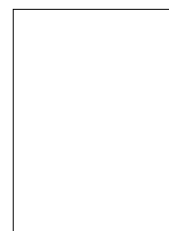


NON SAPPIAMO CHE PESCI PRENDERE

ALL'ALBA TRA I BANCHI DEL MERCATO GENERALE DI ROMA
PER CAPIRE PERCHÉ COMPRIAMO PIÙ SPIGOLE E MENO SGOMBRI O RICCIOLE

di LICIA GRANELLO E SONIA RICCI, fotografie di GIUSEPPE IPPOLITO



Tra i banchi

Agli italiani piace facile

Orata e spigola sono i più venduti al mercato. Perché si adattano ai nostri ritmi. La ricciola è un desiderio. E poi c'è quello povero...

di SONIA RICCI, fotografie di GIUSEPPE IPPOLITO per RFood, illustrazioni di MARTA SIGNORI

Da ragazzino si svegliava con l'odore del sugo che bolliva. La madre cucinava il pesce fin dalle prime ore del mattino. In tavola a quei tempi arrivavano arzille, sugarelli, pesce San Pietro, gallinelle, spatole, scorfani... «Ma oggi chi li cucina più?», si domanda Mario D'Andrassi mentre in piena notte controlla lo scarico del pesce che ha scelto all'asta di Anzio. In effetti, negli ultimi decenni il consumo del pesce è molto cambiato: le varietà di pescato che finiscono sulle tavole sono enormemente diminuite. E D'Andrassi lo sa bene: fa questo lavoro da più di 50 anni, dormendo due volte al giorno, non più di tre ore per volta. Se gli chiedi cosa fa nella vita, dice: «Il pesciarolo». Come lui anche Costantino Cartocci: con suo figlio arrivano alla quinta generazione di commercianti di pesce. Entrambi lavorano nel **Centro agroalimentare di Roma** a Guidonia, dove ogni notte arriva il pesce pescato in gran parte nei mari italiani, ma anche in Nord Europa o in Africa, perfino in Australia. Conoscono bene il mestiere, e i cambiamenti che ha subito negli anni. Soprattutto – sostengono – è cambiato il consumo delle famiglie, perché a trasformarsi è stato il ruolo della donna, che da “massaia sempre a casa” ha lasciato i fornelli per dedicarsi al lavoro. «Oggi – aggiunge D'Andrassi – si arriva a casa e in poco tempo il pranzo è pronto. Le esigenze sono cambiate anche a tavola». Si scelgono, infatti, pesci più veloci e semplici da cucinare. Le famiglie – spiega il direttore generale del **Car** Massimo Pallottini – «basano molto la loro scelta sulle qualità tradizionali». In cima alla piramide dei consumi – secondo i dati della Commissione europea riferiti al 2017 – ci sono il tonno, la spigola e l'orata; a seguire, seppia, salmone, polpo e merluzzo, gambero, calamaro, alici. Tra i frutti di mare, le cozze prevalgono sulle più costose vongole. In crescita gli acquisti di merluzzo, pesce spada e cefalo.

E la sogliola? «La sogliola per le creature», aggiunge Giuliano Delle Cese, anche lui storico commerciante del **Car**. A guardarlo mentre energico organizza la nottata e dirige con piglio deciso i dipendenti, non si direbbe che ha 81 anni. «È una vita che non ceno, altrimenti non riesco a dormire», racconta. Mentre sistema le ultime cassette di pesce, prende in mano un merluzzo e spiega come riconoscere il prodotto fresco: «Il colore dà freschezza e bellezza, così come l'odore. Il pesce deve essere vischioso, vivo, l'occhio deve essere in fuori e non in dentro, le branchie rosse». Anche secondo lui la scelta di quello che finisce a tavola oggi è molto condizionata dalle esigenze legate a una cucina più veloce e semplice. Nonostante questo, però, negli ultimi anni il consumo in Italia è aumentato: un rialzo – leggendo i dati di Federcoop-pesca-Confcooperative – iniziato nel 2015. L'anno scorso i prodotti ittici hanno fatto registrare un più 3%, con un consumo che si avvicina alle 26 mila tonnellate (ogni

italiano consuma in media 28,9 chilogrammi all'anno). «Il pesce fresco – spiega ancora Pallottini – è sicuramente quello più acquistato», ma una parte della spesa riguarda anche i surgelati. In particolare, i dati Ismea riferiscono che l'anno scorso per il pesce fresco e decongelato – che rappresentano oltre la metà dell'offerta – è stato speso ben il 7% in più rispetto al 2016. Allo stesso tempo è aumentato il prodotto surgelato (+5,4) con una quota di mercato pari al 18%, così come le conserve ittiche – prevalentemente tonno – per le quali le famiglie hanno speso il 3,7% in più.

Oltre alle specie più comuni, nelle cassette di polistirolo che invadono il **Car** e gli altri mercati d'Italia c'è un po' di tutto. Anche pesci, crostacei e frutti di mare meno ambiti. Triglie, ricciole, mormore, dentici, occhiate, gallinelle, spatole, razze, anguille. Fasolari e ostriche. E poi ci sono i “pesci poveri”, chiamati così semplicemente perché più economici rispetto agli altri (o almeno lo erano in passato) ma non per questo meno buoni. Anzi. «Il prezzo – precisa Pallottini – non sempre è indice assoluto di qualità». Sardine, sgombri, alacce, aguglie, aringhe non godono di grande popolarità, «ma sono ottimi prodotti». Fanno eccezione solo le umili alici, molto ambite dal mercato. In ogni caso le campagne a favore del pesce povero hanno cambiato, almeno in parte, la scelta di chi consuma pesce. Se ne mangia, infatti, più che in passato. Così come le famiglie «sono più attente – aggiunge D'Andrassi – alla stagionalità, anche se c'è ancora molto lavoro da fare su questo».

Intanto, al **Car** sono le due e mezza del mattino, i camion entrano ed escono attraverso la grande barriera che separa il mercato dal resto della città. Il buio delle vie limitrofe e l'odore di rugiada degli spicchi di campagna disegnano un'atmosfera di confine. Così nel buio delle campagne il mercato apre le porte a pescivendoli, ristoratori e rappresentanti dei supermercati che iniziano la loro sfilata tra i box dei grossisti. Così piano piano i banchi si svuotano, con le cassette che finiscono sui bancali e vengono caricate nei furgoni. Velocemente arrivano le sei. Giuliano Delle Cese è già a casa e probabilmente ha iniziato la sua prima pausa di risposo, mentre D'Andrassi riprende la macchina per tornare nel litorale lazia-



le. Cartocci resta lì ancora qualche minuto per chiudere i conti della giornata. Un rito che si ripete tutti i giorni. Poi è la città a svegliarsi con i banchi dei mercati e le peschierie che tirano in alto le serrande: il pesce è lì – fresco e brillante – pronto per essere acquistato.

Il mercato ittico

Fa parte del Centro agroalimentare di Roma e Guidonia, ovvero del primo mercato all'ingrosso d'Italia con un fatturato di 1,8 miliardi di euro. Comprende 49 box di 290 metri quadri. Sui banchi del Car arrivano ogni anno 38 mila tonnellate di pesce. Quello fresco è per il 65% proveniente dall'Italia (35% dall'estero); il pesce congelato è per il 30% italiano e per il 70% straniero; infine quello di allevamento è per il 25% nazionale e per il 75% straniero



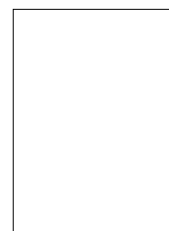
Ittica Europa a corto

l'allarme è il Wwf, che il 9 luglio ha proclamato il "Fish dependence day": fino alla fine dell'anno, il Vecchio continente dovrà fare affidamento sulle importazioni, in particolare

L'Europa ha
finito il pesce.
A lanciare

da paesi in via di sviluppo, dai quali proviene la metà del prodotto presente nei nostri piatti. Secondo il Wwf, ne consumiamo molto più di quanto se ne possa pescare nei nostri mari o allevare nei nostri impianti. E la tendenza è in aumento. Nel 2000 il "Fish dependence day" arrivava un mese più tardi,

mentre trent'anni fa potevamo contare sulle nostre risorse fino a ottobre. Dati allarmanti arrivano anche da un recente rapporto della Fao, secondo cui il 33 per cento degli stock ittici globali è sovrasfruttato, mentre circa il 60 per cento viene pescato al massimo della propria capacità





A sinistra il mercato generale di Roma e Guidonia. **Sopra** un'orata fresca. **Sotto, dall'alto in basso** seppioline, gamberi e alici in attesa di essere comprate. **In copertina** un pescivendolo mostra una ricciola



PREZZI ALL'INGROSSO



Scampo
prezzo minimo
29,32
prezzo massimo
32,89



Pesce spada
prezzo minimo
12,88
prezzo massimo
14,57



Merluzzo
prezzo minimo
9,03
prezzo massimo
10,22



Spigola
prezzo minimo
8,09
prezzo massimo
9,79



Palamita
prezzo minimo
7,85
prezzo massimo
7,92



Vongole
prezzo minimo
6,42
prezzo massimo
7,60



Acciuga o alici
prezzo minimo
4,15
prezzo massimo
4,48



Sgombro
prezzo minimo
2,89
prezzo massimo
3,89



Cozze
prezzo minimo
1,34
prezzo massimo
1,53



Sardina
prezzo minimo
1,00
prezzo massimo
1,20

PREZZI AL KG DI PESCE FRESCO ITALIANO
REFRIGERATO DI PEZZATURA MEDIO-GRANDE
(FONTI: DATI ISMEA 2017)

