

mortalare in fotogrammi le immagini della "battuta". Battuta che è durata due giorni: 48 ore trascorse in mare aperto, a stretto contatto con i pescatori, con le loro straordinarie esperienze, il loro mondo suggestivo fatto di sacrifici, lavoro, impegno, ansia speranze.

La "Alessia" si è staccata dal porto di S. Benedetto la domenica sera. A bordo, con l'armatore (e motorista) Franco Cameli, c'erano gli uomini dell'equipaggio: il comandante Leonardo D'Ercoli, i marittimi Giacomo Pantroni, Attilio Croci (che ha svolto anche la fun-

zione di cuoco con eccellenti risultati) e Marco Aloisi (aiuto motorista). In totale un equipaggio formato da 5 uomini ai quali si è unito il fotografo Piccioni.

La zona di pesca prescelta è stata quella che — entro le 20 miglia dalla costa — si estende tra Ancona e le isole Tremiti, ovvero il tratto di mare Adriatico che costeggia Marche, Abruzzo e Molise. Per due giorni e due notti le reti non hanno avuto un attimo di riposo: sono state "calate" una decina di volte per la pesca a strascico. Tutto il pescato, una volta tirato a bordo e scaricato sul ponte

del peschereccio, è stato selezionato e diviso, secondo la specie. Grosso modo queste le percentuali: 40 per cento di merluzzi, scampi, triglie e rospi, 25 per cento di seppie, suri e verde, il resto da rigettare in mare (alghe, fango, sporcizie varie raccolte sul fondale, ecc.).

"Grazie a questa interessantissima esperienza ha raccontato Piccioni una volta tornato sulla terra ferma — mi son potuto rendere conto di quanto duro e affascinante al tempo stesso è il lavoro dei pescatori. Siamo partiti domenica sera per rientrare in porto martedì se-

ra. L'indomani mattina hanno venduto il pesce all'asta al mercato ittico e poi, la sera stessa, hanno ripreso il mare aperto per la seconda battuta settimanale di pesca. Sono rientrati il venerdì successivo, dopo altri due giorni di lavoro in mare. Poi, finalmente, il meritato riposo in famiglia". La media settimanale di pesca è di 4 giorni (due più due): in questo periodo la "Alessia" ha raccolto circa 150 cassette di pesce fresco, pronto per essere venduto e finire sulle nostre tavole oppure nei ristoranti della zona che proprio grazie alla buona qualità fanno af-



Le foto: la pesca è stata piuttosto abbondante; i pesci ancora vivi saltellano tra i piedi dei pescatori - Siamo alla cernita del pesce: in ogni secchio una specie diversa — Il pescato, dopo la cernita, viene lavato prima di finire nelle cassette — Gli scampi prima della stivatura e ben sistemati nelle cassette da scaricare al mercato ittico — La macchinetta che produce ghiaccio con l'acqua di mare.

fari d'oro.

Ma torniamo alla vita di bordo, come l'ha raccontata il nostro Roberto Piccioni. La "calata" delle reti dura due-tre ore. Quando le reti (piene) vengono tirate a bordo si passa alla cernita del pesce e alla pulitura del pescato. Le cassette vengono stivate, pronte per essere trasferite al mercato ittico.

Mentre i motoristi assicurano una manutenzione pressoché continua ai motori e ai vari ingranaggi della barca, la macchinetta del ghiaccio, sputa fuori i cubetti che servono per mantenere ben fresco (quasi vivo...) il pesce raccolto. Una particolarità: il ghiaccio viene prodotto usando l'acqua salata del mare.

A bordo della "Alessia" non si è lavorato soltanto. C'è stato anche tempo per svolgere le funzioni vitali, ovvero mangiare e dormire. Il cuoco Attilio ha cucinato e

