

# Alici, poche barche ma molto gusto

## Alleanza e idee per promuoverle

In tre anni dimezzato il numero di pescherecci in questo settore  
A Cesenatico ne sono rimasti 6

### CESENATICO

ANTONIO LOMBARDI

Pescatori, comunicatori, produttori ittici e anche famosi chef fanno fronte comune per promuovere l'alice dell'Adriatico. Un prodotto ittico gustoso e salutare, che però deve fare i conti con la forte e rapida diminuzione del numero di pescherecci autorizzati a catturare questi piccoli pelagici nell'area marina Gsa 17 e Gsa 18. Se nel 2018 in Emilia-Romagna si contavano 34 barche, attualmente rimangono solo 16 attive in questo settore. O per meglio dire otto coppie, visto che questo tipo di pesca è effettuato da due imbarcazioni insieme. Sei barche sono di stanza a Cesenatico, altrettante a Porto Garibaldi e quattro a Goro. A queste ne vanno aggiunte due immatricolate nel compartimento di Pesaro che però fanno riferimento al porto di Cattolica. Il prodotto caricato sui tir è esportato perlopiù in Spagna, Germania, Francia.

### Azioni promozionali

La minuscola e saporita acciuga (*Engraulis encrasicolus* il nome scientifico), lungo tutta la costa romagnola, è conosciuta come "sardon", "bagig" (se di piccola taglia) o anche "ancòn" (nome dialettale di derivazione veneta-chioggiotta). A Cesenatico, il "Quinto Quarto", noto locale di piazza Ciceruacchio, ha contri-

buito a valorizzarla con uno show-cooking nel contesto di un progetto organizzato da Legacoop Agroalimentare-Nord Italia, cofinanziato con fondi europei Flag Costa. L'obiettivo di questa iniziativa è la promozione del consumo del pesce tipico dell'Adriatico, sviluppando sinergie enogastronomiche con associazioni di chef e cooperative vinicole di rilevanza nazionale. Così lo chef stellato Omar Casali, sociodi "Chef to Chef Emilia Romagna cuochi", ha dato prova di come anche una "cenerentola" del mare come l'alice possa diventare una reginase la si sa servire in tavola in allestimenti e abbinamenti magistrali. Affiancato dalla sommelier Marta Cantagalli, questo maestro della gastronomia nazionale ha saputo stupire, tra gli altri, il rappresentante di Lega Pesca agroalimentare, Sergio Caselli, e il presidente e il vice della cooperativa "Casa del Pescatore", Giuliano Pagliarani e Ivan Bazzarri. Al pesce azzurro e alle sue potenzialità gastronomiche è stato inoltre dedicato un video promozionale, realizzato da "Sunset Comunicazione" e presentato in anteprima in quella occasione.

### Le potenzialità

L'alice è il più noto e apprezzato pesce azzurro ed anche una delle specie più diffuse nell'alto e medio Adriatico. Non c'è da stupirsi, visto che ogni esemplare può de-



Una saccata di alici e lo chef impegnato a mostrare la bontà di questa specie ittica



porre fino a 40.000 uova e cresce rapidamente grazie alla grande disponibilità in zona di organismi planctonici di cui si nutre.

Pescata in quantità, col sistema "a volante", una lunga rete pelagica trainata da due barche, l'alice è commercializzata, esportata e trasformata per essere consumata fresca, salata, in scatola. Sempre più spesso viene venduta al dettaglio, appena pescata, all'interno delle catene della grande distribuzione alimentare. Il costo all'ingrosso è estremamente contenuto: tra i 4 e i 6 euro per ogni cassa. Quotazioni simili per le specie "cugine", come le sardine e le saraghine romagnole.

Vista la quantità abbondante, il valore nutrizionale e il basso costo, si punta a sviluppare il consumo a tavola ed estendere la rete di vendita delle alici. E si vorrebbe anche ritornare alla lavorazione in loco del prodotto, come si faceva una ventina di anni fa a Cesenatico, negli stabilimenti "Adler".

## Commercializzate 817 tonnellate nel 2020

### CESENATICO

Dal porto peschereccio di Cesenatico, nel corso del 2020, sono partite, per essere commercializzate all'ingrosso su mercati nazionali e soprattutto esteri (spagnoli e tedeschi in prevalenza, ma anche francesi), rispettivamente 817 tonnellate di alici e 1.616 di sarde. Si tratta delle specie più richieste dalle industrie conserviere e di trasformazione e anche dai supermercati. A questi quantitativi vanno sommate 110 tonnellate di altre specie massive: saraghine, alacce, suri, cefali, triglie, canocchie. Il tutto per un totale di 2.533 tonnellate. A questo pesce direttamente immesso



Casse piene di alici

nei mercati vanno aggiunte ulteriori 247 tonnellate di acciughe e sarda battute e compravendute in sala d'asta al mercato ittico all'ingrosso di Cesenatico. **ANLO.**