, da salvaguardare anche per il maggiore valore socio-economico indotto alle molteplici realtà costiere.

Per le sue caratteristiche, la pesca mediterranea è considerata “*laboriosa*”, a forte intensità di manodopera, profondamente diversa da quella praticata in altre aree quali quelle nord europee caratterizzate da una produttività media molto più elevata.

L'*acciuga* è la specie cardine per l'industria della pesca mediterranea e per l'industria della conservazione del pesce senza tralasciare comunque gli altri piccoli pelagici, ed anche la pesca dei grandi pelagici vanta un elevato valore economico.

Fatta questa doverosa premessa, val la pena soffermarsi in queste pagine sulle peculiarità del pesce azzurro proprio per il riscontro che lo stesso incontra nella cultura enogastronomica (e non solo) del nostro territorio.



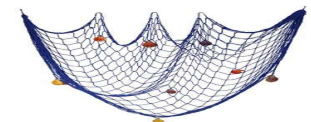
IL PRODOTTO

Il pesce azzurro, con tutte le sue varietà, è molto più che un alimento base per il sistema alimentare e la cucina siciliana. È insieme **economia, storia e costume**.



Intere comunità isolate, in passato, hanno avuto come base della loro economia la pesca del pesce azzurro poiché facente parte della alimentazione quotidiana, sia fresco, sia conservato.

Dopo fortune alterne, il pesce azzurro ha visto un ritorno al suo consumo, favorito dalla riscoperta di ricette della tradizione e da recenti acquisizioni di tipo scientifico e nutrizionale. È utile però evidenziare che la denominazione di “*pesce azzurro*” è di uso generale e non coincide necessariamente con un gruppo scientificamente definito di specie. Un po’ come succede per il “pesce bianco” o per i “frutti di mare”.



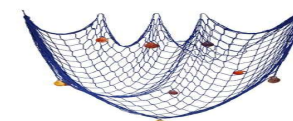
Oltre che per la colorazione blu scura (qualche volta anche un po' verde) del dorso ed argentea del ventre, *vengono definiti azzurri quei pesci che hanno generalmente piccole dimensioni ed abbondano nei nostri mari, di conseguenza solitamente molto economici.*

Possono essere considerati azzurri per la loro colorazione anche molti pesci che, per dimensioni e forme, non hanno nulla in comune con gli “azzurri” più conosciuti, come per esempio l'*acciuga* e la *sardina*, basti pensare al *tonno* o al *pesce spada*.

Nei due elenchi che seguono vengono riportate, nel primo, le specie tradizionalmente comprese nel gruppo del pesce azzurro, nel secondo, sono elencati i pesci “azzurri di colore”. Per ciascuna specie è riportata in parentesi la denominazione scientifica.

Pesci azzurri tradizionali

- Alice o Acciuga (*Engraulis encrasicolus*)
- Sardina (*Sardina pilchardus*)
- Spratto o Papalina (*Sprattus sprattus*)
- Alaccia (*Sardinella aurita*)
- Sgombro (*Scomber scombrus*)
- Lanzardo (*Scomber japonicus colias*)
- Aguglia (*Belone belone*)
- Costardella (*Scomberesox saurus*)
- Suro o Sugherello (*Trachurus trachurus*)
- Suro (*Trachurus picturatus*)
- Cicerello (*Gymnammodites cicerellus*)

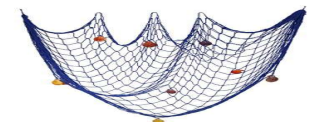


Pesci azzurri di colore

- Tonno (*Thunnus thunnus*)
- Alalunga (*Thunnus allunga*)
- Alletterato (*Euthynnus alletteratus*)
- Palamita (*Sarda sarda*)
- Biso o Tonnarello (*Auxis rochei*)
- Pesce Spada (*Xiphias gladius*)



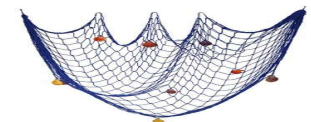
I pesci azzurri sono tali perché vivono nella colonna d'acqua, cioè non hanno mai rapporti con il fondo, né per nutrirsi né per riprodursi o nascondersi. La loro colorazione del corpo, gli permette di mimetizzarsi perfettamente. Questo perché se un predatore è posizionato in alto rispetto al



Il Pesce Azzurro

pesce azzurro, tende a confonderlo con il colore blu scuro del fondo del mare, mentre se il predatore è posizionato sotto di esso, viene ingannato e tende a confonderlo con il riflesso argenteo della luce del sole.

Cosa diversa per la pesca da parte dell'uomo. Il pesce azzurro viene pescato in tutti i mari italiani e quindi vicino ai mercati di vendita, offre per questo la massima garanzia di freschezza ed economicità ed è presente quasi tutto l'anno. Lo si identifica in prevalenza con l'*acciuga*, la *sardina* e lo *sgombero* che sono sicuramente le specie più abbondanti in tutti i mari italiani ed ognuna ha caratteristiche biologiche diverse con modalità di pesca particolari. In particolare la pesca italiana di *alici* e *sardine*, specie con ciclo biologico breve, presenta variazioni annuali legate al variare delle condizioni ecologiche che influenzano in modo diverso le singole specie. Sono pesci migratori che vivono in grandi branchi che in primavera si avvicinano alla costa, in autunno si allontanano e scendono ad oltre 100 metri di profondità. La loro pesca viene praticata soprattutto con reti c.d. da circuizione (lampara o cianciolo, con reti da traino pelagico e di inverno anche con lo strascico). Lo *sgombero* è pescato anche con lenze ferme o trascinate mentre l'*aguglia*, che si distingue per il suo corpo allungato ed il caratteristico becco, è anch'esso un pesce migratore che vive in branchi in mare aperto, talvolta risale le acque salmastre e la si trova anche in lagune costiere. Un tempo per la sua pesca si usava una rete appositamente costruita detta "agugliara"; oggi per lo più la si cattura con reti da circuizione.



La denominazione di “pesce azzurro” non è scientifica. È una denominazione di tipo commerciale e quindi assente nel dialetto.

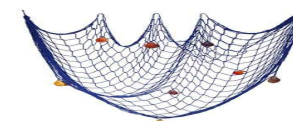


Il Pesce Azzurro

Molto spesso ci si spinge a considerare perfino *pesce spada* e *tonno* dei pesci azzurri, ma mai nessun pescatore siciliano li considererà tali.

Come abbiamo visto, “pesce azzurro” indica genericamente alcune varietà, di piccola pezzatura, i cui elementi comuni sono:

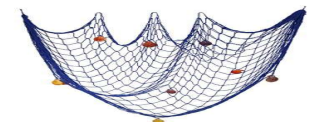
- livrea priva di scaglie, colorazione tendente all'azzurro o al verde sul dorso, argento sul ventre;
- costo al dettaglio contenuto grazie alla grande quantità di pescato e con un rapporto qualità prezzo ottimo.
- alto contenuto di grassi “polinsaturi” (PUFA), gli ormai famosi Omega 3.





Il Pesce Azzurro

Il pesce azzurro contiene proteine di elevato valore biologico essendo ricco di aminoacidi essenziali, quantità variabili di grassi e trascurabili quantità di carboidrati. Nei grassi del pesce azzurro sono abbondanti gli Acidi Grassi Polinsaturi (PUFA) ed in particolare, come già indicato, quelli del tipo omega-3 a cui viene attribuita l'azione preventiva per l'uomo nei confronti delle malattie cardiovascolari che hanno la proprietà di abbassare i livelli di colesterolo e trigliceridi. La carne del pesce azzurro è costituita da fibre muscolari corte e con scarsità di tessuto connettivo che la rendono indicata per bambini ed anziani che richiedono cibi nutrienti e di agevole masticazione. Il basso contenuto di tessuto connettivo migliora, inoltre, la digeribilità cioè l'utilizzazione dei principi nutritivi da parte del nostro organismo. Il pesce azzurro da un punto di vista nutrizionale è dunque un alimento che offre un apporto di nutrienti



completo. Deve, tuttavia, essere conservato adeguatamente e consumato rapidamente in quanto facilmente deperibile".



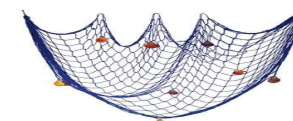
Il Pesce Azzurro

Sul piano economico vi è un'elevata differenza tra il valore del pesce azzurro alla produzione ed il valore nei diversi passaggi commerciali, fino al consumatore finale.

I prezzi del pescato risentono spesso del mercato internazionale che funziona da calmiera equilibratore potendo importare o esportare le stesse specie in funzione della differenza di valore.

La regolamentazione della pesca anche del pesce azzurro viene fatta dalla Commissione Europea e non sempre tiene conto delle situazioni ecologiche dei mari italiani e degli aspetti socio economici del settore.

Ciò è alla base della forte contrazione del settore produttivo ittico, che in



venti anni ha ridotto di oltre il 50% la produzione italiana".

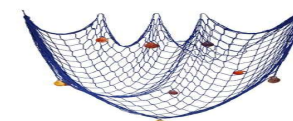
Oggi, grazie ai moderni sistemi di pesca, lo si trova tutto l'anno ma, in passato, il pesce azzurro aveva una sua stagionalità, soprattutto nelle isole. Si pescava prevalentemente in primavera, quando si avvicinava sotto costa in banchi costituiti da migliaia di esemplari visibili ad occhio nudo. Il pescato veniva poi messo nelle cassette di legno e portato nei mercati in terraferma.

L'eccedenza, capitava venisse usata per la propria alimentazione e per la conservazione.

Quella della conservazione sotto olio, sale o per affumicatura, era un'attività cui provvedevano tanto gli stessi pescatori che le loro donne le quali, quando l'attività conserviera si trasformò e divenne industria, soprattutto con il tonno, ebbero un ruolo centrale come manovalanza a basso costo.

La conservazione e la cucina in casa, però, era un'altra cosa. Il pesce azzurro, proprio perché pescato in grandi quantità è alla base di decine di piatti della gastronomia siciliana: da Messina a Trapani, dalle Eolie alle Egadi, da Catania a Palermo, ogni città, isola, paesino o addirittura famiglia possiede una propria ricetta di pesce azzurro le cui carni trovano in cucina un impiego pari a quello delle carni tradizionali.

Lo scrittore agrigentino *Eduardo Cicala* nel suo testo dedicato al "Pesce Azzurro di Sicilia" racconta come il pesce sia sempre stato presente nella dieta umana fin dalla preistoria e già nell'antica Roma esisteva il *garum*, una famosa salsa cremosa ottenuta dalla macerazione di pesci piccoli (acciughe e sardine) e



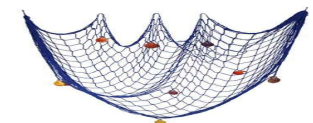
pesci più grandi tagliati a pezzetti (sgombri e tonni) uniti a strati di erbe aromatiche tritate, il tutto coperto da sale grosso. Ideale per condire primi e secondi piatti. Dell'utilizzo del Garum se ne trova testimonianza negli scritti di Plinio il Vecchio e del grande cuoco imperiale Apicio. Attualmente, è



Il Pesce Azzurro

riconosciuta come naturale erede del Garum la colatura di alici di Cetara (Salerno).

Il “pesce”, appare anche negli affreschi tombali egizi e nei mosaici romani di età imperiale, poiché oltre che alimento era considerato anche simbolo di fertilità e di sessualità (*il delfino, considerato un pesce, era il simbolo di Afrodite e della sua corrispettiva babilonese Freya*). Questo significato mistico



permane anche con l'avvento del Cristianesimo.

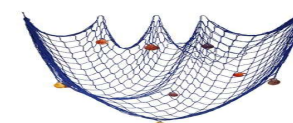
Il consumo del pesce azzurro, considerato il pesce dei poveri, aveva un ruolo di primo piano nell'alimentazione delle popolazioni costiere ed in seguito dal settecento, grazie alla diffusione della tecnica di conservazione, entra a pieno titolo anche sulle tavole delle popolazioni dell'entroterra.



Il Pesce Azzurro



Il famoso antropologo siciliano *Giuseppe Pitre* nel volume “La famiglia, la casa, la vita del popolo siciliano” descrive dal punto di vista storico-antropologico la pesca del pesce azzurro ed il tipo di imbarcazioni che venivano usate agli inizi del secolo scorso. Ha de la sardara scritto le numerose imbarcazioni usate dai



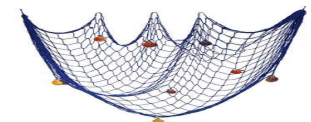
vecchi pescatori siciliani dalla fine dell'800 agli inizi del '900.



Il Pesce Azzurro

La *sardara*, usata lungo quasi tutte le coste della Sicilia, era una tipica barca siciliana a remi e vela latina di 7-10 metri di lunghezza, (in alcuni casi raggiungeva anche gli 11 metri) il cui equipaggio era formato di 6-8 uomini. Utilizzata per la pesca del pesce azzurro, si differiva come tipologia a seconda della zona:

- in quasi tutta la Sicilia occidentale era localmente denominata varcca di sardi (barca per sarde) o varcca longa (barca lunga);
- nel catanese era la *sardara*, resa famosa in letteratura dallo scrittore

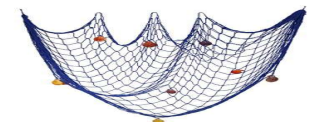


Giovanni Verga ne “I Malavoglia”;



Il Pesce Azzurro

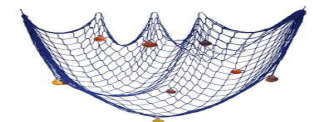
Ma l'elemento caratteristico che differenziava le sardare palermitane da quelle catanesi era rappresentato dalle vistose decorazioni dello scafo: le sardare catanesi erano decorate con l'occhio apotropaico (scaramantico), che serviva ad allontanare un'influenza magica maligna, dipinto da entrambi i lati della ruota di prora. Mentre le sardare palermitane erano decorate con interessanti, folkloristiche e vistose decorazioni a carattere religioso in cui venivano spesso ritratti sul campione di prua i Santi Cosimo e Damiano, su quello di poppa l'Arcangelo Gabriele.



Anticamente la flotta da pesca era composta da piccole barche dedite alla pesca costiera. Si consumava ogni tipo di pesce poiché la fauna ittica era ricca e variegata. Le barche dopo le calate notturne tornavano al mattino e le reti da smagliare venivano ripulite dal pesce mozzato rimasto incagliato, mangiucchiato da polpi o calamari o spezzato durante la risalita delle reti. I muzzuna, così si chiamava il pesce mozzato, erano impareggiabili poiché le carni scoperte, rimanendo in acqua, si marinavano leggermente diventando più saporite.

Dopo il commercio, i pesci piccoli invenduti e quelli mangiucchiati, venivano consegnati alle donne. Queste si adoperavano per rendere appetibile con pochi e modesti ingredienti il pescato invenduto elaborando ricette povere ma molto gustose. La ghiotta di pesce, la zuppa tipica siciliana preparata con vari tipi di pesce, soprattutto pesce azzurro. La ghiotta si prepara ancor oggi, soffriggendo aglio pestato nel mortaio e cipolla in olio, si aggiunge il pomodoro, si fa restringere e poi si aggiunge l'acqua. Al primo bollore si inseriscono i pesci vari facendoli cuocere per qualche minuto. Il brodo della ghiotta filtrato, serve (specialmente nel trapanese) anche per "abbivirare" il *cùscusu*, piatto delle giornate di festa. Nella ghiotta, privata dei pesci, si può naturalmente anche calare la pasta.

Dall'introduzione del volume di Franco Andaloro e Andrea Zanfi *"Sardine e acciughe di Sicilia. Il mito delle stelle trasformate in pesci"* leggiamo: "... Tante da concimarci i campi, da farne farina per altri pesci e olio con

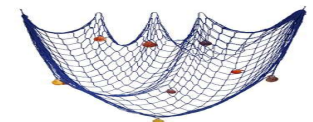


cui bagnare la pietra di tufo perché il tempo e la salsedine non la sgretolino. Sardine e acciughe catturate una ad una con la *magghia* di *menaidi*, così d'essere uccise per dissanguamento e per questo preferite, *urse sgangate*, nell'essere smagliate rispetto a quelle di cianciolo. Ma anche integre e per questo *abbagnate* nel ghiaccio o nel sale e poi sdraiate nei barili e spedite al nord, verso quel mondo che si cibava di carne per debellare il contrabbando del sale.

Pesci preparati a beccafico, emuli di quei ricchi uccelletti che arricchivano le tavole di una nobiltà oggi scomparsa, preparate alla palina, *ustrato* di pomodoro, con pinoli e finocchietto, marinate e *allinguate*.

Grasse d'estate e magre d'inverno, impastate per farne polpette o incannate o *masculini fritie* cucinate secondo gli usi e costumi di ogni famiglia siciliana e combinate in mille modi per costruirne i numerosi sapori che identificano i rintocchi dei tanti campanili che si specchiano sul mare di quest'isola.

Pesci poveri dei poveri che girano sui carretti e per la *lapa*, mangiate salate dai cantanti per schiarirsi la voce, o per combattere il mal di mare degli *ammaragiati*, o per regalare proteine ai naviganti. Sardine e acciughe ch'erano tante e poi tante quando lo erano, ma che oggi son rimaste poche. Fluttuanti, stagionali, isteriche, sensibili al clima, studiate e ristudiate da mille scienziati discordi su tutto, tanto da essere ciclicamente dimenticate e riscoperte come se fossero qualche cosa di nuovo, preparazioni da chef di quella *nouvelle*



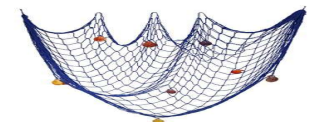
cuisine follemente lontana da qualsiasi tradizione.

Sardine e acciughe che compongono la memoria di queste coste, che tracciano le linee delle vite vissute da tanti pescatori di tutti i borghi marinari. Ma anche archivi della tradizione orale e scritta nelle onde e poi sepolta, silenziosa, sotto la sabbia. Sardine e acciughe raccontate nella fucina dei sapori che si perdono nel tempo e nel mito di voci modeste e mani sapienti, dipinte e illustrate nell'iconografia antica e nella fotografia, ricordandoci che non sono pesci, ma stelle cadute dal cielo per sfamare gli uomini”.

Il Pesce Azzurro



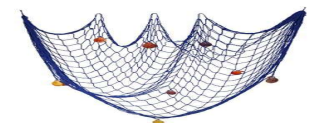
Dalle alici al nasello, dallo scorfano allo sgombro, dal cefalo al pesce spatola, un patrimonio di sapori e di profumi. Ed è molto importante saper



riconoscere il pesce fresco, per non correre in inganno e comprare pesce appena pescato ...da qualche giorno!

Il pesce azzurro, per essere gustato in tutto il suo sapore, deve essere freschissimo. Il pesce fresco ha un odore marino e tenue, l'aspetto iridescente e brillante, mentre il corpo è rigido. Per quanto riguarda le squame devono rimanere ben aderenti al corpo del pesce e la sua pelle deve avere colori vivi. L'occhio deve essere assolutamente in fuori, avere la cornea trasparente e la pupilla nera, mentre per quanto riguarda le branchie, queste devono essere rosse e prive di muco. Infine, venendo all'assaggio vero e proprio, la carne del pesce deve essere compatta ed elastica quindi mai molle.

Oggi, superate le ragioni economiche, il pesce azzurro è centrale nella cucina tradizionale siciliana, ed è grande la sua importanza nella gastronomia e nella cultura popolare, nella dieta quotidiana. È una ottima fonte di grassi polinsaturi, in particolare di quelli della famiglia omega 3, come l'acido *eicosapentaenoico* (Epa) e l'acido *docosaesaenoico* (Dha) che, presenti nelle sue carni in una forma completamente assimilabile dall'organismo, sono in grado di combattere il colesterolo cattivo aumentando contestualmente quello buono. Sono, inoltre, ottimi al palato e facilmente digeribili. E' utile ribadire che, più di tutti gli altri pesci, il pesce azzurro deve essere assolutamente fresco, specialmente se si tratta di sarde e sgombri. Questo perché i grassi contenuti nelle sue fibre, se da una parte lo rendono particolarmente saporito, si alterano rapidamente conferendo alla carne un sapore sgradevole.



ALCUNE RICETTE DELLA TRADIZIONE SICILIANA

Involtini di Pesce Spada alla Messinese

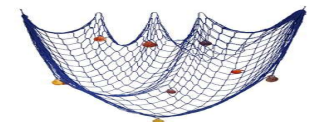


Ingredienti:

- 12 fettine sottili di pesce spada (circa 1 kg)
- 70 g di caciocavallo
- basilico
- prezzemolo
- pangrattato
- olio
- sale
- Pepe



Il Pesce Azzurro



PER LA SALSA:

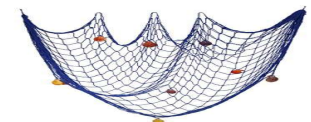
- 8-9 pomodori maturi
- 100 g di olive di Gaeta snocciolate
- 2 cucchiaini di capperi sotto sale
- 1 cipolla piccola
- 1 gambo di sedano
- olio
- sale

Preparazione:

Eliminate la pelle dalle fettine di pesce spada, poi rifilatele a rettangolo tenendo da parte lo scarto. Battetele leggermente evitando con cura di romperle.

Preparate il ripieno: in una ciotola amalgamate il caciocavallo grattugiato, gli scarti tritati del pesce, poco pangrattato, il basilico e il prezzemolo tritati, un filo d'olio, sale e pepe macinato al momento. Stendete le fettine di spada sul piano di lavoro, suddividete un po' di ripieno su ogni fettina, avvolgetele formando un involtino. Chiudetelo alla fine infilzandolo con uno stecchino.

Preparare la salsa: in una casseruola scaldate un dito d'acqua con un pizzico di sale e la cipolla tritata e quando questa è diventata trasparente unite i pomodori spellati, privati dei semi e tagliati a dadini, l'olio, i capperi lavati e



asciugati, le olive tagliate a metà, il sedano prima sbollentato in acqua salata e tagliato a fettine.

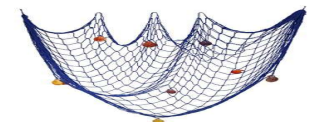
Cuocete per 15 minuti, poi adagiate nel recipiente gli involtini, coprite e proseguite la cottura per circa 10 minuti. Scoprite, eliminate lo stecchino dagli involtini e in pochi minuti portate a completa cottura. Ritirate e servite gli involtini caldi o freddi.

Pasta con le sarde a mare* (per 6 persone)

*(È una versione povera della ricetta classica palermitana. Anticamente, non avendo a disposizione le sarde fresche, si usavano le sarde salate più facili da reperire. Così facendo le sarde fresche le lasciavano a mare!)

Ingredienti:

- 600 grammi di pasta bucatini
- 3 mazzetti di finocchietto selvatico
- 10 filetti di sarde salate
- 50 grammi passoline
- 50 grammi pinoli
- Aglio
- 200 grammi concentrato di pomodoro
- 100 grammi pangrattato
- Zucchero
- 100 grammi olio extravergine d'olive
- Sale e pepe q.b.

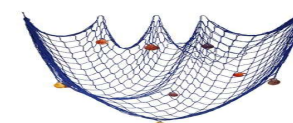




Il Pesce Azzurro

Preparazione:

Lessare i finocchietti in abbondante acqua salata e metterle da parte i finocchietti tritati e l'acqua di bollitura. Soffriggere nell'olio qualche spicchio d'aglio tritato. Aggiungere le sarde private della lisca schiacciandole bene, le passoline e i pinoli (dopo averli tenuti in acqua e strizzati), i finocchietti triturati e il concentrato di pomodoro. Mescolare bene per qualche minuto, aggiungendo un mestolo di acqua di bollitura dei finocchietti, in modo da far sciogliere il concentrato. Con questa salsa condiremo la pasta cotta al dente. Servire spolverizzando con "muddica atturrata" che si ottiene nella seguente maniera: mettere in un padellino il



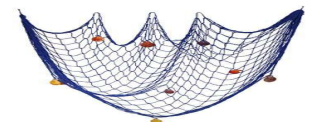
il pangrattato, farlo tostare senza farlo bruciare, quando sarà ben colorato scendere dal fuoco unire poco olio e mescolare bene. Allorché l'olio sarà assorbito dal pangrattato aggiungere due cucchiaini di zucchero, mescolare bene ed è pronta.

Tortino di alici al forno



Ingredienti:

- alici 500 grammi
- pangrattato 80 grammi
- provola 80 grammi

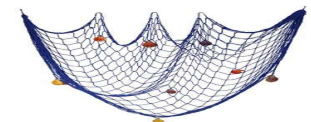


- pomodori 2 maturi
- pecorino grattugiato 1 cucchiaio
- prezzemolo tritato
- olio d'oliva extravergine

Preparazione:

Sfilettate alici, staccando con un coltello la testa, e poi apritele per lungo dalla pancia; eliminate le interiora e la lisca centrale. In una ciotola versate il pomodoro tagliato a cubetti, il prezzemolo tritato, un pizzico di sale, il pangrat-pangrattato ed impastate con le mani.

Il Pesce Azzurro

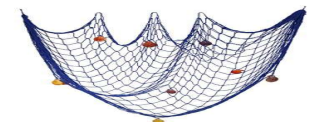


RIFLESSIONI SUL TEMA

Fin qui abbiamo raccontato gli aspetti relativi alla narrazione del pesce azzurro, specialmente acciughe e sardine, in un contesto che prende in considerazione comunque una sostenibilità non più aggiornata. Infatti è sempre più evidente che la pesca dei piccoli pelagei, piuttosto che mantenere criteri di gestione del pescato rigorosi e lungimiranti atti ad evitare il sovraffuttamento della risorsa, stia conducendo al depauperamento della stessa (soprattutto acciughe) che, in prima istanza comporta il ripiegamento su specie meno pregiate (ad es. sardine) per poi giungere a criticità tali da mettere in difficoltà tutto il comparto.

È evidente che questa pesca andrebbe più che ridotta tramite piani di gestione pluriennale da adottarsi fino a quando non ci saranno evidenze sul recupero delle quantità di stock. la pesca ai piccoli pelagici si basa principalmente sulla coppia di specie acciughe/sardine (con la pesca che preferisce le prime per il maggior valore economico ma ripiega sulle seconde quando le acciughe scarseggiano).

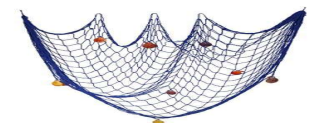
Il basso livello di biomassa dello stock delle acciughe verificato negli ultimi anni prefigura come conseguenza lo spostamento dello sforzo di pesca



dalle acciughe alle sardine destinando anche queste ad una fase di bassa abbondanza.

Il collasso dello stock delle acciughe del Canale di Sicilia impatta economicamente sia sull'attività di pesca che sull'indotto. Quello che una volta era il fiorente comparto conserviero che inscatolava le “*ancioue*” (acciughe), ormai denuncia un calo vistoso delle imprese. Secondo l'Organizzazione dei Produttori della Pesca (OPP) il collasso dello stock di acciughe è tale “che obbligando le stesse ad importare la materia prima dall'estero per soddisfare le richieste commerciali.

La stessa (OPP) ritiene che la principale minaccia alla stabilità degli stock di pesce azzurro del Canale di Sicilia è la pesca delle “volanti a coppia”, ovvero la “pesca sperimentale” con gli attrezzi che utilizzano reti a strascico semi pelagiche. Queste reti consentono di pescare a diverse profondità e possono essere utilizzate anche in presenza di substrati rocciosi. Si distinguono in reti trainate da un solo natante (volante) e reti trainate da due imbarcazioni (volanti a coppia). ... “dovevano essere un esperimento con tanto di monitoraggio sul pescato, ma dopo due decenni senza l'analisi di qualsivoglia risultato, c'è da chiedersi cosa ci sia ancora da sperimentare viste le terribili conseguenze che sono da tempo sotto gli occhi di tutti in questo settore...”. Preferibile sarebbe la prevalenza della pesca con reti a “circoizione”, meno aggressiva nei confronti dei piccoli pelagei da gestire in modo oculato (ad esempio rendendo obbligatorio il fermo invernale), con una pianificazione strategica che per una



volta si svincoli dalle clientele e dagli abusi e si ponga obiettivi ambiziosi sul recupero degli stock ittici grazie anche alla difesa dell'ecosistema, dalla fascia costiera all'alto mare.

Ad esempio, potrebbe essere utile la definizione di aree e tempi in cui la pesca deve essere eventualmente preclusa o comunque limitata, per tutelare al meglio le risorse, ed è possibile che alcune di queste aree siano al di là delle acque territoriali italiane. Per tale ragione, alcune associazioni naturalistiche no-profit propongono a riguardo una riflessione sull'opportunità di definire, oltre le acque territoriali, una Zona di Pesca Esclusiva che potrebbe combaciare con la già richiesta Zona di Protezione Ecologica. Un'occasione per ripensare il modo di utilizzare le risorse marine e progettare un futuro diverso che di speranza al mantenimento pescosità del mare.



Fonti

- *“Il pesce azzurro di Sicilia”* Eduardo Cicala – edizioni Sikana;
- *“La famiglia, la casa e la vita del popolo siciliano”*
a cura di Giuseppe Pitrè, Editore: Libreria Internazionale A. Reber;
- *“Sardine e acciughe di Sicilia. Il mito delle stelle trasformate in pesci”*
di Franco Andoloro, Andrea Zanfi, Editore: SeB Editori;
- *Piacere Sicilia – Incontri di viaggio*;
- Greenpeace *“Futuro a rischio per il pesce azzurro nel canale di Sicilia”*

Le immagini fotografiche provengono principalmente da internet

Riscontro delle fonti e Redazione

Arch. Orazio Danilo Trimboli

(Responsabile Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca e Risorsa Mare)

Progetto grafico e impaginazione

Achille Pezzimenti

(Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca e Risorsa Mare)