

IL PESCE POVERO, RICCHEZZA IN CUCINA.

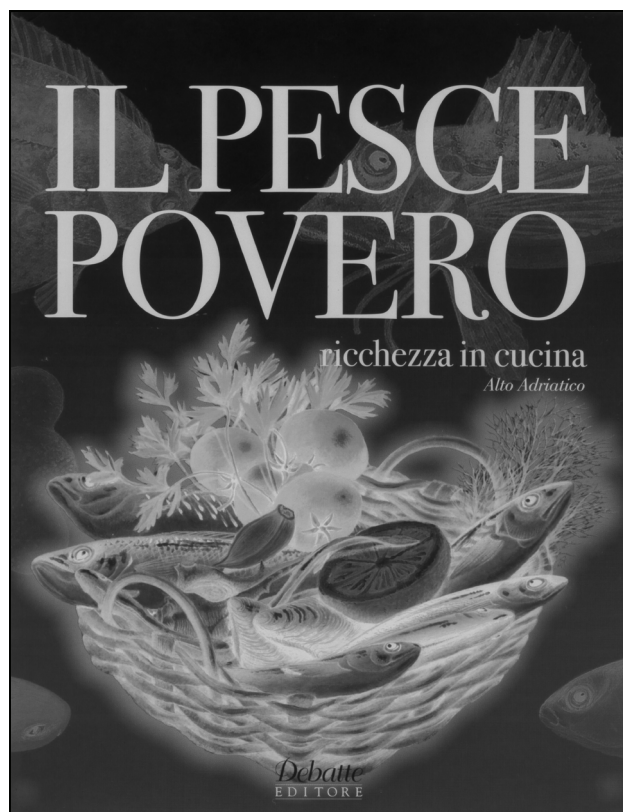
Edizione per l'Alto Adriatico.

[a cura di: Silvia Di Batte, Fulvio Venturi, Maurizio Spoto, Roberto Odorico, Paolo Sartor, Alessandro Ligas, Mario Sbrana e Ilaria Rossetti] Debatte Editore, 2008, 166 p.

Il volume, una guida bio-culinaria delle specie marine del Nord Adriatico, viene dedicato a tutti coloro che ancora amano recarsi in pescheria, almeno il sabato mattina, per acquistare pesce fresco del «mare nostrum». Personalmente saluto con immenso piacere la pubblicazione di tale libro, in quanto rientro in quella fetta di popolazione locale che teme che col tempo possano venire cancellate le tradizioni che i nostri nonni e bisnonni, con tanta saggezza, ci hanno tramandato. Tradizioni indispensabili per poter vivere in simbiosi con questa fetta di mare così piccola eppure così ricca dal punto di vista della biodiversità marina. Non appena ho sfogliato il libro, arricchito dalle meticolose illustrazioni di Rossella Faleni e Sabrina Barsotti, nella mente ho riasaporato il gusto e l'odore del brodetto che quasi ogni domenica mia nonna, con infinita pazienza, preparava per l'intera grande famiglia. Brodetto ricchissimo di specie di pesce povero, che mio nonno con grande passione e rispetto pescava.

Nella parte introduttiva del volume, Maurizio Spoto e Roberto Odorico si premurano di sottolineare l'importanza di far conoscere nuovamente le specie ittiche locali, non più consumate a causa del sempre crescente mercato di prodotti congelati o inscatolati, la cui provenienza spesso rimane ignota. Gli autori sostengono le iniziative finalizzate a promuovere il pesce povero, in quanto ha una bassa impronta ecologica rispetto a un prodotto che deve viaggiare migliaia di chilometri in aereo o camion refrigerati per arrivare al consumatore. Sottolineano inoltre, come il consumo di un prodotto locale possa contribuire a preservare le condizioni ideali di vita degli stock ittici. Col termine pesce povero vengono qui accomunate specie di pesci ossei e cartilaginei, molluschi (cefalopodi, bivalvi, gasteropodi) e crostacei.

Nella parte centrale del libro troviamo presentati per 44 specie di pesce povero le caratteristiche generali, le differenze rispetto alle specie affini, l'habitat e la distribuzione geografica, cenni sulla biologia e l'ecologia e note sulla pesca. Le descrizioni vengono arricchite, come già menzionato, dalle illustrazioni e dai nomi regionali ed internazionali per ogni singola specie.



La terza parte del libro viene dedicata alle ricette, divise in ricette di base (utili per cucinare alcune specie per le quali la tradizione non ci ha tramandato ricette specifiche), ricette di pesce povero (riferite concretamente alle specie trattate nel libro) e ricette della tradizione (riguardanti specie di grande consumo ma di basso valore).

La prima edizione del libro è andata a ruba, il che testimonia che la popolazione locale non vuole veder naufragare il patrimonio delle tradizioni centennali ed è forse pronta, col sostegno della comunità scientifica, ad innescare, come dice Roberto Odorico, "processi di cambiamento". Processi finalizzati alla corretta gestione delle risorse alieutiche e alla riscoperta delle nostre tradizioni culinarie, che aggiungono immenso valore alla cultura dell'Alto Adriatico.

Martina Orlando Bonaca