

Lunezia

IO CREDO CHE NEL MOMENTO IN CUI I NOSTRI CORREGIONALI COMINCERANNO A OCCUPARSI DI LUNEZIA E DEL SUO POSSIBILE TERRITORIO IN MODO PIU' APPROFONDITO NASCERANNO DOMANDE CHE RIGUARDERANNO DIVERSI ASPETTI; QUELLO ECONOMICO SARA' QUASI CERTAMENTE UNO DI QUELLI IMPORTANTI.

MI SONO PERMESSO, A TITOLO SOLO PERSONALE PERCHE' NON E' MIA INTENZIONE COINVOLGERE ALTRI IN QUELLE CHE SONO SOLO MIE IDEE E, PERCHE' NO, SPERANZE IN UN MONDO MIGLIORE, DI ESTERNARE QUALCHE IDEA.

BEN VENGA CHI SARA' DISPOSTO A PENSARE A SOLUZIONI POSSIBILI PER IL FUTURO E SE QUALCUNO VORRA' FARE SUA QUALCHE MIA IDEA, BEN VENGA ANCORA ANCORA DI PIU'.....PERCHE' IL FUTURO NASCE DA IDEE CHE SI DIFFONDONO.

Miticoltura del golfo di La Spezia

La miticoltura del golfo di La Spezia ha una storia ormai centenaria ma quanti, appena al di là degli Appennini, conoscono che esiste una abbondante produzione di mitili e non solo?

Quanti sanno che la qualità e il sapore di questi frutti di mare è una delle migliori d'Italia?

Quanti fra i trans-appenninici, e perchè no...fra gli stessi liguri.....li cercano e li apprezzano?

Pochissimi, e ve ne spiego i motivi. Le cozze spezzine (o muscoli, come sono chiamate in questo territorio) sono generalmente più piccole di quelle adriatiche, tarantine o delle consorelle della Sardegna (ma non meno saporite, anzi, hanno una loro particolare fragranza) e al momento della pesca sono ricoperte, più delle cozze di altra provenienza, da alghe, denti di cane e altri simili animaletti.

Questo ne pregiudica un po' l'aspetto ma, lo ripeto ancora, non il sapore che anzi è al top.

Le cozze sono generalmente cucinate in modi tradizionali o con poche varianti. Generalmente sono molto gradite ai palati e non si immagina che esistano altre soluzioni, che le rendono ancora migliori o che possano esserci delle alternative interessanti. Le soluzioni alternative potrebbero portare all'utilizzo delle cozze o muscoli in periodi in cui le cozze o muscoli non sono richieste. (*)

I mitili e in genere tutti i molluschi bivalvi, per chi non lo sapesse, sono soggetti ad essere richiesti solo in ben precisi periodi dell'anno e che corrispondono poco al periodo di maggiore maturazione (in altre parole: quando sono più grasse).

Sono molto richiesti ovviamente in estate per effetto del turismo (circa tre mesi) ma in estate i mitili sono meno grassi perchè sono in fase di accrescimento.

Molto richiesti nei quindici giorni di fine dicembre per effetto del Natale e del capodanno e poi, negli altri mesi, il consumo è ridotto moltissimo.

Ci sono poi degli effetti che io considero aberranti come quello che ho vissuto a fine dicembre: dopo aver acquistato, in una nota catena di supermercati, dei mitili commercializzati da una ditta del delta del Po di cui ho letto il nome e la provenienza sulla etichetta di accompagnamento, scopro con disappunto che l'origine delle cozze non sono le acque dell'adriatico prospiciente al Po ma quelle dell'Atlantico che bagna il nord della Spagna.

Mi sono reso conto che, con tutto il rispetto per i produttori spagnoli, in questa situazione **c'è qualche cosa che non va, che non può andare, che non deve andare.**

Torniamo al punto (*) le alternative interessanti che potrebbero portare all'utilizzo delle cozze in periodi in cui i mitili e altri bivalvi non sono richiesti.

Se le cozze non sono richieste in certi periodi dell'anno, la gente che accudisce alla loro crescita....lavora o lavora poco...e se lavora poco....guadagna poco ed è di conseguenza scontenta.

Come rimediare?

Le soluzioni potrebbero esserci, parlo per esperienza diretta.

A Salonicco in Grecia, nei ristoranti, propongono delle ottime cozze cotte nel loro formaggio tradizionale, la Feta.

Perchè non imitare questa soluzione utilizzando il formaggio delle pecore pontremolesi o cornigliesi (*) insieme ai molluschi pescati nei mesi “di minor richiesta” nelle acque del golfo e cercare di fare una produzione industriale di vassoi congelati precucinati o marinati?

Quanto lavoro si creerebbe? Quale giro di denaro nascerebbe?

(*) Per chi non lo sapesse: la Feta è prodotta con formaggio di ovini.

Perchè non proporre, ad imitazione del cosiddetto carpaccio di polpo, un “carpaccio di cozze sgusciate” ? Io credo che, interpellando uno degli ottimi ristoranti della zona, si otterrebbero degli buoni risultati.

Perchè non ragionarci sopra e trovare una soluzione? Diverse industrie che lavorano il pesce o producono precucinati o salse particolari sono collocate alle spalle di La Spezia: potrebbero essere incuriosite e forse interessate.

Altre ditte esistenti, forse un po incerte a riguardo del loro futuro in questi anni difficili, potrebbero prendere vigore valutando nuove idee e prospettive, potrebbe essere una sferzata di interesse e di voglia di fare.

Un'altra idea che riguarda il mondo dei molluschi: da ricerche che ho fatto è emerso che in Italia e forse in Europa **non esiste una sola fiera specializzata** che riguarda le cozze o i molluschi bivalvi. Produttori di mitili e altri molluschi, barche speciali, celle frigorifere, attrezzature per la pesca industriale, camion refrigerati eccetera. Perchè non richiedere la disponibilità delle esistenti fiere di la Spezia o, come supporto organizzativo, della fiera di Massa Carrara? Sono solo riflessioni, pero....chissà!

Parma 22 febbraio 2019

Mario Baiocchi

borgo santa Chiara 4 43121 Parma
e mail biperemme@gmail.com

PS. Precisazione: al fine di sfatare fin dall'inizio possibili dubbi e congetture fuorvianti preciso che, pur avendo passato la vita nel settore della tecnologia alimentare e conoscendo benissimo tutta la filiera della lavorazione e del trattamento dei molluschi bivalvi, questo settore **non rientra** fra quelli di mio interesse economico.