

# LA SICILIA Trapani

Le monete da  
500 lire "Unità d'  
Argento 835 - De  
si possono  
telefonando  
011.562.60.7

e - con qualunque mezzo e a qualsivoglia titolo - degli articoli e di quant'altro pubblicato in questo giornale sono assolutamente riservate, e quindi vietate se non espressamente autorizzate. Per qualunque controversia il Foro compe

0923 28304 trapani@lasicilia.it

entro Sicilia

martedì 12 giugno 2012

cala incerto

calcio di Architetti

MAZARA

## LE ACCIUGHE, FORTUNATA SPECIE NON A RISCHIO

**S**low Food a Mazara, presente alla manifestazione che si è conclusa domenica, ha portato molte novità e anche un grido d'allarme sul Mare Mediterraneo, considerato a rischio di biodiversità. Una particolarità è arrivata ieri dal «pesce povero».

Ci sono tre tipologie di acciughe a confronto: due siciliane, di Sciacca e di Catania conosciuta come l'acciuga «masculina da magghia» (mascolina da maglia) e una marocchina. Per imparare a riconoscere le differenti tipologie e provenienze di questo «pesce povero», l'associazione Slow food Italia, ha organizzato un labora-

**FRANCESCO MEZZAPELLE**

torio del gusto che si è svolto durante la manifestazione Slow sea land conclusa domenica con grande successo, a Mazara.

Se la carne dell' «acciuga da magghia» è dolce e delicata non è così per l'acciuga marocchina pescata nell'Atlantico, di dimensione più grande e con una carne più grassa che viene lavorata in loco prima della commercializzazione. Ancora diversa è l'acciuga di Sciacca sotto sale. Particolarmente pregiata è la carne della «masculina da magghia» che si pesca nel Golfo di Catania con una

tecnica praticata in tutto il Mediterraneo sin dai tempi di Omero e che consiste nell'imprigionare la testa dell'alice nelle maglie della rete (da cui il nome da magghia) per poi provocarne il dissanguamento che rende appunto il pesce più gustoso.

«L'acciuga rientra tra quei pesci che non è a rischio di estinzione - spiegano Franco Saccà, responsabile di Slow food Trapani e Nanni Cucchiara, fiduciario Slow food Marsala - perchè riesce a depositare fino a quarantamila uova: un terzo di queste uova rimane in vita, un terzo muore ed un terzo viene divorato da altri pesci».