

# CI SONO MONDI CHE NON SI CONOSCONO, SE NON DECIDI DI CERCARLI

**Odor di laguna! Che è una laguna lo si capisce anche a occhi bendati: l'odore è quello. Può piacere o (più facilmente) non piacere, ma è una di quelle sensazioni olfattive che da sole, immediatamente, connotano e dichiarano un ambiente naturale.**

---

◆

---

**DI GIAN ANTONIO DALL'AGLIO**

**O**gni tanto il grido di un qualche uccello e lo splash di un pesce che salta agilmente fuori dall'acqua piatta, forse per catturare un insetto... non è certo una balenottera azzurra. In fondo all'orizzonte verso nordest il disegno velato di foschia del monte Amiata, in direzione opposta il vicinissimo profilo nitido e boscoso d'alberi e di antenne dell'Argentario. Orbetello sta lì in mezzo, allungato sul tombolo centrale: un gruppo compatto di case, un bel duomo dalla facciata tardogotica, qualche palazzo seicentesco testimone del periodo in cui la città fece parte del piccolo ma importante Stato dei Presidi governato dagli Spagnoli e poi dagli Austriaci.

La laguna di Orbetello è ampia circa 27 chilometri quadrati: poco rispetto alle più celebri lagune dell'alto Adriatico ma sufficiente per aver permesso lo sviluppo – da tempi antichissimi, quelli dei romani e degli etruschi – di una fiorente attività di pesca, garantita per secoli dal naturale funzionamento di scambio delle acque salmastre-marine e dal conseguente andirivieni dei pesci che a seconda dei movimenti della marea e del corso delle stagioni entrano ed escono da questo suggestivo bacino quasi-chiuso. Negli ultimi tempi – diciamo gli ultimi due secoli – la pressione antropica sulla laguna si è fatta eccessivamente pesante danneggiando il suo delicato ecosistema; la pesca lagunare ha ridotto la sua importanza culturale ed economica, tanto da susci-

tare l'attenzione di Slow Food che pochissimi mesi fa, nel dicembre 2015, ha deciso di istituire il suo ventunesimo Presidio toscano, quello della "Pesca tradizionale della laguna di Orbetello", per coinvolgere i pescatori nella gestione della laguna, affinché si impegnino direttamente a migliorarne la situazione, richiedendo e controllando gli interventi necessari per mantenerla in buona salute. La pesca – e la trasformazione del pescato – è "tradizionale" perché fa uso solamente delle tecniche storiche e si concentra soltanto sul pesce selvatico, senza allevamenti: si pescano in primis le anguille, poi spigole, orate, cefali, sogliole, saraghi, calcinelli, mazzancolle, femminelle<sup>1</sup>.



◆ **Pescatori al lavoro.**

### LAVORIERI E MARTAVELLI

In altre parole, i pescatori operano alla stessa maniera dei loro nonni, bisnonni e avi; certo, sono cambiati nel tempo le strutture e i materiali, ma il concetto di pesca è rimasto lo stesso da sempre e queste tecniche sono veramente sostenibili: il pesce arriva spontaneamente, secondo la stagione e le maree, senza l'uso di mangime esca. Si usano da sempre metodi tradizionali di cattura come il lavoriero, il martavello e il tramaglio. Il lavoriero è uno sbarramento – un tempo in legno e oggi meccanizzato – posizionato nei tre canali che permettono lo scambio di acqua tra la laguna e il mare aperto. Con il lavoriero si pescano tutte le specie ittiche presenti in laguna, così come col tramaglio, una rete da posta fissa costituita da tre strati di maglie, usato in estate e nei mesi di novembre, dicembre e gennaio. La pesca al lavoriero sfrutta l'alta marea: l'ingresso dell'acqua dal mare in laguna attira i branchi di pesce verso lo sbarramento e li incanala in una serie di

"camere degli inganni" che li conducono alla cassa di cattura, dove il pesce – si badi bene, ancora vivo e in acqua – è esaminato individuo per individuo, guardandolo e toccandolo, e selezionato per taglia: quelli "giusti" vengono pescati e issati con le reti, quelli troppo piccoli vengono lasciati liberi di proseguire la loro strada e arriverci quando sarete più grandi. Questo è un metodo di pesca veramente sostenibile e negli anni si è dimostrato remunerativo e ripagante. Certo c'è voluto del tempo ai pescatori per assimilare questo modo di ragionare la pesca, molto diverso dal diffusissimo e distruttivo "acchiappa tutto quel che c'è e ciò che non serve buttalò via" ma ormai qui si pesca così da ol-

tre vent'anni con soddisfazione. In alcune stagioni, oltre all'alta marea, è l'istinto riproduttivo a spingere il pesce verso l'uscita dalla laguna, in cui la salinità è troppo alta per permettere la riproduzione. Gli esemplari più maturi sessualmente sono lasciati passare affinché raggiungano il mare della costa per riprodursi: tanto poi i giovani esemplari, grazie alla bassa marea, rientreranno in laguna.

I martavelli, dalla tipica rete a imbuto con camera finale, sono molto simili alle nasse che si usano in mare; sono attrezzi ingegnosi e più selettivi: si posizionano all'interno della laguna e sono stati sviluppati per la pesca delle anguille – che quando vi entrano possono soltanto inoltrarsi più all'interno ma non riescono a uscire<sup>2</sup> – ma catturano anche femminelle, mazzancolle e bavose. Nel periodo invernale i martavelli, sono inseriti in "strutture di inganno" realizzate con reti, canne e pali. In estate si inseriscono in strutture meno complicate, i "crocioni", e possono essere spostati anche quotidianamente.

## CULTURA SPAGNOLA

Anche la trasformazione del pescato ha una tradizione storica. Il dominio spagnolo di quest'area – tra il 1500 e il 1600 – ha lasciato due tecniche particolari, che affiancano le classiche affumicature e marinature: la sfumatura e la scavecciatura. Si sfuma soprattutto l'anguilla: è un'affumicatura delicata, l'anguilla viene eviscerata in maniera particolare poi immersa in una salsa

che ogni famiglia preparava storicamente con una ricetta "di casa" di cui ovviamente veniva – e tuttora viene – tenuta segretissima la ricetta; comunque gli ingredienti sono aceto, concentrato di pomodoro e peperoncino; l'anguilla sfumata necessita di cottura prima di essere consumata ed è un piatto dal sapore molto particolare, che non lascia indifferenti ma in generale piace tanto, ben lo si vede nel ristorante gestito dalla cooperativa dei pescatori.

La scavecciatura è una sorta di *escabeche*, una marinatura che prevede un condimento caldo a base di aceto, rosmarino, aglio e peperone; deriva da un procedimento di origine araba perfezionato dagli spagnoli.

Il pescato è disponibile nel corso dell'anno a seconda della stagione: mazzancolle in inverno e primavera, femminele e calcinelli solo in inverno, cefali, anguille e spigole durante tutto l'anno. Ma le anguille non sono le stesse in tutti i mesi: c'è l'anguilla sessualmente immatura, detta pantanina o "torta", dalla livrea gialla, che si pesca in primavera-estate. In autunno-inverno si pesca l'anguilla maretica, "dritta", quella che



ha raggiunto – dopo molti anni di vita tranquilla – la maturità sessuale e si prepara a partire per andare a riprodursi nel Mar dei Sargassi o in chissà quale altra zona dei mari del mondo<sup>3</sup>. La maretica è molto grassa, molto diversa dalla pantanina. Per la sfumatura è meglio quest'ultima. Essendo una specie classificata a "stato di conservazione critico" che è l'ultimo stadio prima del rischio di estinzione, qui si pescano solo alcune anguille e le altre si lasciano andare libere per la riproduzione, così come giustamente le norme europee prescrivono. Coi pesci della laguna si preparano anche ottimi sughi pronti adattissimi a condire diversi tipi di pasta.



◆ Orbetello e la sua laguna visti dal Monte Argentario.

## LA COOPERATIVA, PASSIONE E DIFFICOLTÀ

A pescare sono i soci di una cooperativa: la tradizione cooperativa della pesca in laguna risale almeno agli anni Venti-Trenta del secolo scorso; successivamente le associazioni si sono unificate e nel 1960 è nata l'attuale cooperativa unica, che conta attualmente 48 soci, più l'indotto; almeno un centinaio di famiglie di Orbetello vive sulla pesca, e non sono poche per un comune di circa 15.000 abitanti. La cooperativa procede verso il futuro giustamente orgogliosa della sua storia e del suo presente, che pur non è privo di problemi. I principali essenzialmente sono tre: uno è molto locale, sono le alghe che infestano ampie zone della laguna di ponente (la metà tra Orbetello e il tombolo della Giannella; la parte di levante, verso il verdissimo tombolo della Feniglia, è limpida e pulita) e che sono assai difficili da estirpare. Sono state raccolte per tanti anni ma non è servito a molto, ora si sta cercando di movimentare il fondo con draghe che dovrebbero impedirne la crescita per "ossidazione dei fanghi". Esiti incerti, finora... Un altro problema è il depauperamento del mare per l'eccesso di pesca – dramma mondiale e non solo mediterraneo; quindi da alcuni anni la cooperativa acquista gli avanotti e li fa crescere nei suoi impianti e quando sono abbastanza cresciuti (sugli 80 grammi di peso) vengono liberati in laguna e da quel momento in poi si arrangiano in maniera del tutto naturale; verranno pescati quando avranno raggiunto i 400 grammi o più di peso. Il terzo problema è lo scarso ricambio generazionale; questo mestiere impegnativo e duro appassiona meno i giovani di quanto accadeva un tempo. Chissà se il Presidio potrà servire a ravvivare l'interesse dei neofiti<sup>4</sup>...

Sulla vita e sul lavoro dei pescatori di Orbetello il regista aretino Walter Blencini ha realizzato un film, presentato nel 2014 nella sezione *culinary cinema* del 64° Festival di Berlino<sup>5</sup> e successivamente altrove nel mondo, a Los Angeles, Singapore... Il regista ha detto "Racconto la vita dei pescatori di Orbetello e di come questi guerrieri combattano perché il pesce che arriva sulle nostre tavole sia sempre lo stesso: l'apporto della tecnologia non deve essere l'alternativa alla tradizione".

### Note

1. Personalmente, prima di venire a Orbetello ignoravo l'esistenza di calcinelli e femminelle: ho appreso che quelli sono quei pesciolini di acqua dolce o marina noti in altre parti d'Italia come latterini e molto apprezzati fritti, queste sono dei piccoli granchi che si catturano in inverno.
2. Viene in mente un verso di *Hotel California*, celebre canzone degli Eagles, gruppo country-rock americano degli anni Settanta: "we are programmed to receive; you can check-out any time you like but you can never leave".
3. È opinione comune che tutte le anguille, sia europee (*Anguilla anguilla*) sia nordamericane (*Anguilla rostrata*), si riproducano nel Mar dei Sargassi ma la difficoltà di rilevare il passaggio delle giovani larve attraverso lo Stretto di Gibilterra porta a ritenere che esistano anche luoghi di riproduzione interni al Mediterraneo, forse in qualche fossa profonda del Mar Tirreno. Di fatto il ciclo riproduttivo dell'anguilla è uno dei misteri irrisolti della biologia.
4. per amore di completezza va detto che da diversi anni esistono altri due Presidi Slow Food in cui sono coinvolti i pescatori di Orbetello: quello della Bottarga di Orbetello – che mantiene una tradizione gastronomica che data almeno al Cinquecento spagnolo ma quasi sicuramente è anche più antica - e quello della Palamita del mare di Toscana, un pesce che non si trova nella laguna ma viene pescato nel mare dell'Arcipelago tra Elba e Giglio.
5. [www.berlinale.de/en/archiv/jahresarchive/2014/02\\_programm\\_2014/02\\_Filmdatenblatt\\_2014\\_20147876.php#tab=video25](http://www.berlinale.de/en/archiv/jahresarchive/2014/02_programm_2014/02_Filmdatenblatt_2014_20147876.php#tab=video25)

### Produttori

Orbetello Pesca Lagunare, via G. Leopardi 9  
tel. 0564 860 288, [info@orbetellopesca.it](mailto:info@orbetellopesca.it)  
Cooperativa La Peschereccia, tel. 0564 850 015  
[info@ipescatoriorbetello.it](mailto:info@ipescatoriorbetello.it)

### Punto vendita e ristorante

I Pescatori, via G. Leopardi 14, tel 0564 860 611  
[degustazione@ipescatoriorbetello.it](mailto:degustazione@ipescatoriorbetello.it)

### Referente dei produttori del Presidio

Pierluigi Piro, tel. 0564 850 015, [piroluigi@virgilio.it](mailto:piroluigi@virgilio.it)

### Responsabile Slow Food del Presidio

Stefano Sorci, tel. 347 180 3679, [stefano.sorci@tiscali.it](mailto:stefano.sorci@tiscali.it)

### Filmografia

The knights of the lagoon - I cavalieri della laguna,  
produzione e regia di Walter Blencini, 2014

### Sitografia

[www.fondazioneSlowFood.com/it/presidi-slow-food/pesca-tradizionale-della-laguna-di-orbetello](http://www.fondazioneSlowFood.com/it/presidi-slow-food/pesca-tradizionale-della-laguna-di-orbetello)  
[www.ipescatoriorbetello.it](http://www.ipescatoriorbetello.it)  
[www.insekt.net/icavalieridellalaguna/index.php](http://www.insekt.net/icavalieridellalaguna/index.php)

### Ringraziamenti

Al "capovalle" Sergio Amenta per la piacevole chiacchierata al sole sulla terrazza del ristorante della Cooperativa [sergio.amenta@ipescatoriorbetello.it](mailto:sergio.amenta@ipescatoriorbetello.it)

