

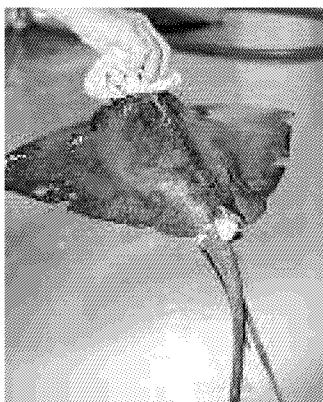
Muggini, sardine, acciughe vengono spesso ributtati in mare. Ma che errore

Il riscatto del pesce povero “È sano, vale una fortuna”

DALLA vendita del pesce «dimenticato», anche detto «povero», muggini, sardine, acciughe e tante altre specie meno note, i pescatori toscani ricavano tra i sei e i settemilioni di euro l'anno, più o meno un ottavo del loro fatturato totale (46,9 milioni nel 2009). Quella cifra di sei-sette milioni potrebbe crescere, forse raddoppiare e anche più, se i capricci del mercato non costringessero i pescatori a rigettare in mare il pesce «dimenticato» dai consumatori o se questo stesso pesce non fosse destinato a marcire invenduto. Senza un perché. Senza una ragione valida. «Antiche convinzioni popolari — spiega Niclò Vitelli — responsabile pesca di Legacoop — fanno sì che a torto quei tipi di pesce siano considerati inappetibili dal consumatore, sebbene abbiano caratteristiche nutrizionali e morfologiche (taglia, consistenza delle carni, eccetera) idonee alla commercializzazione. E' assurdo che il consumatore preferisca pesce thailandese e vietnamita ad una razza, una sciabola, un sugarello o uno zero pescato quella notte stessa al largo delle coste toscane, che potrebbe avere un prezzo concorrenziale ma che sulla tavola non arriva mai perché i pescatori, consapevoli che non ha mercato, lo ributtano in mare subito dopo averlo pescato. E' l'ora di cambiare, nell'interesse di tutti, pescatori e consumatori». E per cambiare Regione (che nel progetto mette 100.000 euro),

Unioncamere, Legacoop, Unicoop Firenze, ristoratori e Coop Aplysia, lanceranno un'aggressiva campagna d'autunno.

Si tratta di far capire che non valgono meno di altri pesci d'importazione, ma semmai di più, le sardine, di cui in Toscana nel 2009 sono state pescate 2.257 tonnellate per un prezzo al chilo di soli 0,53 euro e un va-



La razza è un pesce «povero»

lore totale di ricavi per i pescatori di quasi 2,8 milioni di euro, le acciughe (888 tonnellate, 2,96 euro al chilo e 2,6 milioni di euro di ricavi), isugarelli (114 tonnellate, solo 0,88 euro al chilo e meno di 100.000 euro di ricavi), i muggini (76 tonnellate, 1,49 euro al chilo il prezzo), le palamite (4,74 euro al chilo come il moscardino bianco), i potassoli (1,71 euro al chilo), le razze (5,47 euro al chilo) e i polipi di sabbia, il pesce sciabola. Quante tonnellate di queste specie sono state ributtate in mare o marcite? Per far tornare i pesci «dimenticati» sulle tavole dei toscani, si svolgeranno una lunga serie di appuntamenti di formazione ed educazione nei ristoranti e nei negozi di Unicoop Firenze, che già hanno riservato una parentesi commerciale al pesce dell'arcipelago pescato da cooperative locali. «Spiegheremo le caratteristiche di questi pesci, come si cucinano, faremo formazione sulla tracciabilità del prodotto, degustazioni e cene dedicate» spiega Vitelli. E' una scommessa economica importante: se il pesce «dimenticato» trova sbocchi commerciali e non viene più ributtato in mare, il fatturato dei pescatori si consolida, i prezzi del prodotto si abbassano, la concorrenza straniera è respinta. Chiosano i promotori: «Ne guadagnano anche tasche, salute e gusto dei consumatori». La sfida è lanciata. La campagna d'autunno è solo all'inizio.

(ma.bo.)

