

CHEF

Mensile anno 3 n. 4 - Febbraio 2011

GVE
FOOD



5,00€
copia omaggio

SELVAGGIO O ALLEVATO?

Hotel - Ristoranti - Caffè

di Francesca Solari

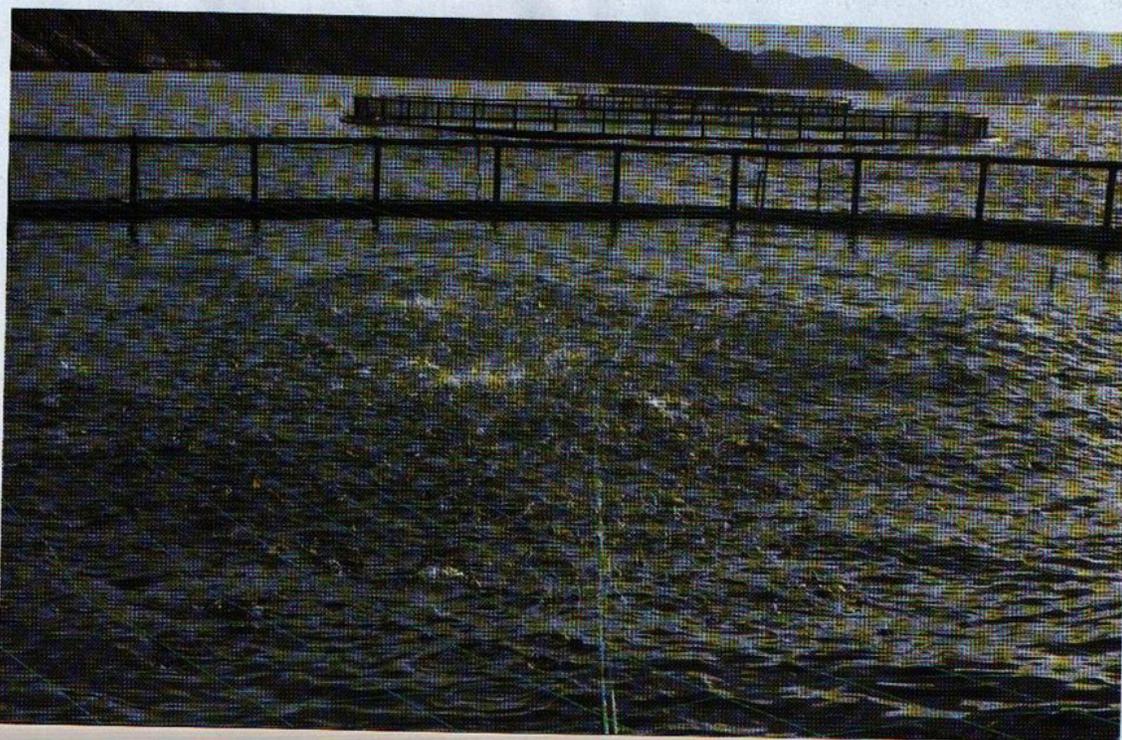
Da una parte, i duri e puri. Quelli che “meglio un pesce che abbia un giorno in più, purché sia selvaggio”. Dall'altra, i possibilisti, che preferiscono il pesce pescato, ma riconoscono che quello di allevamento sta facendo, in alcuni casi, passi da gigante, come d'altronde confermano gli esperti del settore. E poi i consumatori, con le loro contraddizioni: quelli che storcono il naso se al ristorante non viene servito loro pesce pescato, ma che poi, al supermarket, lo acquistano allevato (ovvio! per ora – e sottolineiamo per ora – costa meno), fossilizzandosi su poche e prevedibili qualità: branzino, spigola, orata.

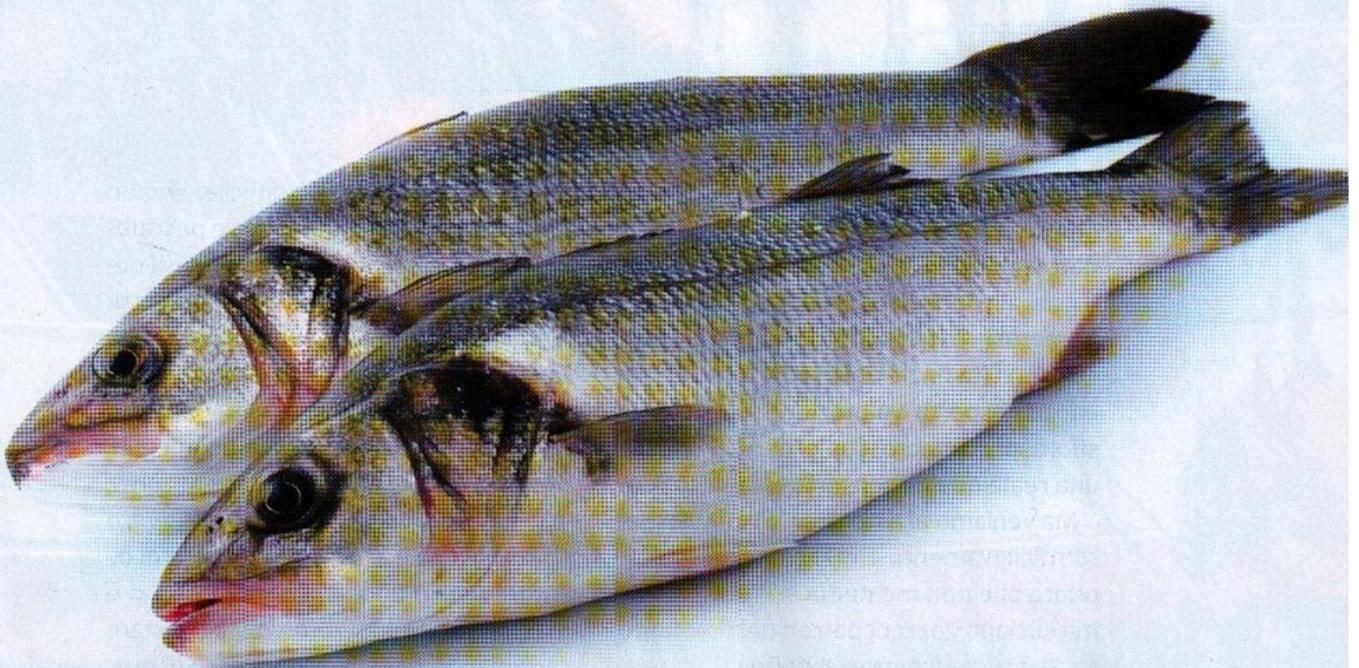
Sotto, allevamenti di merluzzo in Norvegia. Nella pagina accanto, branzini a confronto: d'allevamento (dietro) e pescato (davanti).

Una cosa è certa. A fronte di un crescente consumo di pesce, il pescato dal “mare nostrum”, vuoi per il ridimensionamento del comparto pesca dovuto alle politiche comunitarie di conservazione e gestione, vuoi per un effettivo calo della produttività, non è più sufficiente a

soddisfare le richieste. Non solo. Il consumatore medio tende, a torto, a snobbare specie tipicamente nostrane – il cosiddetto “pesce azzurro” – privilegiando quelle di cui sopra. Si ricorre così a pesci da acquacoltura quando non a prodotti esteri, pescati o allevati. Recenti dati diffusi dalla Coldiretti ci dicono che nei primi otto mesi dello scorso anno le importazioni di pesce sono aumentate del 2% e che oggi, in Italia, tre piatti di pesce consumati su quattro sono stranieri. E qui si arriva al punto: è proprio vero che il pesce allevato è destinato a essere un ripiego? Che cosa lo differenzia da quello selvaggio?

A voler generalizzare, la differenza evidenziata dai ristoratori interpellati sul tema risiede nella maggiore presenza di grasso nel primo. Altre differenze citate riguardano il colore della livrea, di solito più brillante nel pesce pescato. Più difficilmente riconoscibile, il fatto che il pesce allevato tenda ad avere squame più sottili e colonna vertebrale più fragile. Il pesce selvaggio, infine, ha solitamente





carni più sode e compatte.

I professionisti dell'alta ristorazione, dunque, tendono a schierarsi in favore del pescato. Gli esperti, tuttavia, pur riconoscendone le qualità, spezzano una lancia anche a favore dell'acquacoltura, che nell'ultimo decennio ha fatto grandi passi in avanti.

“Le moderne tecniche di acquacoltura – afferma Valentina Tepedino, medico veterinario e direttrice di Eurofishmarket, società che si occupa della valorizzazione e promozione dei prodotti ittici – garantiscono un prodotto con caratteristiche molto simili al selvaggio, che spesso arriva sui mercati con maggiore freschezza. Di certo il pesce allevato ha un sapore diverso rispetto a quello pescato – prosegue –, ma si tratta comunque di un prodotto di qualità e in questo senso c'è ancora una grossa carenza d'informazione indirizzata ai ristoratori. Molti di loro, specie i veterani, storcono il naso se si parla di pesce d'allevamento perché, fino alla fine degli anni '90, era qualitativamente inferiore. Manca dunque una corretta 'memoria' del gu-

sto di questo tipo di pesce. Essendo allevati in spazi sovraffollati e ipernutriti, questi pesci erano di norma grassissimi, presentavano evidenti deformità e colori innaturali”. Finalmente le cose stanno cambiando, a cominciare dai mangimi. “Nella prima fase della crescita – spiega l'esperta – i pesci vanno nutriti per il 60-70% con farine vegetali, per esempio di soia o di mais, e per il 40-30% con farine e oli di pesce. Il profilo nutrizionale del pesce migliora se, in una fase successiva, queste proporzioni sono invertite”. I ristoratori che acquistano pesce d'allevamento dovrebbero esigere i capitoli cui gli allevamenti rispondono, per avere conferme in questo senso. “Sarebbe poi essenziale – aggiunge Tepedino – fare cultura del prodotto, organizzare eventi per assaporarne la qualità”. Per esempio, un test condotto da Eurofishmarket presso un gruppo di ristoratori, che ha messo a confronto un rombo chiodato allevato in Spagna e un rombo chiodato pescato in Olanda, si è concluso con un quasi “pareggio”. Va poi aggiunto che una seconda indagine effettuata su 250

campioni di tre specie ittiche di allevamento – branzino, orata e rombo chiodato – di diversa provenienza, sia pescati, sia allevati, ha dimostrato che sono numerosi i fattori che possono incidere sulla qualità finale del prodotto e che anche un'esperta valutazione tecnica dei suoi aspetti macroscopici non garantisce una reale qualità sensoriale dello stesso.

Ma veniamo ai ristoratori. “Non uso pesce d'allevamento, a meno che non sia capitato che non me ne sia accorto – afferma Luciano Zazzeri, patron del ristorante La Pineta a Marina di Bibbona (Li) –, an-

che se lo reputo piuttosto difficile, avendo un'esperienza di vent'anni come pescatore e avendo da quarant'anni un ristorante di pesce”. Zazzeri, come d'altronde anche Valentina Tepedino, denuncia inoltre una scarsa cultura in materia da parte del consumatore medio. “La massaia – osserva – cerca sapori lineari. Manca un'adeguata cultura al consumo del pesce azzurro, un ottimo prodotto a torto considerato di basso livello e al contrario capace di diventare persino nobile se freschissimo e ben lavorato. Si finisce così per acquistare branzini o orate d'allevamento”. Sul quale, come si è visto, lo chef appare alquanto scettico. Tanto da aggiungere che “la sempre maggiore diffusione del pesce d'allevamento può servire a fare la diffe-





renza con il pesce pescato. Un po' come è successo dopo l'introduzione dei tappi di silicone in campo vinicolo, fatto che ha finito con il valorizzare i tappi di sughero". Più possibilista Paolo Casanova, chef al ristorante Da Claudio di Milano. Il quale non fa mistero di ricorrere, per i lunch, anche al pesce d'allevamento, al fine di contenere i costi. "La grande differenza – commenta – è fatta dal mangime, anche se esistono ormai strutture, come quella di Orbetello presso cui ci riforniamo, che ricorrono a mangimi di qualità. Contano molto anche le modalità di allevamento: è importante che i pesci nuotino in spazi molto ampi. A fare la differenza è anche la provenienza del pesce. Nel nostro Paese i controlli sono più rigorosi". Lo chef concorda con il collega toscano sul fatto che, mediamente, i gusti del consumatore appaiono appiattiti e condizionati dalle merci proposte dalla grande distribuzione. Ma osserva, al contempo, una sempre maggiore cultura della materia prima fra gli avventori del ristorante in cui lavora. Conviene su questo punto anche Mauro Uliassi, patron dell'omonimo ristorante

di Senigallia. "I clienti – sostiene – specie quelli che ti cercano e magari risparmiano per venire a mangiare in un ristorante gourmet, sono colti". Lo chef marchigiano li coccola con pesce sempre e rigorosamente selvaggio. Come Zazzeri, infatti, non nutre dubbi sulla sua superiorità: "Trovo il pesce selvaggio il migliore in assoluto, non confrontabile con quello allevato: ha carni più saporite e compatte. In passato, tuttavia, avendo lavorato anche in un ambito di ristorazione di fascia media, ho utilizzato pesce allevato di Orbetello più che certificato". Impossibile, in questi casi, rientrare nei ranghi lavorando con una materia prima da 60 euro al chilo. Si tratta di costi che, al momento, solo l'alta ristorazione può sostenere. Insomma, a un certo livello, utilizzare pesce selvaggio è ancora di rigore. Ma altrettanto importante potrebbe essere iniziare a guardare con meno diffidenza a quello allevato, purché di qualità. Se non altro per rimuovere ricordi nefandi per gli occhi e il palato, causati da anni di allevamento scriteriato, e costruirsi una nuova "memoria sensoriale".

In queste pagine, pesca del merluzzo selvaggio nelle acque delle isole Lofoten, in Norvegia.