Workshop Coldiretti: verso una pesca a filiera corta

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 12 Ottobre 2013 11:20

Che la cosiddetta filiera corta, cioè il rapporto diretto tra produttore e consumatore, abbia risollevato numerose aziende del comparto agroalimentare è un dato di fatto. L'organizzazione di mercatini, definiti dell'agricoltore piuttosto che del contadino, da parte delle principali associazioni di categoria, ma anche di altre minori, ha aumentato i margini di guadagno dei produttori e contemporaneamente abbassato i costi per i consumatori, spesso migliorando anche la qualità dei loro acquisti. Questa relativamente nuova forma di contrattazione, oppurtunamente regolamentata, si è rivelata essere una sorta di "uovo di colombo", in sostanza una soluzione proficua per entrambi le parti in gioco.

La **Coldiretti** (Confederazione Nazionale Coltivatori Diretti), è l'associazione di categoria che in Italia vanta il maggior numero di aziende agricole aderenti, è inoltre particolarmente attiva nel comparto della filiera corta. Una delle sue idee più d'impatto è stata quella delle **Botteghe Campagna Amica**, per portare tutti i giorni, non solo con gli appuntamenti periodici del "mercato dell'agricoltore", i prodotti dei suoi associati presso i consumatori. **Coldiretti** però, non raccoglie adesioni solo tra le aziende agroalimentari, ma tramite "**Impresa Pesca**" è presente anche nel comparto ittico. Proprio questo comparto, attualmente in particolare sofferenza, ha suscitato l'attenzione dei vertici dell'associazione che hanno pensato di replicare la formula della filera corta terrestre, portandola anche sul mare.

Il workshop svoltosi lo scorso **4 Ottobre 2013**, presso la bella cornice di **Villa Cefalà** a **Santa Flavia**, frazione nei pressi di **Bagheria** alle porte di **Palermo**, è stata un'ottima occasione per presentare il progetto di filiera corta ittica. L'impresa sembra molto più difficile da realizzare rispetto a quella della terraferma, sia per frammentazione e logistica che per cultura dei soggetti coinvolti, ma **Alessandro Chiarelli**, Presidente Coldiretti Sicilia, rafforzato da **Tonino Giardini**, Responsabile Impresa Pesca, sono stati precisi nel definire l'obiettivo. Realizzare una filiera corta anche per la pesca sarebbe importantissimo per ridare linfa vitale ad un comparto che già da troppo tempo vive una condizione di forte disagio economico e per arginare il fenomeno della concorrenza proveniente dall'estero.

L'evento, denominato "**Non solo pesce**", è stato realizzato grazie al programma 2012 per la pesca e l'acquacoltura italiana del **Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali**, che mira alla promozione dell'ittiturismo italiano e del menu stagionale a miglio (marino) zero, coinvolgendo quindi anche gli agriturismi situati in zone costiere. Con gli associati alla **Coldiretti** è stato quindi possibile creare un connubio tra prodotti di terra e di mare di alto valore organolettico e nutrizionale, presso una prestigiosa struttura agrituristica, rispettando appieno le linee guida del Ministero.

Dopo aver illustrato la teoria non si poteva certo fare a meno di passare alla pratica con una cena, ovviamente, tutta a base di pesce. Affidare ad uno chef una materia prima così delicata ed importante per la nostra tavola non è facile, ma per fortuna nelle cucine di **Villa Cefalà** alberga **Fabio Cardilio**, un uomo che col pesce ha una certa dimestichezza. **Fabio** è infatti il fratello di **Nello El Greco**, patron de **La Muciara** di **Porticello**, rinomato ristorante del pesce fresco e dove **Fabio** stesso ha lavorato per tanti anni.

Le ottime premesse non sono state smentite, **Fabio** ha iniziato con:

**Acciughe con ricotta aromatizzata**

Le freschissime acciughe erano state marinate e poi riempite con una farcia a base di ricotta leggermente aromatizzata, probabilmente con dell'erba cipollina. Il sapore marino, a volte di alga, del pesce azzurro era rimasto intatto perchè **Fabio**, sapientemente, sa bene che il pesce non si marina per ore, bensì per pochi minuti, in modo da insaporirlo ma mai "cuocerlo", diversamente prenderebbe il gusto della marinatura, di limone o di aceto.

**Polipetti e totani in umido con frascatula**

Difficile trovare dei cefalopodi così teneri e contemporaneamente gustosi, essi erano stati cotti in un tegame coperto da pellicola per circa 20 minuti, ma a fuoco bassissimo, tecnica che li ha resi morbidi, salvaguardandone i profumi e sapori. Sotto il mare la... sabbia che in questo caso era stata realizzata con la frascatula, un piatto antico costituito da un semolino preparato con un brodo vegetale in cui era stata sciolta della farina di **Russello**, un grano duro antico siciliano molito a pietra fornito dai **Molini del Ponte** di **Filippo Drago** a **Castelvetrano**.

**Macco di fave con dadolata di alalunga**

Difficile trovare un macco di fave dal sapore così fresco e vivo, i legumi utilizzati erano secchi e pertanto la parte verde non ci poteva più essere eppure, in questo caso, un'insistente fava fresca tornava costantemente al palato, ovviamente si era fuori stagione quindi ci doveva essere un'altra ragione. **Fabio** mi ha poi confidato di avere aggiunto al macco delle biete appena raccolte nell'orto di **Villa Cefalà**, giustificandomi così il particolare risultato ottenuto. I dadi di **Alalunga**, invece, erano rimasti parecchio indietro rispetto ai sapori del legume, ma hanno fatto un ottimo lavoro di... consistenza!

**Busiati agghiotta**

Con le busiate, quel già forte sapore di pesce è praticamente esploso. La pasta in questione, artigianale fornita sempre dal solito **Molini del Ponte** e preparata con farina di **Tumminia** molita a pietra, ha supportato benissimo il forte condimento a base di pesce spada che ha in questo caso dato il meglio di se: un vero concentrato di pesce!

**Millefoglie di pesce spada al limone con caponatina al miele**

La millefoglie era costituita da fette di pesce spada con nel mezzo formaggio ed un pomodoro secco, il tutto era poi stato racchiuso tra due foglie di limone, che avevano ceduto un delicato ed erbaceo sapore, ben lontano dall'aggressività del suo succo o della sua scorza. Accanto, faceva da contorno una gustosa brunoise di verdure con piccolissimi capperi. Questo è l'unico piatto che avrei cambiato, ma solo reingegnerizzandolo un po'. Per migliorare la conditura del pesce spada, dopo la cottura, sarebbe stato preferibile deporre la millefoglie, privandola delle foglie di limone, sopra le verdure, in modo da rendere completo il boccone. Inoltre, avrei tolto il pomodoro secco poichè un po' troppo consistente, nonostante l'ammollatura, nel taglio infatti tendeva a schiacciare la composizione, in alternativa, per simularne l'aroma, lo si potrebbe sostituire con uno tritato o con una pennellata di estratto di pomodoro.



Gamberi al sesamo con cavolicelli croccanti

Questo poteva essere l'ennesimo banale piatto con l'abbinamento gambero-sesamo se il tutto non fosse stato vivacizzato e originalizzato dai croccanti cavolicelli, il cui amarostico con punta di peperoncino duettava con la dolcezza del gambero appena scottato.



Frogia

Dessert molto particolare, di origini bizantine, preparato con ricotta, tuma, pane raffermo, mandorle, cannella e miele. Di grande effetto gustativo, molto soddisfacente al palato, mi ha ricordato l'**Hysnarese,** tipico dolce di **Isnello,** degna conclusione di una cena dove il pesce mancava solo nel dolce!

Infine, eccellente anche il pane, preparato da **Fabio Cardilio** con lievito madre, sempre con le farine dei **Molini del Ponte**, utilizzando **Tumminia** molita a pietra.

In conclusione, straordinarie le cotture, magistralmente eseguite, i profumi ma soprattutto i sapori che mi hanno, guarda caso, ricordato quelli de **La Muciara**, con una qualità ed un'attenzione quasi introvabile in un agriturismo.

moocasa_albumid=5931208496457714193