



lo per l'attracco turistico, il decentramento delle imbarcazioni dalla zona di attracco prima troppo concentrata ha migliorato anche lo stato di salubrità delle acque in rada. Di pari passo, a ridosso della costa, la vigilanza più puntuale ha evitato che venissero scaricate in mare scorie e residui inquinanti.

Si tratta di insistere, di non cantare vittoria ed abbandonarsi ai facili entusiasmi. Anche perché la pesca interessa fondali più profondi, lontani almeno 6/10 miglia dalla costa.

Ritourneranno i tempi in cui l'Adriatico era una miniera verde?

accughe che, almeno si spera, continueranno ad invadere le acque di questo Adriatico tanto malato ma in grado di guarire se aiutato con opportune terapie.

"C"è anche una pessima reputazione del pesce azzurro, a rendere poco remunerativa la nostra attività. Il consumatore è convinto che sia poco digeribile che le proprietà nutritive siano scarse. Ed invece è vero il contrario.

Manca l'educazione nelle scelte alimentari, come nel settore della carne. "Lo afferma un medico che lavora in un settore pubblico dell'igiene e, quindi, dispone di riscontri obiettivi.

A condividere la tesi sono in molti. Tanto che il Ministero, qualche anno fa, spese una decina di miliardi per convincere gli italiani a suon di grancassa sui mezzi di informazione, che mangiare azzurro poteva essere bello nutriente ed economico.

I risultati, purtroppo, furono deludenti allora e tali rimangono oggi. Al mercato continua la caccia alla sogliola, fatta a colpi di bigliettoni. La mamma consumistica vuole adeguarsi all'andazzo di quella che ormai è diventata una moda.

Se costa meno di 30 mila, il pesce non può essere consumato perché sicuramente di specie scadente. Solo i sambenedetesi di antica stirpe rifiutano di sottostare a questa moda e continuano a preferire

il pesce azzurro, le panocchie, la zanchetta, "l'ucchialò". Tutta roba squisita, che costa poco, è appetitosa e digeribilissima. "Ma voi, l'avete mai mangiato un piatto più buono di questo che sto preparando, fatto di seppie e piselli? Oppure potete pensare di mangiare qualcosa di meglio che quattro "sori" aromatizzati con pepe, aglio e rosmarino?" La ricetta, semplicissima, è di Nazzareno Del Zomppo, detto bistecca, un capitano di motopeschereccio ormai avanti negli anni, tanto che lo hanno pensionato e lui se ne rammarica.

Il pesce azzurro diminuisce. La scorta potrebbe esaurirsi, se non correremo ai ripari. E come per l'agricoltura, bisogna bonificare il terreno, estirparne le male erbe, concimare, bonificare e dare riposo alle zolle.

Il mare è stanco di essere saccheggiato, violentato, inquinato. A San Benedetto del Tronto, la situazione è quella di tanti altri posti. Non mancano interventi severi e coraggiosi per evitare lo sfacelo. Ad usare cervello e polso fermo, ancora una volta, la Capitaneria di Porto.

Arrivano le pressioni, le raccomandazioni, ed anche i mugugni. Ma il Comandante tiene duro, va per la sua strada, pretende il rispetto della legge che disciplina la pesca, la navigazione da diporto, le operazioni in banchina, all'interno del bacino portuale.

La costruzione del pennel-

*A fianco: La pesca con le lampare si è trasferita ormai in Abruzzo; la praticano a Martinsicuro. Sotto: Tempi d'oro; il pesce azzurro riempiva la tolda*

