



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953
ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

COMUNICATO STAMPA

L'ITALIA DEL PESCE: SULLE NOSTRE TAVOLE SOLO IL 10% DELLE SPECIE MEDITERRANEE

L'Accademia italiana della cucina pubblica un volume sul presente e il futuro del pesce nel quale si fonde l'amore per la storia, la tradizione e le curiosità legate a questo alimento. Scopriamo che nel mondo sono a rischio 12.000 specie, che scontano la monotonia del menu imposto dalla società "globale". In Italia il 90 % degli organismi marini (l'AIC ne censisce ben 266) presenti nel Mediterraneo non arriva nelle pescherie, appannaggio di 20-30, sempre le stesse, varietà di pesci. Mentre cresce la dipendenza dell'Italia dall'estero (le importazioni hanno raggiunto le 860 mila tonnellate) e aumenta il peso della quota assicurata dalla pesca da acquacoltura, sempre più prossima al "sorpasso" nei confronti della quota assicurata dal pesce di mare.

Pesci, molluschi bivalvi, molluschi cefalopodi, molluschi gasteropodi, crostacei ed echinodermi. Dall'Acipenser Sturio (Storione) al Paracentrotus Lividus (Riccio di Mare) sono ben **266 gli animali acquatici che vivono nel Mediterraneo**. Ma di fronte a questa immensa varietà poco più del **10% (per un totale di una trentina di specie)** si trovano con una certa regolarità sui banchi delle pescherie di piccole e grandi città, per un consumo procapite annuo di **21,2 kg** di questa insostituibile fonte di proteine animali.

Leggendo "**L'Italia del pesce**" edito dall'**Accademia italiana della cucina**, a inaugurare la **nuova collana editoriale intitolata "Itinerari di Cultura Gastronomica"**, si scopre quanta cultura gastronomica e quale ricchezza "biologica" esista dietro uno degli ingredienti più insostituibili della celebre dieta mediterranea.

"Con questo libro - afferma il Prof. Giuseppe dell'Osso, Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina - abbiamo voluto fare il punto sul presente e aprire qualche riflessione sul futuro di uno degli alimenti da sempre centrali nella dieta dell'uomo. Dietro il quale c'è una cultura e una serie di abitudini e tradizioni che, a fronte dello scenario di omologazione e standardizzazione dei gusti portato dalla globalizzazione, rischia di perdersi. L'egemonia assoluta di una trentina scarsa di specie - dalla trota alla spigola, dalla cernia all'orata - rischia di cancellare ogni giorno che passa un pezzo della nostra storia gastronomica, mettendo in ombra, e fuori mercato, tutto il resto".

"Nelle pagine di questo volume - continua Dell'Osso - abbiamo voluto evidenziare i valori che la cucina del pesce - di mare ma anche di lago e di fiume - porta in sé: rispetto della tradizione, intelligente opera di rivisitazione, proiezione in un futuro sempre più ricco di varietà e disponibilità. Questo anche in considerazione del fatto che oggi la cucina del pesce sta vivendo, in Italia, un momento favorevole. In particolare stiamo assistendo ad una riscoperta del pesce azzurro, di cui abbondano i nostri mari, un tempo riservato alla cosiddetta cucina povera. Questa è una tendenza che va favorita e incoraggiata, soprattutto nel mondo dell'alta ristorazione che fa tendenza".

IN ITALIA OLTRE IL 45% DELLA PRODUZIONE DI PESCE È DATO DALL'ACQUACOLTURA

Il continuo crescere della popolazione mondiale - nel 2050 arriveremo a quota 9 miliardi di persone - sta infatti mettendo a rischio un equilibrio che, tutto sommato, ha retto per diversi millenni. Come dimostrato da un recente studio pubblicato su Nature, negli ultimi 50 anni tra le **29 specie che peschiamo con maggior frequenza almeno 10 si sono ridotte a meno del 10%** della quantità d'origine.

La continua richiesta, ovviamente, produce anche un altro effetto: **secondo l'Ismea il 69% del pesce consumato dagli italiani nel 2005 è d'importazione e il deficit della bilancia commerciale del settore è cresciuto del 2% in volume e del 7,5% in valore rispetto al 2004. Nel 2005 le importazioni hanno raggiunto le 860 mila tonnellate per un controvalore di 3,32 miliardi di euro.** Per fare un esempio, ogni anno **oltre 100.000 tonnellate di seppie e calamari** provengono dai mercati esteri.

Oramai siamo anche prossimi a quello che potrebbe essere uno storico sorpasso: **a fronte di circa 282.000 tonnellate di prodotti ittici pescati in mare aperto (-8,1%), ce ne sono 234.000 che provengono da acquacoltura (+0,6 % in volume e + 1,3% in valore).** Un rapporto destinato in breve tempo a rovesciarsi a favore della **produzione controllata, in continua crescita** sia in Italia (**45,2% della produzione totale**) che nel resto del mondo (dati di fonte FAO danno già per acquisito che il **50% del fabbisogno mondiale è ad oggi assicurato dal pesce di acquacoltura**).

In questo contesto - aumento della richiesta, mutamenti indotti dall'aumento della temperatura delle acque, globalizzazione dei consumi che fissa l'attenzione commerciale sempre sulle stesse specie un po' in tutto il mondo - **ben 12.000 specie rischiano l'estinzione.**

“L'Italia del Pesce” racconta le tradizioni ittiche italiane evidenziando la loro evoluzione e in molti casi, purtroppo, la loro scomparsa. Lo sviluppo della congelazione, della catena del freddo e dei trasporti rapidi hanno infatti cambiato le condizioni economiche e tecnologiche del mercato del pesce: **oggi è possibile trovare nei mercati il merluzzo del Nord Europa, addirittura fresco. Mentre pesci tipici come la Torpedine, abbondantissimo fino all'epoca prebellica sul Medio Adriatico, sono oramai sempre più rari.**

UN' OPERA UNIVERSALE

“L'Italia del Pesce” è un lungo e appassionante viaggio alla scoperta di questo prezioso alimento. Per scoprire le tradizioni degli antichi borghi di mare. Ma anche per dar voce ai tanti laghi, fiumi e torrenti della provincia italiana forniti di un pesce d'acqua dolce che non ha nulla da invidiare al pesce di mare. È il caso dell'**Umbria**, che grazie al Lago Trasimeno e al fiume Nera ha potuto sviluppare uno straordinario patrimonio gastronomico autoctono o del **Piemonte**, attraversato dalla Dora Baltea ricca di Trote Fario, carpe e tinche.

Regione per regione, provincia per provincia, vengono analizzate la storia, la cultura, l'ambiente, le tecniche di pesca e di conservazione relative alle tradizioni ittiche locali. I numerosi documenti e le testimonianze che emergono, al di là del loro immenso valore culturale, imprimono all'opera un indiscusso carattere scientifico. **Particolare attenzione viene data alle ricette che illustrano la cucina regionale tradizionale, ancora viva nei 618 ristoranti di pesce censiti nel libro e consultabili on-line sul sito internet www.accademiaitalianacucina.it/indiguidaristo.html.** Un repertorio gastronomico invidiabile che

insieme all'interesse economico e naturalistico fa di quest'opera **il più completo studio finora apparso sulla storia di questo alimento**. Il volume è frutto del lavoro di numerosi Accademici che hanno collaborato alla realizzazione di quest'opera sotto la direzione del **Prof. Corrado Piccinetti**, un'autorità internazionale in questo ambito.

NATURA E GASTRONOMIA: COME L'AMBIENTE INFLUISCE SUL SAPORE DEL PESCE

L'elemento che influisce maggiormente sul sapore del pesce è la salinità delle acque nel quale vive l'animale. I **pesci d'acqua dolce** hanno dei **sapori delicati** e trovano riscontro in preparazioni gastronomiche tradizionali, spesso con abbinamenti e condimenti marcati per rafforzare i sapori. I **laghi** poi, a causa del loro isolamento, danno luogo alla presenza di vere e proprie **forme endemiche tipiche ed esclusive di una zona: la trota sarda, la trota del lago di Garda**.

L'**ambiente delle acque salate** presenta invece alcune varianti, perché la salinità non è un elemento costante in ogni mare. Differenze che si traducono nella qualità dei prodotti ittici: **una spigola che vive nella laguna veneta ha un sapore più delicato rispetto ad una spigola che vive in uno stagno sardo**.

Anche le **caratteristiche organolettiche degli animali acquatici** dipendono dalla qualità e dalla quantità del cibo che mangiano e determinano gusti differenti nella stessa specie di pesce, proveniente da mari diversi. **Le carni di sogliola del canale di Sicilia sono più consistenti di quelle della fascia costiera dell'Adriatico, mare più ricco di invertebrati**.

Sulle tradizioni alimentari influiscono anche le dimensioni dei pesci. Nel Mediterraneo in genere le specie ittiche non raggiungono le dimensioni di quelle dell'Oceano Atlantico o del mare del Nord. **Il risultato gastronomico è un Nord Europa con una tradizione di consumo di pesci di grandi dimensioni mentre i pesci piccoli non sono apprezzati. Nel Mediterraneo, ed in particolare nell'area italiana, vi è una diffusa tradizione di consumo di pesci di piccola dimensione** che vengono venduti nella maggioranza dei casi interi.

Per informazioni:
Accademia Italiana della Cucina
Via Napo Torriani, 31 – 20124 Milano
Tel.02.66987018 – Fax. 02.66987008
segreteria@accademiaitalianacucina.it