

Luglio 2018

ARINGA E BACCALA'

Provenienti da zone lontane rispetto alle più familiari aree di pesca adriatiche, dalle quali si attingono con quotidiana regolarità la maggior parte dei prodotti ittici reperibili sui banchi delle locali peschiere, aringa e baccalà possono essere tranquillamente compresi nel novero dei cibi della tradizione. Questi sono, infatti, prodotti popolari, legati ad una tradizione divenuta ormai antica, cioè di quando il cibo doveva principalmente sfamare e fornire calorie a buon mercato ed i metodi di conservazione, in assenza dei moderni elettrodomestici, potevano sottrarre al tempo la corruzione delle carni prolungando così la durata di un alimento.

Parlando di baccalà, la specie alla quale ci si riferisce per antonomasia è il merluzzo nordico o atlantico (*Gadus morhua*). Esso appartiene all'Ordine dei Gadiformi, comprendente circa dieci famiglie con oltre duecento specie. La maggior parte di esse vive nelle acque salate dell'emisfero boreale. Tra le specie di gadiformi che rivestono maggior importanza dal punto di vista commerciale, si possono ricordare la molva, il merluzzo atlantico, l'eglefino, il nasello ed il merlano. Esiste poi un merluzzo tropicale (il *Bregmaceros*) di scarso o nullo valore commerciale, un merluzzo a diffusione australe ed uno d'acqua dolce (la *bottatrice*). Nella cultura nordica il merluzzo occupa per importanza quello spazio che nella cultura mediterranea è dominato dal tonno o da altri sgombroidi. Può essere considerato infatti alla stregua di un "maiale del mare" tale è l'importanza che è data ad ogni sua parte. Non viene buttato via nulla della sua lavorazione, anzi sia i visceri sia le carni sono estremamente apprezzate. Il suo contenuto in grassi è dello 0,3 % ma ciò che rende estremamente particolare il merluzzo come alimento è il suo insolito tenore in proteine che si aggira attorno al 18 %, un valore notevolmente alto per un pesce. Ciò sembra sia da ricondurre al suo areale di distribuzione; infatti, l'adattamento evolutivo di questa specie ad habitats di acque fredde, sembra sia alla base del suo alto contenuto in proteine. Esso produce infatti una proteina che funziona come "anticongelante" e che gli consente di vivere a temperature prossime allo zero. L'interesse che riveste il merluzzo come alimento è da ricercare quindi, oltre che nell'aspetto storico anche in quello nutrizionale. Inoltre ha sempre rappresentato una risorsa estremamente abbondante e facilmente accessibile dal momento che solo di rado si spinge a profondità elevate prediligendo i fondali compresi tra i 30 ed i 35 metri, avvicinandosi ulteriormente alla linea di costa durante i periodi riproduttivi.

Esistono diverse sottopopolazioni di merluzzo atlantico che variano in quanto a dimensioni e colore; il merluzzo del Massachusetts è considerato ad esempio il più grande e carnoso al mondo. Storicamente le acque più produttive per il merluzzo erano considerate quelle comprese tra Terranova ed il New England, su una serie di zone sabbiose meglio note come *Grand Banks*. In queste zone si assiste ad uno scontro di correnti (acque del Golfo del Messico e acque artiche della Groenlandia) che arricchisce l'habitat di nitrati favorendo così lo sviluppo di fitoplancton. Le larve di merluzzo seguono, nel loro accrescimento, tutta la catena trofica che si genera, fitoplancton-zooplancton-"krill"-aringhe ed osmeridi. Ciò evidenzia come due tra le risorse più importanti dei mari del nord, aringhe e merluzzi, siano indissolubilmente unite da un legame trofico-naturalistico.

Restando sempre nei confini dell'età moderna, è di notevole interesse una breve digressione sulle metodologie produttive, dal momento che parallelamente allo sfruttamento di questa risorsa si sono sviluppate le odierne tecnologie di pesca. Originariamente i *trawlers* (motopescherecci a strascico)

erano delle piccole imbarcazioni non motorizzate dedite alla pesca del merluzzo. Al posto della rete a strascico alla quale siamo abituati a pensare, il sistema utilizzato era lo strascico in linea, costituito da una lunga linea di posa (linea di strascico) armata con numerose lenze adagate sul fondo. Il "mestiere" era poi recuperato a bordo con l'ausilio di un rullo, il pescato veniva "slamato" e le lenze nuovamente innescate e calate. Alle estremità un "ancorotto" assicurava la linea di strascico al fondale ed un gavitello rendeva visibile il "calo" in superficie. Già dagli anni '30 del XIX secolo, alcuni pescherecci a vela chiamati *smacks* iniziarono a praticare lo strascico a rete utilizzando una metodica che da secoli era impiegata da inglesi e fiamminghi sulle coste del vecchio mondo per la pesca dei gamberi. Ma il vero passo in avanti fu segnato dall'avvento dei motori a vapore; inizialmente vennero utilizzati i battelli a vapore per trainare le unità da pesca, poi le reti furono attaccate direttamente ai battelli motorizzati, fino al 1881, anno in cui vide la luce un peschereccio a vapore di nuova concezione: lo "zodiac". Agli inizi del XX secolo le marinerie europee non utilizzavano più pescherecci a vela al contrario delle flotte americane ancora rappresentate in larga parte da *schooner* a vela e dalle popolazioni di Terranova e del Labrador dove era praticata un'attività di pesca rivierasca con trappole o lenze a mano con l'ausilio di piccole imbarcazioni. Nel 1918 furono introdotti anche sui *Grand Banks* i primi pescherecci a vapore con rete a strascico; ciò segnò la fine della pesca tradizionale con attrezzatura passiva. Oltre che dall'avvento del motore, la pesca oceanica fu rivoluzionata dalla messa a punto di una nuova rete a strascico; nel 1892 fu ideata in Scozia una rete a strascico di nuova concezione, chiamata rete a "marmotta" e destinata a divenire il prototipo delle moderne reti a strascico. Questa era costituita da una "lima da piombi" con catene al posto del braccio rigido che funzionava solo sui fondi piatti e da una "lima da sugheri" con galleggianti; l'apertura orizzontale era garantita dalle "porte" (divergenti). Divenne la normale attrezzatura da pesca a partire dal 1895. L'utilizzo delle nuove metodologie portò all'aumento delle catture di sei volte rispetto a quelle effettuate con sistemi tradizionali; le grandi quantità di prodotto sbarcato causarono, oltre alle inevitabili ripercussioni negative sui mercati dovute alle dinamiche dei prezzi, anche il depauperamento delle risorse naturali. Nel 1920 furono varate da parte del governo Canadese le prime misure volte a disciplinare l'attività di pesca a strascico. In circa ottant'anni di storia e dopo numerosi tentativi di disciplinare sul piano normativo, sia su scala nazionale che internazionale, le attività di sfruttamento delle risorse alieutiche, cercando un costante equilibrio con l'industria della pesca, nonché dopo colossali campagne di valutazione delle risorse e numerosi scontri o vere e proprie guerre (come la guerra del merluzzo degli anni '70), si è giunti ad un autentico depauperamento degli stock di merluzzo dei *Grand Banks*. Alla fine del XX secolo le specie di punta dell'industria peschereccia in questo areale erano rappresentate da aringhe, razze e gattucci, specie che normalmente costituivano o la dieta dei merluzzi o rappresentavano dei competitori naturali per l'habitat.

Nonostante le problematiche legate alla conservazione degli stock, il merluzzo continua ad essere ampiamente consumato fresco (il *cabillaud* dei francesi) e più comunemente salato (baccalà) o essiccato all'aria (stoccafisso). Baccalà e stoccafisso sono ormai entrati a far parte della tradizione gastronomica di molte regioni italiane essendo senza ombra di dubbio tra i primi prodotti ittici d'importazione della storia. Il termine baccalà è sicuramente di più largo uso rispetto a stoccafisso; in Veneto come in Capania si tende a chiamare baccalà lo stoccafisso, probabilmente come retaggio della passata dominazione spagnola, dato che in tutta la penisola iberica il *bacallau* (portoghese) o il *bacalao* (spagnolo) indica il merluzzo salato alla moda dei paesi baschi e non lo stock fish (stoccafisso) dei paesi nordici, peraltro sconosciuto poiché essiccato all'aria in condizioni climatiche ben diverse da quelle dominanti in Spagna. Da qualche anno l'industria alimentare ha affiancato alla produzione di conserve a base di *Gadus morhua*, anche baccalà o stoccafisso preparato con *Gadus macrocephalus* (merluzzo del pacifico). Le carni di quest'ultimo sono meno pregiate rispetto a

FLAG Costa dell'Emilia-Romagna

Strada del Mezzano, 10 - 44020 Ostellato (FE) Tel. 0533 57693-4 Fax 0533-57674 www.deltaduemila.net - e-mail: info@deltaduemila.net, deltaduemila@pec.it - Capitale Sociale Euro 150.000,00 - Numero Registro Imprese di Ferrara, C.F. e P. IVA 01358060380 - R.E.A. di Ferrara 150.300

quelle del merluzzo atlantico sebbene di poco inferiori. Il decreto 25.07.05 sulla denominazione in lingua italiana delle specie ittiche d'interesse commerciale, identifica entrambe le specie come "merluzzo nordico" ed attribuisce alle loro trasformazioni lo stesso nome: baccalà se salato e stoccafisso se essiccato. Non è quindi frode per sostituzione commercializzare del baccalà o dello stoccafisso di *Gadus macrocephalus* anzichè di *Gadus morhua*, sebbene così non si valorizzi a sufficienza il *morhua* ossia la specie d'elezione, storicamente impiegata nella preparazione di questi tipici prodotti trasformati. Esiste tuttavia la possibilità di distinguere le due specie visivamente. Il merluzzo atlantico è mediamente più grande e con le carni più bianche. Un'inconfondibile linea bianca corre lungo i fianchi. La pinna caudale è squadrata; presenta dei barbigli sottomandibolari utilizzati per motivi trofici. Sul dorso ha macchie marroni ed ambra. Presenta una macchia nera su entrambi i fianchi sopra la pinna pettorale. La livrea è comunemente verde-grigiastro. Ciò che rende inconfondibile il *morhua* rispetto al *macrocephalus*, è un margine biancastro sulla coda, visibile, quando ben conservato, anche sul prodotto trasformato. Il *Gadus macrocephalus* spunta comunemente dei prezzi inferiori rispetto al *Gadus morhua*.

Altro prodotto della pesca tipico dei mari del nord, dove riveste un importante ruolo nella catena alimentare degli ecosistemi di piattaforma continentale, è l'aringa. Gli stocks di questa specie diffusa nell'Atlantico settentrionale, sono stati per decenni ampiamente sfruttati fino ad arrivare, per alcune popolazioni, alla soglia d'esaurimento agli inizi degli anni '90 del XX secolo. Tuttavia, la straordinaria capacità di ripresa della specie unitamente a complessi fattori d'interazione ambientale nonché in seguito all'istituzione di alcune misure di conservazione ha fatto sì che la consistenza degli stocks si ristabilisse. Resta comunque un pesce da Guinness per le abbondanti catture registrate a livello mondiale. Segue gli spostamenti verticali giornalieri dello zooplankton di cui si nutre, trovandosi più vicino al fondo durante il giorno e viceversa in prossimità della superficie durante le ore notturne. Durante i mesi invernali sia l'attività di ricerca del nutrimento sia l'accrescimento subiscono un forte rallentamento. Possono essere individuate diverse popolazioni tra cui le più importanti sono quelle islandesi e norvegesi dell'Atlantico orientale, quelle del Mare del Nord e del Mar Baltico. In qualsiasi periodo dell'anno esiste almeno una popolazione in fase di deposizione delle uova. L'aringa è pescata prevalentemente da giugno ad ottobre e viene consumata fresca, secca, salata, affumicata e marinata. Sui nostri mercati è reperibile più frequentemente affumicata sebbene meno popolare di un tempo, quando era conosciuta nella cucina popolare come "regina dell'inverno".

Nicola Tontini
Animatore FLAG CER