

Pesce in tavola, i prezzi sono alle stelle Ma si snobba la più economica sardina

Gli imperiesi più orientati verso i costosi branzini e orate, si tralasciano i prodotti poveri nonostante l'abbondanza di pescato

MAURIZIO VEZZARO
IMPERIA

Sardine in abbondanza scaricate in questi giorni dai pescherecci di Calata Cuneo a Oneglia. Eppure pochi le comprano nonostante i prezzi più che accessibili e la bontà del prodotto, apprezzato in tutto il mondo. È un paradosso tutto imperiese. Salgono alle stelle i prezzi soprattutto di prodotti considerati più nobili (al supermercato una fettina di tonno è capace di costare anche 8 euro, il polpo sempre dagli stessi banchi è arrivato a 29 al chilo, i gamberi di Oneglia ieri erano in commercio a 70 euro), ma si tralasciano pesci cosiddetti poveri che hanno però

il vantaggio di costare poco e di avere abbondanza di proprietà nutritive. È il caso della menola, simile allo zero e contraddistinta da una macchia nera ai lati: domenica nei centri Pam, una confezione

Il consumatore orientato verso branzini e orate, ma ciò impoverisce le scelte

ne di due etti e passa riportava un costo di 2,21 euro. Ma quanti conoscono la menola? Lara Servetti, portabandiera della Legacoop e alfiere del prodotto nostrano, in-

vita a consumare quello che viene pescato sul posto: «Co si si aiuta la nostra economia e si evitano brutte sorprese a tavola».

Tra i consumatori si prediligono orate e branzini di allevamento, rispetto ad esempio ad aguglie, sgombri, sugarelli pescati, perché hanno carni considerate pregiate per eccellenza e perché sono i più sfruttati nelle cucine degli chef stellati. Vanno di moda. E la tradizione culinaria regionale raccontata da **Pellegrino Artusi?** I piatti della gastronomia onegliese esaltate nei libri da Lucetto Ramella? E si torna alle sardine, fenomeno emblematico. In banchina all'ingrosso il



Pescherecci a Oneglia

prezzo varia da 1,5 a 2 euro maggiorato di Iva al 10%, a seconda delle quantità catturate. Quasi tutto il pescato in questo caso viene ceduto in Veneto o in Emilia Romagna. Là ne fanno largo uso.

Se restano in loco, i pescatori imperiesi usano le sardine come esca per i palamiti. Viceversa le acciughe in Riviera vanno per la maggiore. Ieri costavano 7 euro al chilo all'ingrosso e 15 euro al minuto.

Ancora Servetti: «La differenza di valore è presto spiegata. Qui da noi non esiste la cultura culinaria delle sardine, sebbene negli ultimi anni i consumatori stiano avvicinando a questo prodotto anche grazie agli itticulturisti per cui si sta assistendo a una graduale inversione di tendenza. In genere comunque la sardina viene storicamente poco considerata e trova spazi solo nei periodi in cui l'ac-

ciuga latita o è poco presente. Spetta anche ai ristoratori valorizzarla, arricchendo i loro menu. Le ricette non mancano».

Si pavesano alternative alle spigole, alle orate, alle ombre, dunque? C'è chi ha già fatto proprio il messaggio: al ristorante da Barbara Saltarini, a San Lorenzo al Mare, nei giorni del lungo weekend del 25 aprile, si servivano i tagliolini con ragù di scorfano, pesce di scoglio che difficilmente si insinua nelle liste dei locali di pesce. Come le sardine e le menole, sarebbe ora di riscoprirlo, con benefici per il portafoglio e la dieta.—

© RIPRODUZIONE RISERVATA

