



Il convegno intitolato "**Valorizzazione dei prodotti della Pesca e dell'Acquacoltura Siciliana**", organizzato lo scorso **28 Dicembre 2015** dall'**Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia**, ha rappresentato per me un'interessante occasione per conoscere il **Museo dell'Acciuga** creato dai fratelli **Girolamo** e **Michelangelo Balistreri**, titolari dell'omonima ditta produttrice di acciughe salate sita nella borgata marinara dell'**Aspra**, a due passi da ^{Bagheria,} paese alle porte di ^{Palermo.} Durante il convegno, sono stati presentati i risultati del progetto di valorizzazione realizzato grazie alla **Misura 3.4 FEP Sicilia 2007-2013**, pensata per lo sviluppo di nuovi mercati e campagne rivolte ai consumatori. Il moderatore, Arch. **Domenico Targia** del Dipartimento della Pesca Mediterranea della Regione Siciliana, ha introdotto gli interventi di numerosi relatori iniziando con il Dott. **Calogero Di Bella**, Responsabile Scientifico Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia, che ha presentato le linee del progetto; Dott. **Giuseppe Barbera**, dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia, che ha illustrato le specie oggetto della valorizzazione; Dott. **Pietro Schembri**, dell'Assessorato della Salute Servizio 4 Sicurezza Alimentare, che ha evidenziato le problematiche legate alla sicurezza alimentare applicata al comparto ittico; Prof. **Vincenzo Marinello**, dell'Università Kore di Enna, che ha affrontato le problematiche causa di crisi economica del comparto ittico. Inoltre, erano presenti numerosi rappresentanti di aziende ed enti, anche stranieri, come ad esempio: Dott. **Simone Santi**, Delegato in Italia della Confederaçao Empresarial da Comunidade dos Países de Língua Portuguesa, Dott.ssa **Federica Ricaldi**, Rappresentante di "Best of Italy Consumers Associations", Dott.ssa **Nadia Lahhan**, Giornalista di "Al Jazeera", Dott.ssa **Chiara Porati**, Giornalista rivista "CiBi Expo", **Tatsumoto Katsuya**, Maestro Chef di "Teatro 7 Scuola di Cucina in Milano", **Franco Sciafani**, dell'azienda ittica conserviera "Bluemar", **Francesco Zizzo**, Direttore tecnico "Associazione Nazionale Autonoma Piccoli Imprenditori della Pesca", **Michelangelo Balistreri**, dell'azienda ittica conserviera "Balistreri Girolamo C.". Infine, bisogna citare anche **Antonino Iozza**, manager della Leonardo Business Consulting, azienda fornitrice di alcuni servizi che sono stati utili per l'organizzazione del convegno e **Franco Vescera**, appassionato promotore del **Pane Artigianale di Lentini e Carlentini**, ma anche dei grani antichi siciliani, a tal proposito, grazie alla sua disponibilità, è stato possibile abbinare le acciughe dei **Balistreri** con dei pani artistici preparati con il **Nivuru**, un grano autoctono coltivato sulle **Madonie**, oggi in via di riscoperta.



Nel pomeriggio, i relatori e le delegazioni al loro seguito, hanno goduto dell'ospitalità di **Michengelo Balistreri**, artista a tutto tondo, poeta e cantante, nonché impegnato nel sostegno sociale della borgata dell'**Aspra**. Definire **Museo dell'Acciuga** la struttura dei fratelli **Balistreri**, allestita in quello che era il vecchio opificio di famiglia, è assolutamente riduttivo e non rende minimamente onore alle funzioni che oggi esso svolge sul territorio. Incentrato inizialmente sull'acciuga, il museo si è poi trasformato in palcoscenico gratuito per l'esibizione musicale e di spettacoli in genere, nonché in un vero **Museo del Mare**, grazie alla presenza di tutti quegli oggetti e testimonianze artistiche che attorno ad esso girano. I discendenti dei vecchi pescatori del luogo, oggi, sanno come disfarsi di quei relitti e oggetti che sono appartenuti ad un'epoca in cui gli strumenti di lavoro non erano solo intrisi di sale marino, ma anche del sudore e del sangue dei lavoratori, epoca che i fratelli **Balistreri** hanno conservato intatta nel loro museo. Infine, oltre ad essere museo della memoria, quello dei **Balistreri** svolge anche un'opera sociale sul territorio, attualmente affidando piccoli lavoretti ai più bisognosi, ma in futuro con il progetto di creare una scuola di "mastro d'ascia", cioè di carpentiere, grazie alla ristrutturazione di quelli che furono dei vecchi magazzini, si potrà così ricreare una professionalità che è quasi scomparsa, riservando però i corsi alle categorie più a rischio o svantaggiate. Ecco perché la definizione di **Museo dell'Acciuga** è riduttiva, comunque bisogna pur considerare che questo straordinario pesce non è solo oggetto di un museo, simbolo di tradizione quasi millenarie sulla salatura del pesce, e di opera sociale, ma anche di importanti ricadute economiche sul territorio circostante, infatti, i **Balistreri** conducono un'azienda, ereditata dal padre **Giovan Battista** che la fondò nel 1947, che oggi esporta in tutti i paesi del mondo. L'emozione che **Michelangelo** infonde nelle sue storie mi ha spinto a chiedergli una video intervista, in modo che lui stesso possa raccontare le vicende di sale e acciughe vissute dai **Balistreri**, due fratelli con passioni differenti, vena poetica per **Michelangelo** e quella del modellismo

Un Convegno al Museo dell' Acciuga dei Balistreri

Scritto da Maurizio Artusi

Martedì 12 Gennaio 2016 10:37

per **Girolamo**, ma che convergono nell'amore per il proprio mare e nella produzione di ottime acciughe salate.

{youtube}wwStlXl8m3k{/youtube}



Il gusto delle acciughe **Balistreri** è il tipico sapore che cerchi sempre in quel prodotto, ma che puntualmente non trovi mai, infatti esse si trovano spesso ossidate e/o troppo salate, caratteristiche che denotano una pessima qualità del prodotto iniziale e/o una tecnica di lavorazione non idonea. L'Acciuga è conosciuta anche con il nome di Alice, fa parte della interessante categoria del pesce azzurro e quindi da questa sua appartenenza acquisisce grande valore nutrizionale e salutistico.

Il procedimento di produzione in fin dei conti è semplice, ma richiede una grande manualità e attenzione. Le acciughe fresche vengono inizialmente poste in salamoia per il tempo necessario, successivamente viene effettuata la "scapatura", tecnica antica con cui, utilizzando un unico movimento della mano, viene tolta la testa e i visceri del pesce, quindi finalmente si passa alla salatura, alternando strati di pesce e strati di sale marino di Trapani. Solo quando **Balistreri** dice "Sì", in un tempo variabile da un minimo di 45 giorni a poco più di 2 mesi, le acciughe vengono deliscate e confezionate sotto'olio. Il risultato è un prodotto organoletticamente eccellente, totalmente preparato in modo artigianale, grazie alla maestria delle donne dell'**Aspra**, in cui la sapidità non si sente affatto se non nella sua componente amarostica, segno che gli oligoelementi e i minerali più interessanti per la nostra salute sono rimasti nell'acciuga, ma con un forte retrogusto all'alga di mare appena pescata, assaggiandone una si capisce perfettamente da cosa traggono ispirazione i versi del **Michelangelo Balistreri** poeta. Come si raggiungono questi livelli di eccellenza? Sicuramente tramite il perfezionamento delle tecniche avvenuto nel corso dei secoli, ma anche al fedele tramandarsi di padre in figlio, come è successo con papà **Giovan Battista**, oggi anche i figli di **Girolamo** e **Michelangelo** sono inseriti in azienda e la conducono nel rispetto della tradizione.

C'è però un segreto che si può attribuire alla produzione delle acciughe salate, ed è incentrato su come viene effettuata la salatura, per fortuna i **Balistreri** hanno ereditato l'esperienza dei loro avi, infatti, come afferma **Michelangelo**, una buona salatura si ottiene grazie a quanto sale scorre nelle proprie vene, guarda caso la sua canzone simbolo è un noto pezzo di **Gino Paoli**, come lui stesso recita in questo video, accompagnato dal musicista **Francesco Maria Martorana**.

{youtube}X-ueXINTU5I{/youtube}

In conclusione. consiglio di recarsi sulla pagina [Facebook](#) del **Museo dell'Acciuga dei Balistreri**, per tenersi aggiornati sugli eventi e sulle loro iniziative benefiche, già solo le affascinanti storie e poesie raccontate da **Michelangelo** valgono la visita, in più troverete una grande accoglienza e la possibilità di svagarsi in modo diverso, a volte anche aiutando il prossimo.

Tutte le foto sono di Maurizio Artusi, tranne la prima dell'articolo cortesemente fornita dall'azienda Balistreri..

moocasa_albumid=6233862887249864641