

SICILIA. Secondo Giovanni Tumbiolo, presidente del Distretto che riunisce gli operatori del settore, il prodotto siciliano è qualitativamente migliore di quello estero

Pesce a tavola, si importa troppo

Si preferisce quello facile da pulire

Riduzione del pescato del 22%, rigetti in mare per mancanza di mercato e specie quasi dimenticate
Istituzioni ed enti sono impegnati a proporre un modello per la rigenerazione delle risorse marine

Rita Vecchio
MILANO

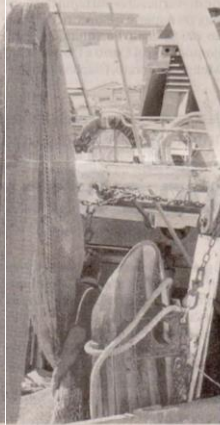
Buono e saporito, ma non basta. Nelle tavole dei siciliani spesso non è il pesce nostrano a fare da padrone, ma quello di importazione. O quello facile da pulire. A fette o a bastoncini, si consuma sempre più quello dove non si deve fare poi così tanta fatica per gustarlo.

«Negli ultimi cinque anni c'è stata una riduzione della massa del pescato, la cui risorsa è diminuita del 22%. Con una grossa quota di rigetti in mare perché il mercato non li vuole», dice Giovanni Tumbiolo, presidente del Distretto Produttivo della Pesca. «Il prezzo però rimane invariato perché non sono state imposte delle regole per cui l'importazione la fa da padrone. Anche a scapito della qualità». A questo si aggiunge che il pescato delle nostre marinere è oggetto di conflitto con quelle della sponda sud del Mediterraneo. «La nostra pesca è molto più saporita. Il segreto starebbe nel coltivare insieme il mare rispettando le regole naturali con importanti accordi internazionali. E proporre un modello di sviluppo per la salvaguardia e la rigenerazione delle risorse, garantendo sostenibilità economica, ambientale e occupazionale dell'intera filiera ittica. E riabilitando la gente al consumo di quel tipo di pesce che è relegato a un mercato di nicchia». Scorfano, pettine, sciaiola, vengono consumati sempre meno. Alla rivalutazione



zione punta la strategia della Regione Siciliana, dell'Ice (Istituto per il commercio estero) e del Distretto Produttivo della Pesca, nel lanciare la costruzione di un partenariato euro-mediterraneo nel settore ittico, e sui cui verterà la terza edizione di Blue Sea Land «luogo di dialogo consapevole per potenziare la nostra cultura culinaria promuovendo una politica della qualità», spiega Tumbiolo. «L'uso spaventoso che facciamo oggi ad esempio del pangasio che importiamo dalla Cina, dallo scarso valore nutrizionale e poco sa-

porito, è il chiaro esempio di cosa portiamo sulle nostre tavole», commenta Dario Cartabellotta, dirigente generale del Dipartimento regionale della Pesca. «La pesca costiera artigianale interessa in Sicilia circa duemila barche di lunghezza inferiore a 12 metri. Proprio per quello sono nati i Cogepa (Consorzi gestione pesca artigianale), «simili agli altri consorzi di tutela per l'autoregolazione» dei disciplinari di produzione. Ogni marineria ha le sue tipicità che rientrano nell'ambito della tipologia pesce azzurro, spesso consi-



A sinistra pescatori al lavoro
Nella foto sopra
Giovanni Tumbiolo, presidente
del Distretto Produttivo della Pesca

derato povero ma ricco di nutrienti che fanno bene alla salute. Così è avvenuta la riscoperta dell'alaccia a Lampedusa, del pesce pettine a Caronia, del pesce sciaiola o spatola a Messina, della zoccola di mare ad Acitrezza. E della rivalutazione dello scorfano rosso. «Simboli di un'identità marinara frutto della millenaria storia della pesca in Sicilia ma che possono servire a scrivere una nuova pagina della pesca del mediterraneo, spesso travolta dalle regole atlantiche dell'Ue», dice Cartabellotta. Da qui, chi consuma oggi ancora

per esempio il brodo di scorfano? O la matalotta? O altri piatti che hanno questi pesci come ingredienti principe? «C'è da dire che viene apprezzato sempre di più per la sua bontà, ma non è sempre facile piazzarlo», dice Vito Vaccaro del ristorante Il Carrubo di Marettimo (Trapani). «Si richiede meno il pesce da pulire anche se nell'ultimo periodo sta crescendo l'interesse per questi tipi di pesce. Perché restano piatti tipici e dal sapore unico, come il pesce fatto alla matalotta (sugo ristretto) o con la zuppa. O usato per il brodo del couscous».

A PESCARA

Cake design, arriva in Italia la prima scuola professionale

●●● Nasce a Pescara la prima Professional Pastry e Cake Design School italiana. La scuola è gestita da Sweetest - agenzia di formazione ed eventi connessi al mondo della cucina, guidata da Simona Miramare e Lorenzo Renzetti - in collaborazione con FIP (Federazione Italiana Pasticceri). Il corso comprende un primo modulo dedicato alla pasticceria di base dove saranno scandagliati quelli che rappresentano i punti cardini della tradizione pasticceria. Si inizierà dalla preparazione degli impasti principali quali pan di Spagna, pasta sfoglia e pasta bigné; passando poi alla lavorazione delle varie creme pasticcere. Attenzione anche alla parte decorativa con un'introduzione all'utilizzo della ghiaccia reale e alla realizzazione delle decorazioni classiche, di quelle create con lo zucchero isomalto e con l'aerografo. Una serie di lezioni, poi, verterà sulla produzione dei cosiddetti prodotti da forno ovvero crostate, biscotti di mandorla, brioches da colazione, croissants francesi. Un secondo modulo, invece, sarà destinato al cake design con la spiegazione dei diversi tipi di paste di zucchero, le relative ricette e la creazione di vari soggetti decorativi. I corsisti, inoltre, verranno a conoscenza di altre nozioni come l'analisi delle materie prime, la merceologia, il marketing e il packaging. Una full immersion nel mondo della pasticceria e del cake design che si sviluppa in dieci giornate, da otto ore ciascuna, con lo scopo di formare quelli che saranno i nuovi cake decorator e cake designer. Al termine del corso, infatti, si consegnerà un attestato rilasciato dalla Federazione Italiana Pasticceri. co. n.