

Il pesce di primavera

Quando l'Adriatico era una miniera verde

di Alberto Perozzi

Foto Sgattoni

Muoiono le balene ma anche le acciughe. I mari sono inquinati e i danni provocati dall'irresponsabile comportamento di industriali che scaricano nelle acque, una volta azzurre, migliaia di tonnellate di residui pestilenziali, di amministratori pubblici che trascurano la costruzione di depuratori per le fogne cittadine privilegiando quella di stadi faraonici, di politici che rinviavano sine die l'applicazione di leggi dirette a recuperare un minimo di salubrità delle acque, questi danni diventano sempre più gravi. Tanto gravi che la fauna ittica, a furia di sguazzare tra sacchetti di plastica, immersi in quella che ormai è diventata una terribile soluzione di acidi e nitrati, non

riesce più a riprodursi ed il nostro patrimonio appare seriamente depauperato.

C'era una canzone, negli anni 30, che parodiava un noto motivo toscano e festeggiava la produzione di sardine sott'olio in una fabbrica sambenedettese.

Lo stabilimento, costruito su area demaniale della zona nord, a ridosso del vecchio campo sportivo comunale, dava lavoro ad un folto gruppo di ragazze, riconoscibili anche a distanza per il greve odore di olio e di acciughe che emanava dalle loro persone. Le sarde e le acciughe pescate in Adriatico finivano sotto olio e in salamoia e venivano consumate in tutta Europa. Questo avveniva quando di motope-

scherecci S. Benedetto del Tronto ne contava non più di trenta. Era sufficiente un così esiguo numero di barche per rifornire la fabbrica, perché il prodotto, pescato senza molti sforzi, arrivava continuamente sulla banchina per essere avviato alla produzione.

Anche nell'immediato dopoguerra, a primavera inoltrata, il mare appariva una enorme miniera verde. Erano milioni di argentei pesci, per chilometri quadrati, che si muovevano a strati sovrapposti e bastava calare la rete per riempirla in misura stracolma; tanto che talvolta il vericello sotto sforzo per issare il sacco veniva danneggiato dal peso eccessivo ed allora si faceva ricorso alle braccia, per aiutar-

lo. Quintali di pesce dovevano essere scaraventati nuovamente in mare, perché il carico sullo scafo era tale da non consentire una navigazione sicura.

La situazione attuale è profondamente cambiata. Non si può dire che il pesce azzurro sia scomparso, tutt'altro. Le lampare e le "volanti" ne fanno un buon raccolto. Ma preoccupanti sintomi denunciano la diminuzione di una specie ittica che costituisce il serbatoio più economico al quale attingono i consumatori meno provvisti di denaro. Siamo arrivati alla fine di aprile, le lampare si apprestano alla campagna di pesca. Gli scafi vengono attrezzati, si reclutano equipaggi, si spendono milioni per nuove reti, per impianti di illuminazione più efficienti.

"Se tutto va bene - dichiara malinconicamente un armatore di Martinsicuro - riusciremo ad ammortizzare gli investimenti in tre o quattro stagioni di pesca. Ormai dobbiamo pensare solamente a mantenere in vita questa attività senza troppi danni, sperando in tempi migliori".

Quali potrebbero essere i tempi migliori? Una fabbrica di pesce conservato, oppure di mangimi, qualcuno parla di produzione della colla.

La materia prima dovrebbero fornirla i milioni di



Cumuli di cassette stracolme di squisito pesce fresco