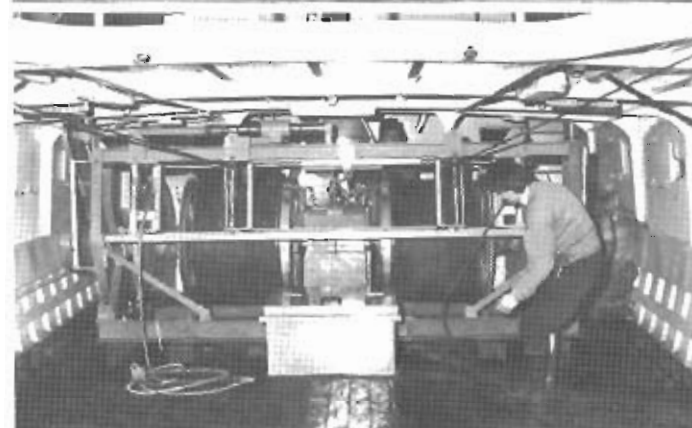
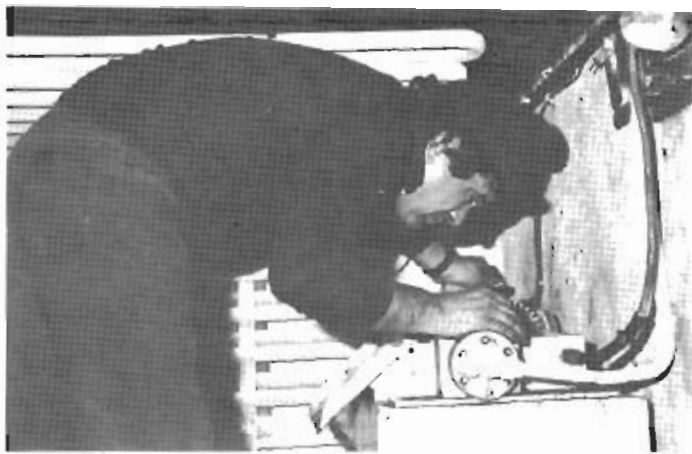


servito in tavola (nell'apposita cucina) dell'ottimo pesce. Freschissimo, appena pescato, è stato cucinato in vari modi, secondo i gusti di ognuno. Davvero una squisitezza accompagnata da insalata, frutta, caffè e, naturalmente, pane, vino, acqua minerale. Non siamo al "Gran Restaurant" francese ma — questo è certo — pesce così genuino non teme confronti! Poi il riposo. Si dorme a turno, tra una "calata" e l'altra. La vita a bordo, insomma, è semplice ma ben regolata e tra gli uomini dell'equipaggio è necessaria la migliore intesa.

Quando il mare è grosso si pesca di più ma c'è anche maggior pericolo. E aumenta anche la fatica dei pescatori che devono gettare e poi ritirare le reti.

Quanto guadagnano i pescatori? Guadagnano quel tanto che serve per vivere, certamente non si arricchiscono... I costi del pesce variano secondo la qualità: il prezzo viene stabilito all'asta al mercato all'ingrosso. Il



prezzo del pesce lievita attraverso la vendita al minuto (guadagno dei commercianti) e ancora di più quando viene consumato al ristorante, come ben sappiamo.

Durante la battuta di pesca gli uomini dell'equipaggio si tengono costantemente in contatto via radio attraverso i "baracchini" con altre imbarcazioni. Una radio più potente consente, invece, di comunicare con le varie Capitanerie di porto. E' possibile anche mettersi in contatto con le rispettive famiglie e con i ponti radio della costa. In mare i pericoli sono sempre all'ordine del giorno e per buona sicurezza è sempre bene poter segnalare tempestivamente eventuali emergenze. L'S.O.S. insomma è pronto a scattare, facendo tutti gli scongiuri...

Roberto Piccioni ha fissato molto bene la sua esperienza "marinara" in fotografie (a colori) oggetto di un interessante reportage fotografico presso lo "Studio Immagine" di largo Crivelli, ad Ascoli Piceno. Le foto che riproduciamo in questo servizio, essendo in bianco e nero, non offrono la migliore qualità ma certamente danno una idea di quello che può essere una battuta di pesca a bordo di un peschereccio nel mare Adriatico. Esperienza indimenticabile.

Le foto: Durante il viaggio a mare i motori e tutte le attrezzature di bordo subiscono una costante manutenzione — Franco Cameli armatore e motorista della "Alessia" — Attilio Croci, eccellente cuoco, a lavoro in cucina — Finalmente a tavola fra una levata e l'altra — Durante la navigazione c'è sempre qualcosa da fare — I cavi d'acciaio, che issano a bordo le reti con il pescato, debbono essere costantemente controllati — Il capitano del peschereccio "Alessia", Leonardo d'Ercoli, durante uno spuntino a bordo.