

## Collodi e il “pescato” fuori moda

di Sud

«Buoni questi naselli! Squisiti questi muggini! Deliziose queste sogliole! Prelibati questi ragnotti! Carine queste acciughe col capo!». Nel capitolo 28° delle Avventure di Pinocchio il burattino, che per sfuggire ai carabinieri si era gettato in mare, si ritrova nella rete del pescatore verde, e rischia di essere infarinato e fritto in padella o «cotto nel tegame colla salsa di pomodoro». Ma che pesci sono quelli citati da Collodi (e dipinti da De Pisis nelle sue nature morte)?

Sono tutti pesci mediterranei e appartengono tutti, tranne i “ragnotti” (che non sono altro che spigole o branzini), alla categoria dei “pesci poveri”, detti anche “pesci spazzatura”. Comprese le sogliole, che nei nostri mari solitamente hanno piccole dimensioni e sono considerate “da frittura”. Sono pesci ottimi e sanissimi, ma “fuori moda”; e per questo fanno parte delle 10 milioni di tonnellate che ogni anno nel mondo finiscono rigettate in mare, nei mangimi per cani e gatti o nelle pillole di Omega3.

Mezzo secolo fa Stefano D’Arrigo, nel suo capolavoro *Horcynus Orca*, ha raccontato la fine del mondo arcaico della pesca artigianale, che oggi resta viva solo in alcune nicchie. Come nel Cilento, dove le alici, solo nelle giornate di mare calmo tra aprile e luglio, vengono ancora pescate con la “menaica”, una rete che seleziona solo le alici più grandi e viene ritirata a mano.

Un bell’esempio di “moda ittica” è il tonno (un altro pesce di Pinocchio). Negli anni ’50 era considerato anche lui “povero”, e veniva pescato ancora coi sistemi descritti nel V secolo avanti Cristo nei *Cavalieri* di Aristofane. Oggi il tonno rosso è quasi scomparso dal Mediterraneo. Il sushi e l’onnipresente *tartare* («La trovi sempre e ovunque, da Palermo a Bolzano. Ha rotto i coglioni la tartare di tonno», scriveva Sorrentino già quindici anni fa nel suo *Hanno tutti ragione*), hanno scatenato una vera e propria “guerra industriale”, con tonni rossi venduti all’asta per cifre milionarie.

Nei nostri mari restano per fortuna tanti altri tonni meno pregiati (ma altrettanto gustosi): l'alalunga, l'alletterato, il tombarello; e tutte le altre 500 specie di pesci buoni da mangiare. Magari con una delle due ricette del "pescatore verde".