

Idea e coordinamento
Gigi Anelli

Disegni
Simona Gastaldi

Un ringraziamento particolare a
Francesca Mascaretti

Stampa
Fast Edit
Gennaio 2013



*Tatuaggi marinareschi tratti da: Luigi Mannocchi, Folklore di Fermo e circondario.
Etnografia illustrata, volume IX*

Per me e per alcuni miei e suoi coetanei - anno più anno meno – nei primi anni Settanta Federico Palestini era Brian Jones. Si condividesse o meno l'idolatria per i Rolling Stones, allora vissuti come pura forza dionisiaca rispetto agli apollinei Beatles, la somiglianza di Federico con il biondo chitarrista degli Stones ci sembrava parlante: capelli a caschetto, viso adolescenziale, sguardo vagamente beffardo. Adolescenziale, quasi ancora adolescente in realtà, solo che Federico, come racconta nelle pagine che leggerete e ripercorrono la sua vita, in quegli anni passava rapidamente dalla spensieratezza al mondo adulto e al lavoro in mare, mentre noi – la maggior parte di noi, almeno – eravamo ancora studenti. Due mondi, due sfere sociali che oggi (disoccupazione a parte) restano abbastanza separati, ma allora comunicanti e anzi facilmente amichevoli attraverso occasioni di socialità che passavano dai *baretti*, attraversavano la Rotonda, si incontravano nell'impegno politico (e spesso nel Rock). Con un salto di alcuni decenni avrei ritrovato Federico nella sua allora appena nata Caserma Guelfa, e per me che da anni mi occupavo di Slow Food fu una vera sorpresa. Non potei fare a meno di ripensare, tra l'altro, visto che comuni ricordi e comuni amicizie riconducevano agli anni della sinistra cosiddetta extra-parlamentare (Lotta Continua e PDUP in particolare, in questo caso) alle ipotesi, per lo più ironiche ma in qualche caso non del tutto sballate sociologicamente, che qualcuno aveva buttato là a proposito dei rapporti tra i movimenti di quegli anni e, successivamente, l'interesse per la gastronomia. Ricordo che il giornalista di Rai3 Piero Scaramucci, già a proposito del boom milanese di nuovi risto-

ranti (a volte associati a librerie), soprattutto nella zona dei Navigli, tirò fuori un po' scherzando un po' no la teoria di "servire il popolo" che spiegherebbe la continuità tra impegno politico e ristorazione. Lo scrittore spagnolo Manuel Vasquez Montalban, con grande ironia (ed anche autoironia visto che per molti versi può essere considerato una sorta di padre della patria per la riscoperta delle dimensioni locali del cibo) disse che "una parte di questa generazione che non era riuscita a conquistare il Palazzo d'Inverno si era accontentata delle cucine". Anche il regista Gabriele Salvatores, nel suo restyling della commedia italiana post-anni Settanta (il film *Mediterraneo*, premiato con l'Oscar) immagina la creazione di un'osteria come scelta di vita oltre che di lavoro per qualcuno dei suoi soldati, a guerra finita. Poi, naturalmente, c'è la teoria del recupero del locale e delle radici nell'Italia degli anni Ottanta, anche come reazione a una modernizzazione artificiosa e sostanzialmente fallita, anche perché corrotta. Ecco, a questo proposito mi piacerebbe che si chiarissero due o tre cose: la prima è che c'è una forte differenza tra locale e localistico. La giusta, generosa cura per il territorio e il locale è cosa diversa dalle grette culture localistiche (tra lo slogan *Pensare globale agire locale* ad esempio, e la Lega c'è una certa differenza, o no?). Poi la faccenda delle radici, una questione più vegetale che umana che poi alla fine rischia di tradursi nella grettezza e nella chiusura del "moglie e buoi dei paesi tuoi". Meglio un sano cosmopolitismo, che consenta una visione aperta e dunque anche curiosità e rispetto per le culture locali, compresa la propria. Scusate la digressione, ma mi serviva anche per tornare all'osteria di

Federico e, soprattutto, ai suoi racconti (comprese le ricette, che in fondo sono raccontati anche loro) di questo libro: non vi pare che lui abbia recuperato un gusto per la riscoperta delle ricette locali proprio a partire da un'esperienza di lavoro – quella in mare – per definizione aperta e in una certa misura sradicata? Non pensate che la scelta, in queste pagine, di intervallare racconti autobiografici fortemente *sentiti* con ricette che – altrettanto *sentite* - rappresentano a loro volta dei piccoli racconti comunitari (la tradizione orale delle ricette, estranea a ogni logica di *copyright* e prima dell'avvento delle *griffe*), oltre che momenti del percorso professionale di Federico, voglia pur dire qualcosa e non sia semplicemente una scelta di marketing? Più volte, nel corso di questi anni, Federico ha partecipato a manifestazioni di Slow Food, spesso di carattere anche didattico oltre che gastronomico: in loco, in altre regioni, a Torino per il salone del gusto, a Genova per Slow Fish. Ne ricordo una in cui una platea fitta di appassionati ed esperti, letteralmente cosmopolita vista la composizione prevalentemente straniera dei partecipanti (da francesi ad australiani) aveva di fronte 4 o 5 piattini con ostriche di varia provenienza (c'erano anche le ben rinomate francesi, naturalmente) e Federico presentò e raccontò le ostriche portate a Torino (o Genova, ora non ricordo) da San Benedetto del Tronto, raccogliendo stupore – per l'imprevisto exploit delle meno conosciute e blasonate tra le ostriche presentate - e notevole consenso dai partecipanti. Un piccolo esempio di qualità premiata, e di saper dialogare parlando locale, senza barriarsi nel localismo ma, piuttosto, andando in mare aperto.

Questo lavoro racconta la storia vera di un uomo che fin dall'adolescenza
si è fatto affascinare dal mare, vuoi per le sue geniture marinare,
vuoi per l'ambiente che ha respirato sin dall'infanzia.

Non ha la pretesa di una biografia né di un'autobiografia.

Il protagonista è ancora troppo giovane per essere racchiuso in una storia che non ha
più nulla da raccontare. Tuttavia pochi crederanno che in un arco di tempo breve

Federico possa aver compiuto così tante imprese.

Io, ascoltando i suoi racconti ho potuto percepire il ricordo ancora fresco di quei
momenti vissuti. Voi che lo leggete mi auguro possiate percepirne l'emozione.

ALT!

Non chiudete questo libricino, anche se sono sicura che la copertina vi ha molto colpito.

Non è la storia che immaginate di aver già letto, se non uguale almeno simile, è
intrecciata su un filo che non odora unicamente di mare, pesce o di barche, ma anche
di piatti succulenti della cucina tradizionale sambenedettese e non solo.

Federico Palestini è un marinaio diventato chef.

L'autrice

La campana ha suonato. Il portone si è chiuso. La mia cartella di scuola è ben nascosta tra l'erba alta che costeggia il torrente Albula. Sono libero di andare al porto con i miei compagni di "marinatura". Porto con me solo la merenda, so che mi sarà utile. Il mare è lì pronto per essere depredato dalla mia canna improvvisata: un chiodo attaccato ad un filo e un amo, trovato tra gli scogli o chiesto al primo anziano pescatore. A lungo rubo con gli occhi i movimenti lenti e decisi del pescatore che aspetta il suo pesce, che poi non si fa così tanto attendere. È facile, posso farcela anch'io e poi ho un'esca infallibile: il mio panino. Mamma con amore me lo ha dato per ricrearmi a scuola, forse con la speranza di invogliarmi a studiare e quindi affrancarmi da quella gente di mare. Io quella gente l'ho subito amata, ne rimanevo affascinato e la goduria del pesce preso mi rendeva così soddisfatto che nulla mi avrebbe portato a cambiare idea.

Pietro, Franco, Francesco erano come me pescatori provetti. Con loro, vicino allo scalo di alaggio, pesco anguille e *scucchiarije*. Sulla riva raccolgo i cannelli. Inizialmente non so come prenderli poi, osservando le mani abili di chi li raccoglieva,

capisco che i due fori sono il loro punto debole, così con il pollice e l'indice anche io mi do da fare fino ad acquisire una tale velocità da accumularne così tanti da poterli andare a vendere al prezzo di 5 lire l'uno.

L'idea che il mare non ti chiedeva niente, anzi diventava fonte di guadagno senza investimento, entusiasmava non poco il mio animo di bambino.

Con Alfredino, *lu Sarturille* vado a pesca con la barca, perché lui ha la possibilità di prendere la piccola barca da diporto del padre. Il mio amico è un patito dei sistemi di allevamento e con lui ho le prime esperienze nel settore; infatti, quando prendiamo dei pesci piccoli li portiamo a casa sua e realizziamo delle vasche dove farli continuare a vivere.

Era diventata una mania che mi ha poi accompagnato per gran parte della mia vita.

Di notte, a volte, io e il mio amico ci trasformavamo in “contrabbandieri”; salivamo sul suo motorino, carichi di pesce appena pescato, e veloci come corrieri andavamo a venderlo in campagna. I contadini più accorti non si facevano sfuggire il pesce fresco che scambiavano con noi con un po' di frutta, verdura, vino o olio.

I miei giorni trascorrevano felici tra le strade che da via Moretti arrivavano a via Labirinto; qui andavo a salutare mia nonna paterna, *Ndunine* (Antonia), *la Cicògne*, tutti la conoscevano con questo nomignolo per le sue gambe lunghe; del resto a San Benedetto, il mio paese, tutti si chiamano per soprannome; penso di non conoscere il nome di battesimo di molte persone, ma che importa, facciamo quasi tutti parte di uno stesso mondo, quello della pesca.

Mia madre è *la feije de la Capone*, perché mio nonno materno, Giuseppe Marcelli, era chiamato *Capò*, e mia nonna materna Maria, anche se aveva il suo bel soprannome, *la Piattare*, aveva assimilato anche quello del marito, in una logica di comunioni di beni che in mancanza di averi materiali si sostituivano con quelli culturali ereditati dalla tradizione.

Palmira, questo è il nome di mia madre, che in quel poi non lontano Dicembre 1956 mi ha partorito ne *lu Spedale Vicchie* di via Pizzi.

Quando le giornate non permettevano grandi scorrazzate tra le vie del centro e il

porto, io e i miei fratelli guardavamo mamma che ci preparava le frittelle. Stavamo tutti buoni intorno al tavolo della cucina, solo io, spesso, mi alzavo per guardare mamma come si muoveva tra i fornelli e poi le chiedevo di farmi provare; ricordo che un giorno, invece di girare la frittella, che stava friggendo nell'olio bollente in prossimità del muro della cucina, la feci saltare verso di me e l'olio mi si rovesciò addosso ustionandomi il petto. La voglia di cucinare, però, non mi ha abbandonato e quell'errore lo considerai un semplice incidente di percorso.

Nei pomeriggi d'estate mia madre si accomodava fuori l'uscio di casa insieme a tante altre donne, seduta su una piccola sedia dallo schienale di legno e dal sedile di paglia, a cucire o intrecciare una nuova rete da pesca, per poi venderla a *Lesà* (Alessandro) che gli forniva i *fezzule* (spago).

Tra una partita di calcio e quattro salti alla campana io mi riposavo seduto sullo scalino che portava al portone della mia abitazione, felice di far incantare il mio sguardo sulle mani leste di mamma che faceva oscillare il grande ago, *la lenguette*, che le riempiva con piacere, come la bacchetta di un maestro d'orchestra.

Ero ancora piccolo, ma iniziai presto a comprendere il duro lavoro del pescatore quando andavo a trovare mio nonno paterno Luigi Palestini, *Ggiule*, ex sommergibilista durante l'ultima Grande Guerra, per i cui meriti gli fu affidato uno stabilimento balneare che divenne il mio piccolo porto, dove nonno mi insegnava a pescare i *salèbbri-ci* con *lu cianciole*.

Ma è stato nonno Giuseppe, *Capò*, a trasmettermi la passione per il mare; era un autentico uomo di mare, che per scaricare le fatiche e colmare i lunghi periodi di solitudine trascorsi in barca, andava spesso nella cantina di “*Mazzucche*” a consumare il suo pranzo con gli amici e a stuzzicarsi il palato con *i fórbe e j’ arfacétte sécche*.

Il suo grande corpo diffondeva quell’odore salmastro che inebriava la mia gracile fanciullezza, incoraggiando il mio istinto di marinaio.

Il suo orologio biologico lo faceva alzare dal letto tutte le mattine alle quattro per cercare, tra le barche del porto, il pesce fresco che poi avrebbe disposto in un fazzoletto e portato a mia madre.

A casa mia il pesce ci stava sempre, anche a colazione, latte e *cazòle*, mio fratello si schifava e io mi ci abbuffavo.

Per gran parte dell'anno la mia famiglia era composta da mio fratello Luigi, io Federico, le mie sorelle Antonia e Maria Sole, mia madre Palmira e mio padre Francesco. Quest'ultimo si imbarcava sulla "Maria Matilde" e dopo aver solcato l'Oceano per ben tre o quattro mesi ritornava a casa.

Andavo veloce con la mia bicicletta di ferro sulla banchina del porto ad aspettarlo incantato mentre scaricavano sui rulli pesci di grossa taglia. Mentre aspettavo ascolta-vo i pescatori che raccontavano storie affascinanti sulle battute di pesca.

Lo spettacolo che mi si mostrava davanti era così affascinante che perdevo la cogni-zione dello spazio e del tempo. Ero talmente attratto dal rientro maestoso di queste gran-di barche che, una volta, rapito dall'arrivo, non mi accorsi che la bicicletta stava scivo-lando lungo il bordo della banchina e caddi in mare con tutta la bicicletta; fradicio e fra-stornato, dei pescatori mi riaccompagnarono a casa.

Quando papà ritornava dalla pesca riportava la *muccegne*, che mia madre barattava con i vicini per far provviste di uova, pollame e verdure. Mentre il resto del pesce, il più

buono, lo andava a vendere nel piccolo mercato del pesce vicino agli allora Magazzini Gabrielli, insieme alle altre mogli dei pescatori e alcune volte anche con mio padre. Quello che rimaneva diventava il nostro pasto: umidi di pesce, brodetto, guazzetti, rospo in potacchio, cazole, minestra di buatti, paste con sughi di battuto di sgombero, alici, suri. Piatti con pesce povero, ma che mamma sapeva cucinare con tale cura e maestria da non averli mai più gustati, se non quando la vado a trovare.

La domenica, nelle case dei ricchi, si mangiava la carne, noi mangiavamo l'umido di pesce.

Quando mamma friggeva la *muccegne*, ne cucinava talmente tanta che rimaneva anche per il giorno dopo; allora la ripassava in padella con la cipolla e l'aceto ed era più buona del giorno prima, tra il dolce del fritto e l'aspro dell'aceto si creava un sapore veramente particolare .

Anche la minestra di *muschizza* o di buatti era favolosa, ne mangiavo piatti colmi.

In alcuni periodi dell'anno la rana pescatrice diventava il nostro piatto da ricchi: le teste di pescatrice si utilizzavano per succulenti sughi e il corpo veniva cucinato in potacchio.

La seppia con i piselli era il piatto forte durante il periodo pasquale; si mangiava solo quello perché era il periodo delle *sècce e bbiscije e chèlle ce stave da magnà*.

PÈSCE A 'NNÓMMEDE

Si prendono mazzelène, sgommere, 'atte, ragne...; si mette 'na pegna grosse 'nghe meccò d'oje, de cipolle e d' aje, poi si aggiungono pizze de pumadore fatte sprisciate e se fa còce tòtte nu bbille veccò, quando il pesce è ben cotto ma prème che se squanquajèjè si filtra il sugo per separarlo dal pesce. 'Nghe lu sòghe ce se ccòngie i maccaró e lu pèsce se magne pe' secògne.

LA MENÈSTRE DE BUATTE

I buatti vengono "curate" poi si mettono in una casseruola con una carota, una cipolla, un pomodoro maturo e mezza costa di sèllere. Si ricopre il tutto con acqua e si aggiunge un pizzico di sale, ppu' se fa' vijé. Se passe' il brodo prodotto e infine ce se coce 'i spaette tretate.

D'estate i miei genitori mi mandavano in colonia nelle Piane di Luzza vicino Cima Sappata (Udine) con molti figli dei pescatori di San Benedetto e di altre località marinare.

Era una fresca serata di Luglio quando *'Nziaténe*, moglie di un pescatore e donna di fiducia della mia famiglia, mi accompagnò alla stazione di San Benedetto, con destinazione Venezia.

Avevo sette anni, una valigia di cartone e mille lire in tasca. Arrivati alla stazione di Venezia *'Nziaténe* mi salutò con un bacio in fronte e tante promesse alle quali risposi con un timido e distratto sì. Dalle sue attenzioni passai a quelle di alcune ragazze carine e ben vestite, dall'accento strano che vennero a prendere me e gli altri ragazzi, tutti figli di pescatori; ci misero in fila per due come piccoli soldatini e ci condussero in una grande casa lungo i canali di Venezia. Lì passammo la notte. Il giorno seguente, ci alzammo presto, consumammo una frugale colazione e subito dopo ci riordinarono in fila per due. Dopo alcuni minuti ci fecero incamminare lungo una piccola via che ci conduceva ad un parcheggio di autobus.

La mia fanciullezza non mi permetteva di pormi domande e non sentivo la nostalgia di casa, anche perché un pezzo di essa stava con me: era mio fratello.

Con l'autobus raggiungemmo la località montana e poi il grande casolare che ci avrebbe ospitato per circa un mese. Lì l'alza bandiera ci dava il buongiorno alle sei di mattina. Alzati indossavamo simpatiche divise e scarpe di cartone regalate dal Provveditorato agli studi. Le scarpe erano una tortura perché si bagnavano e poi si rompevano e dovevo ripararle; ma nulla giovava, così ero costretto a camminare con le punte per consumarle il meno possibile. A pranzo spesso mangiavo una verdura che era molto simile all'ortica, ma dolce. I pasti venivano consumati in grandissimi refettori che ospitavano centinaia di ragazzi, tutti figli di pescatori, che provenivano dalla Sicilia al Veneto.

Ho partecipato alla colonia dai sette ai dodici anni; l'ultimo anno ci insegnarono come costruire una tenda o andare a raccogliere le more e i lamponi. Eravamo un po' delle giovani marmotte e a me piaceva molto perché ogni volta vivevo un'avventura diversa e io amo l'avventura.

Raggiunti i dodici anni, forse non mi sentivo ancora tanto grande, ma era necessario che andassi a lavorare.

Iniziai a lavorare come garzone in una barberia di San Benedetto, da Domenico, meglio conosciuto con il soprannome di *Chiavutte*. Era frequentata da pescatori e giovani marinai di San Benedetto che, quando tornavano dalla pesca atlantica, sentivano l'esigenza di aggiustare i loro lunghi capelli e le folte basette. Parcheggiavano davanti alla barberia con grandi auto più o meno lussuose e poi varcavano la piccola porticina a vetri, sorridenti, spavaldi, sicuri. Le camice bianche inamidate, sbottonate sul petto facevano intravedere lucenti collane d'oro con importanti crocifissi appesi. E pensare che erano partiti giovani spaesati, patiti e poveri, ricchi solo di speranza, per mari sconosciuti e immensi: gli oceani. Rimanevo a guardarli, permettendo al mio sentimento di speranza di prendere il sopravvento e di sognare il giorno in cui anche io sarei entrato nella barberia di Domenico con i capelli lunghi da pettinare e la camicia aperta, per far intravedere il bottino del mio duro lavoro.

E allora il mare era veramente una grande fonte di guadagno, il mio intuito di bambino non si era mai sbagliato: il mare nulla ti chiede e sempre ti dà.

Lasciata la barberia andai a lavorare in una pescheria del porto, da “Troli e *Giuanule*” per 25 mila lire a settimana, mi facevano pulire e filettare le seppie.

Ma non mi sentivo realizzato con un lavoro così ripetitivo e poco stimolante; volevo una barca, pescare, conquistarmi il pesce.

Con il mio amico Gigi Sgattoni decisi che era tempo di organizzarmi per andare a pescare sul serio. Iniziammo a costruire dei piccoli attrezzi da pesca e, un giorno, prendemmo di nascosto la “battana” a remi di *Cellò* (Merlini Francesco sbarzocco).

Era notte. L’aria frizzante ci accarezzava le guance e le caviglie scoperte. Il mare era calmo e nero. Saliti sulla barca togliemmo la cima arrotolata intorno alla bitta, poi ci sedemmo per remare. La punta del molo era il nostro obiettivo e con forza la raggiungemmo in un lampo. Rallentammo. I nostri sguardi si incrociarono complici, ci sentivamo bravi. Sulla plancia della piccola barca avevamo preparato con cura i nostri rudimentali palancari: era arrivato il momento di buttarli in mare. Una manovra veloce, e tutto si era svolto come previsto. La mattina successiva, quando ancora albeggiava ritornammo sul posto e trovammo attaccate ai nostri palancari circa quindici anguille. Messe furtivamente in una sacca corremmo via dal nostro primo cliente: Lacchè, il pescivendolo più famoso della mia cittadina. Il guadagno era misero, ma era tutto incredibilmente nostro. Poi correavamo via, ma questa volta per andare a scuola.

Mio nonno *Capò* quando mi veniva a trovare mi chiamava “*marrocco*” perché ero il nipote che si doveva imbarcare sulle navi atlantiche. Mi incoraggiò molto quando decisi, all’età di quattordici anni, di prendermi il foglio di ricognizione, necessario per iniziare la carriera di marinaio.

Confidai questo desiderio a mio padre che mi disse di andare in capitaneria dove mi avrebbero dato un foglio da compilare. Presentata la documentazione fui chiamato a fare la prova in mare di nuoto e voga.

Quel giorno il cielo era limpido, l’aria molto calda e l’acqua del mare si muoveva formando lievi increspature. Mi presentai in perfetto orario davanti alla capitaneria di porto; lì un ufficiale dall’aspetto compito mi portò sulla riva del mare, insieme ad altri, ad eseguire la prova di nuoto e voga. Giunti sul posto l’ufficiale, senza nessuna raccomandazione o preambolo, ci disse: *-buttatevi in mare-*.

Io non avevo imparato a nuotare in una scuola ma da solo, a modo mio, tuttavia dimostrai di avere più fiato e forza degli’altri; infatti mi spinsi abbastanza al largo. La prima prova era stata superata. La prova di voga con il pattino fu alquanto semplice per uno come me che aveva imparato prima a vogare e poi ad andare in bicicletta.

Mi rilasciarono il foglio di ricognizione che per ventiquattro mesi mi permetteva di avere la licenza da mozzo. Ero la bassa forza, dovevo alzare le casse di pesce, pulire la barca, portare in coperta le cassette, imbarcare il ghiaccio e altre piccole e faticose mansioni. Non mi lamentavo mai, sapevo che stavo ripercorrendo la vita del padre di mio nonno, di mio nonno e di mio padre.

Con la qualifica di mozzo chiesi a mio padre di trovarmi una nave peschereccia dove potermi imbarcare. Mi consigliò di iniziare con la pesca mediterranea dei gamberi rossi.

Nella primavera del 1971 mi imbarcai in Sardegna sull' "Aurora Prima", era di legno e aveva un motore Lister da 375 cavalli. L'imbarco me lo aveva procacciato mio padre perché in quella barca mio zio, il fratello di mia madre, ricopriva il ruolo di capo-pesca.

Dovevo imbarcarmi dal porto di Cagliari, ma non avevo mai affrontato un viaggio così lungo. Allora chiesi a mio padre di aiutarmi ed egli mi rispose che avrebbe chiamato *Giuanmì lu Zeppette*, il tassista suo amico, per farmi accompagnare all'aeroporto di Roma.

Partii a mezzanotte e arrivai a notte fonda a Fiumicino. Lì il tassista mi disse: *-fêie, scème 'rrevate-*.

Io, con una valigia di cartone legata con lo spago e 20 mila lire in mano, mi ritrovai in compagnia solo delle mie paure.

Andai alla biglietteria e chiesi alla signorina in divisa che dovevo fare per andare a

Cagliari. Questa mi chiese se avevo il biglietto e io le risposi che lo dovevo fare, così pagai il biglietto, ben 16 mila lire, e mi imbarcai sull'aereo.

Mi trovavo seduto all'interno di un aereo pronto a conquistare il mondo, sentii il mio corpo avvamparsi di un calore tiepido e nella mente i pensieri cominciarono a sfuggirmi, non capivo più niente ma ero felice.

Atterrato sulla lunga pista dell'aeroporto di Cagliari...il panico! Scesi dal veicolo trascinato dalla scia delle persone, ma una volta dentro l'aeroporto che fare? Non sapevo dove andare a prendere le valigie, dove andare a prendere il pullman che mi avrebbe portato al porto, non sapevo quanto fosse distante, non sapevo dove mi trovavo! Cominciai a chiedere agli altri viaggiatori dove poter andare a riprendere la mia valigia. Ripresa la valigia iniziai a seguire tutto quello che facevano gli altri, ogni tanto chiedevo qualche informazione fino a quando un uomo mi indicò la fermata dell'autobus che mi avrebbe condotto alla stazione ferroviaria; una volta arrivato avrei dovuto prendere un altro autobus per giungere al porto.

Mi dovevo arrangiare, questo lo avevo capito.

Dopo tre ore raggiunsi la banchina Madonna di Bonaria nel porto di Su Siccu. Ero stanco e felice, ma la barca? Girai qualche minuto lungo il porto fino a quando lessi scritto sulla prua a caratteri grandi e neri, "Aurora Prima". Ero giunto a destinazione.

Mi avvicinai alla nave e chiamai mio zio per annunciargli il mio arrivo; sicuramente sarebbe stato contento e mi avrebbe presentato a tutto l'equipaggio e poi mi avrebbe

fatto visitare la barca. Forse potevo anche riposarmi un po', prima di iniziare il mio primo viaggio da marinaio.

<ah, sci 'rrevate: mò vatte a cagnà, méttete i cutórne e vinne quassó>.

Furono le parole di ben arrivato di mio zio.

Dissi tra me :-*qua bella non è*-.

Cominciai immediatamente a lavorare come uno schiavo: caricavo e scaricavo cassette, pulivo la coperta, sistemavo corde, reti e tante altre piccole e grandi incombenze.

Partimmo. Nove giorni e nove notti di mal di mare. Mi sentivo sfinito, ma avevo capito cosa significava andare per mare.

A pranzo, quando la fame mi torceva le budella, non potevo toccare nè il piatto né il cibo perché prima dovevano prendere tutti e per ultimo io, il mozzo.

L'equipaggio era formato da sei persone e ogni quaranta-cinquanta giorni si ritornava a casa. Io tornai a casa dopo tre mesi.

Nei primi venticinque giorni di navigazione, a 60-70 miglia dal porto di Cagliari, pescavamo i gamberoni rossi. Le cale di pesca duravano dalle quattro alle sei ore su un fondale di 1200 metri, srotolavamo circa 1500-1600 metri di cavo che per ritirare la rete occorreva un'ora di faticosissimo lavoro. Poi si faceva la *capa* del gamberone per dividere quello più grande dal più piccolo, inoltre si dividevano gli imperiali dai rossi. Sulle teste dei gamberi si buttava acqua di mare e bisolfiti per non farle annerire, nella quantità indicata dal nostromo. Infine le cassette riempite le congelavamo a bordo.

Gli ultimi tre o quattro giorni di pesca ci spostavamo sulle secche e lì pescavamo il pesce bianco.

Una notte, mentre la barca galleggiava sulla superficie di acque abissali, rimase intrappolato nella rete, con nostra grande sorpresa, un pesce manzo di quasi sei quintali. Il retiere, Silenzi Luigi, *lu Còrte*, durante la manovra del recupero della rete, si affacciò a poppa e disse: *-qua se sènde a refiatà*.

È vero, non si vedeva niente ma si sentiva sbuffare dentro il sacco della rete.

Iniziammo a virare ma la saccata non entrava.

<Ma che ci sta, bóh>. Si chiedevano i marinai più anziani.

Ad un tratto vedemmo la coda del pesce colpire lo scafo con colpi veloci, sonori e ripetuti. Allora *lu Còrte* iniziò a tirare il ciuccio, ma chiese l'aiuto di altri perché era troppo pesante.

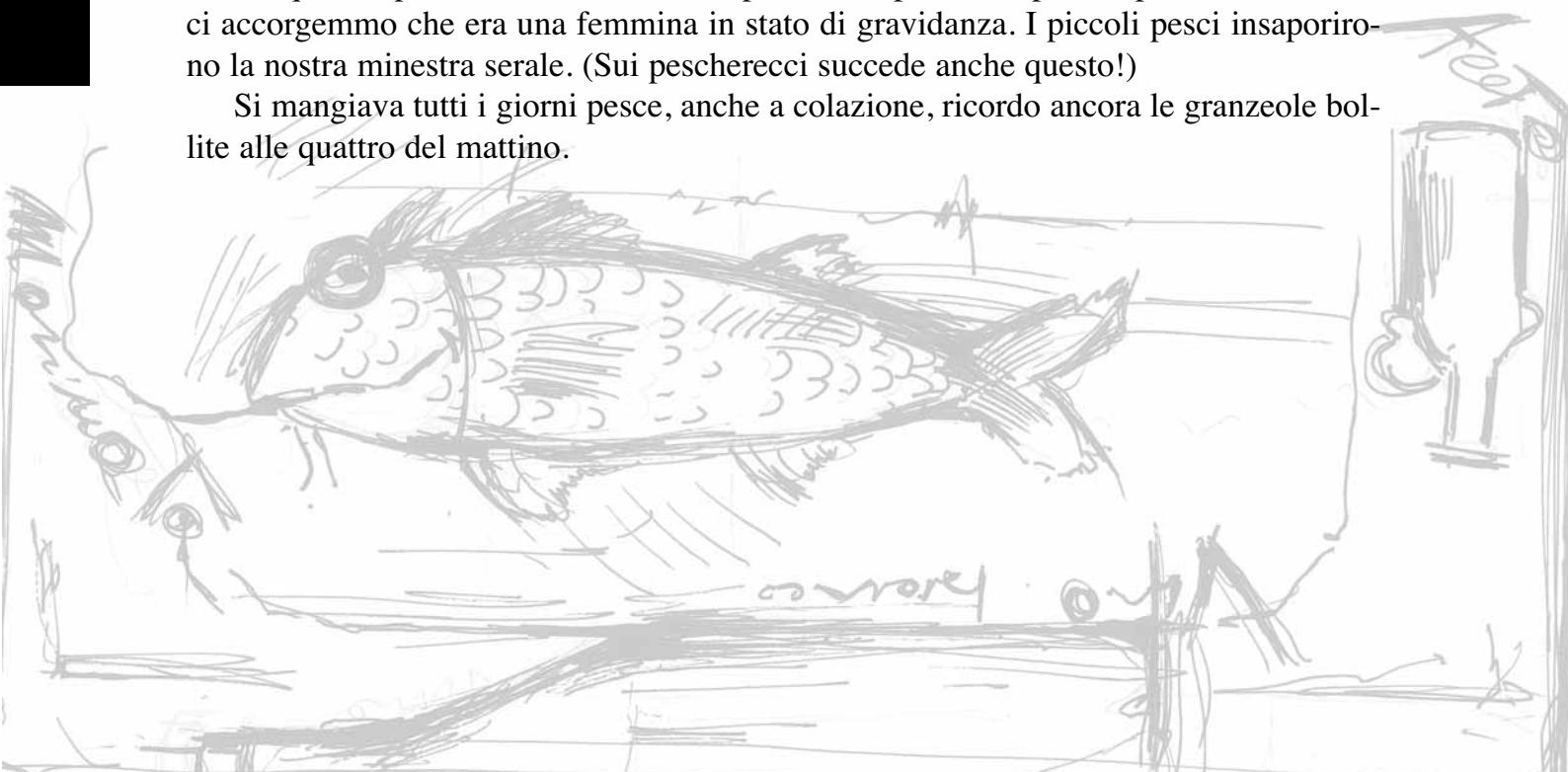
Quando riuscimmo ad imbarcare il sacco della rete in coperta dovemmo scappare tutti per quanto era grande. Si muoveva ad U, piegando l'enorme corpo e spostando qualsiasi cosa stesse sulla poppa della barca. Occorreva fermarlo al più presto. Ci pensò il direttore di macchina, Romano Romani, andò a prendere una mazza e cominciò a col-

pire il pesce sulla testa, all'impazzata fino a quando la povera bestia non si calmò, stor-dita. Aprimmo il sacco e vedemmo un pesce lungo circa cinque-sei metri.

Il comandante non si fece scappare la possibilità di un guadagno non preventivato, così con una sega gli tagliò la testa che buttò in mare e il corpo lo tagliò a tranci pronti per essere congelati.

Da quella operazione uscirono dalla pancia del pesce dei piccoli pesci manzo, così ci accorgemmo che era una femmina in stato di gravidanza. I piccoli pesci insaporiranno la nostra minestra serale. (Sui pescherecci succede anche questo!)

Si mangiava tutti i giorni pesce, anche a colazione, ricordo ancora le granzeole bol-lite alle quattro del mattino.



In un'altra battuta di pesca prendemmo una rana pescatrice di circa 70 Kg.

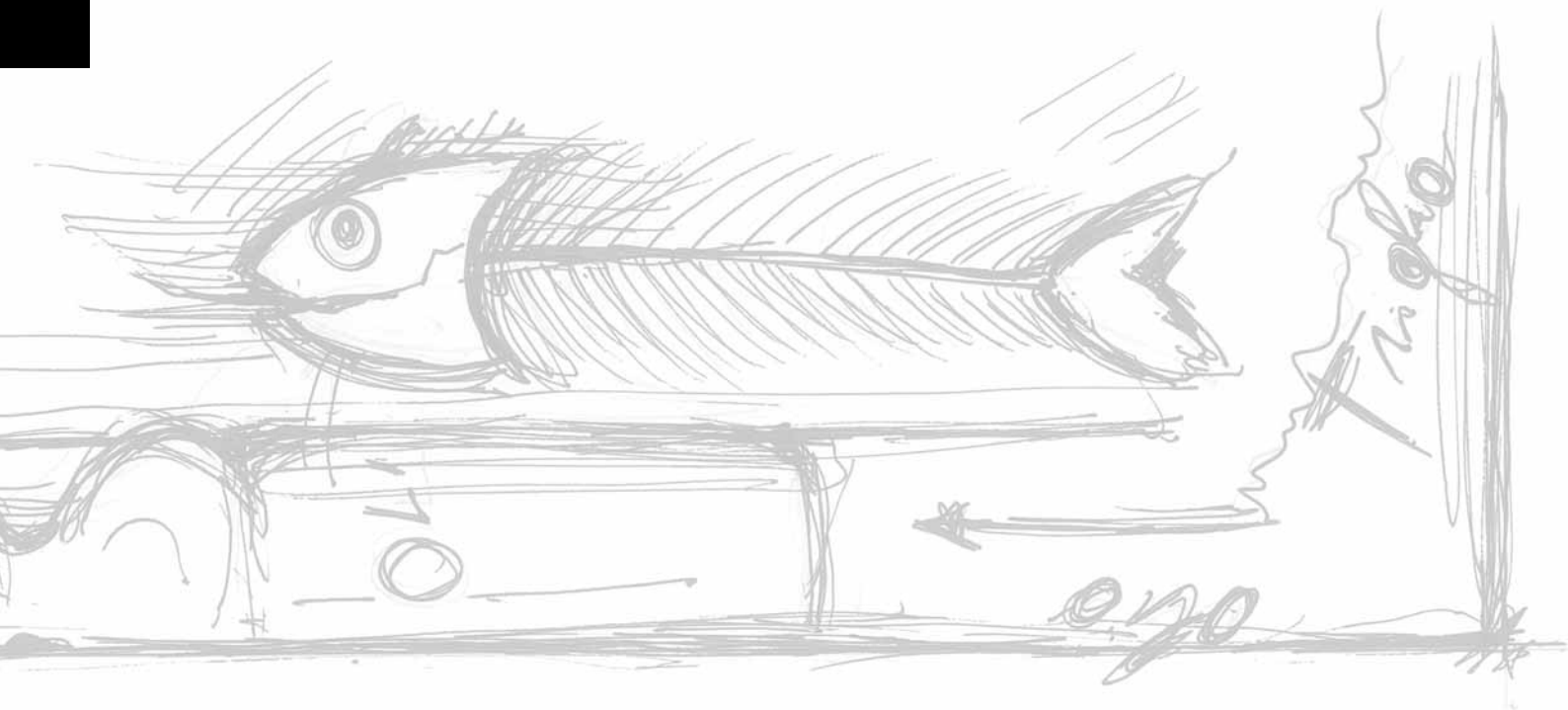
Il cuoco, Poliandri Luciano, *Jhonny*, alla vista del pesce pensò subito di andare nella cucina a prendere un lungo coltello da macellaio. Guardai quest'uomo, che sembrava in preda ad un momento di follia, ritornare a passo svelto e deciso per andare verso il pesce. La pescatrice con le pinne ancora in movimento sembrava volesse scappare, ma la furia di *Jhonny* fu così aggressiva che ribaltò il pesce a pancia all'aria e, con una precisione da chirurgo, fece scorrere la lama del coltello dall'orifizio fino alla bocca del pesce, che agonizzò. Le viscere uscirono fuori grasse e sproporzionate. Allora *Jhonny* strappò lo stomaco della pescatrice, lo intagliò da una parte e poi rigirò quella trippa come un calzino, dalla parte chiusa annodò uno spago e poi la immerse nell'acqua di mare. Non osai chiedere a cosa potesse servire una trippa di pescatrice in ammollo nel mare.

Il giorno dopo *Jhonny* la tirò fuori dall'acqua e vidi che era diventata una palla enorme e si era tutta frollata. In cucina la tagliò e la condì con gli odori e passata di pomodoro.

Assaporare quella trippa fu qualcosa di straordinario.

Il fegato, invece, lo adagiò su una teglia, lo cosparsse di rosmarino e lo mise in forno. Quando lo servì a tavola mangiammo paté di pescatrice su pane tostato.

Il piatto deliziò talmente tanto il mio palato che pensai di gustarlo lentamente per farlo durare più a lungo.



Nei momenti di meno lavoro o di attesa *lu Còrte* (il retiere) si dilettava ad essiccare i polpi. Osservando i suoi gesti anche io imparai a mettere i polpi ben curati sugli stendini di rete; ad aspettare che si staccassero dalla rete per poi riporli la sera in coperta così da evitare che l'umidità li potesse ammollare.

Quest'uomo, dotato di esperienza e di saggia pazienza, qualità che molto si addicono ad un vero marinaio, fu per me un maestro: mi insegnò a curare il pesce; un'arte unica per la preparazione alla cottura di ogni specie di pesce.

Stavamo seduti su uno sgabello a poppa della barca quando Luigi mi chiamò e mi disse: *-vinne qua che mò te 'mbare a curà lu pèsce -*.

Mi sembrava di aver sentito male perché fino a quel momento per me si curavano i malati, ma mai i pesci. In realtà con quella parola, poi capii, che intendeva la pulizia, l'eviscerazione e la sfilettatura del pesce per mezzo di un unico strumento: il coltello del marinaio.

Un giorno, mentre si continuava la campagna di pesca a strascico nel Mediterraneo, una perturbazione aumentò a forza 7 l'intensità del vento e il capitano decise di far rientrare la barca nel porto di Biserta.

Giunti sulla costa tunisina attraccammo sul primo molo disponibile nel porto della città. Lì vidi una fila di persone che, come lente formiche impegnate a trasportare pesanti pezzetti di cibaria fino al loro formicaio in un andirivieni continuo e ordinato, trasportavano sulle spalle pesanti sacchi, forse di grano, scaricati dalle navi.

Ai miei occhi di quindicenne fu una visione sconosciuta ma straordinaria; la prima esperienza in un paese straniero tra nuovi comportamenti e nuove abitudini.

Qui incontrai molti giovani marinai di diverse nazionalità con i quali potei fare amicizia e soprattutto condividere il momento del pasto. Ognuno cucinava il proprio piatto tipico e poi lo si consumava tutti insieme. Anche io cercavo di darmi da fare con la cura del pesce e la preparazione per la cottura, ma soprattutto mi occupavo del pane che ogni mattina andavo a prendere dal congelatore per lasciarlo a prora sotto il sole a scongelare.

Mangiai *i cavò* (o occhioni) cotti alla griglia: si tratta di un pesce autoctono, si mangia con il pane che ne esalta il sapore veramente atipico.

Le verdure non si compravano, ma si imbarcavano solo le patate, l'olio, le cipolle, la pasta e il pane. Il provveditore di bordo, Carmelo, si occupava della spesa e anche di provvedere alla carne, che veniva imbarcata in grandi pezzi e poi congelata, ma si mangiava solo il venerdì. Il pesce più buono non si mangiava perché era destinato alla vendita, ma alcune volte il comandante esprimeva il desiderio di cucinare qualche scampo alla griglia, così tutti ci rifocillavamo con qualcosa di più appetitoso.

Con gli altri ragazzi alcune sere uscivo per andare a visitare la città di Biserta, temevo un po' l'ignoto, ma mi facevo coraggio per apparire più forte. Rimasi affascinato dalle vetrine delle pasticcerie che esponevano torte e paste mai viste prima per grandezza e colori. Il mercatino delle spezie fu poi un'esperienza straordinaria, non sapevo dell'esistenza di così tante e svariate qualità.

Terminata la perturbazione, che durò una settimana, preparammo l' "Aurora Prima" per ripartire; avevamo perso alcuni giorni di pesca e il comandante, Andrea Romani, detto *menzatòsce*, aveva intenzione di recuperare il guadagno perso.

Mollati gli ormeggi percorremmo circa 10 miglia, in acque ancora territoriali, e il comandante ci ordinò di calare le reti. Notai che i miei compagni di bordo si misero subito all'opera con fare frenetico e nervoso; capii solo tempo dopo che se la guardia costiera tunisina ci avesse scoperto probabilmente ora avrei raccontato un'altra storia. Solo dopo venti minuti di cala tirammo su così tanto pesce che ci entrava dentro gli stivali, pesce di secca di tutte le pezzature e qualità. Al che dirigemmo a tutta lena la barca verso il porto di Cagliari. Quella volta ci andò molto bene.

A Cagliari un compratore di Roma veniva con il camion e caricava sia il pesce fresco che quello che avevamo congelato. L'armatore, che era di Termoli, il signor Marinucci, incassava i soldi e l'equipaggio ogni quaranta giorni prendeva lo stipendio alla parte; quell'anno io presi la mezza parte, 400 mila lire, e mio padre si arrabbiò

molto. Andò a parlare con il comandante il quale gli disse che ancora non ero esperto e non conoscevo tutti i nodi. Ritornato a casa mio padre si sentì disonorato, così cominciò subito a insegnarmi tutto ciò che non sapevo fare e ricordo che per ogni nodo sbagliato prendevo uno schiaffo e... ne presi molti.



Sull' "Aurora Prima" ho compiuto 16 anni. Mi sentivo più sicuro, malgrado vivessi ancora uno stato di incoscienza.

In un momento di calma dalla pesca, mentre stavamo sotto coperta a riposare sentimmo uno scoppio. Uscimmo tutti velocemente dalle rispettive cuccette, così come ci trovavamo vestiti, e ci si parò di fronte una scena agghiacciante: la coperta, i lati dello scafo, le cime, tutto era imbrattato da lunghi schizzi di olio nero che, salendo dalla sala motori andavano a toccare le superfici per poi colare come profonde gocce di sangue. Il motorista, Elvio Mazzagufo, rannicchiato vicino alla pompa del motore era disperato. Il comandante cercò di tirare le reti a bordo ma il mare aumentava la sua forza; le raffiche di vento attraversavano i nostri corpi come lame, facendoci sbandare da una parte a l'altra della coperta. Intirizziti dal freddo e dalla paura riuscimmo a tirare le reti a bordo, ma la barca era senza governo. Scarrocciammo a destra e a sinistra per circa 40 miglia senza una direzione, in balia solo delle acque del mare. La barca si inclinava talmente tanto che raccoglieva acqua prima dal fian-

co destro poi dal fianco sinistro come se si fosse trasformata in un enorme secchio mosso da un gigante.

Mio zio era teso e io non riuscivo a capire se vivevo un sogno o era realtà, del resto poco prima stavo dormendo.

Il comandante mandò via radio tre S.O.S. e annunciò che eravamo senza motore.

Dopo qualche tempo arrivò una barca del compartimento di Pescara ad aiutarci, il “Flavio Gioia Primo”, che ci buttò delle cime di acciaio con dei galleggianti per rimorchiarci; le mettemmo sulle bitte di prora, ma dopo dieci minuti di rimorchio i cavi si spezzarono.

Ritornammo a scarrocciare per altre miglia sotto la luna che ci guardava pallida con il mare sempre più gonfio.

Fino a quando ci venne in aiuto un peschereccio molto grande, “Il Riccardo Vincenzo”, che si avvicinò vicino alla nostra prora e ci lanciò i cavi. La nostra barca però continuava a salire e a scendere per la forza delle onde, come una leva spinta da due forze contrastanti. Il moto continuo e il vigore del mare portarono i due pescherecci a scontrarsi e il duro colpo divise in due la nostra prora. La ringhiera saltò in aria e con essa tutto quello che stava intorno. L’ “Aurora Prima” si era trasformata in un vecchio galeone provato dalle grosse palle di cannone dei pirati.

Dopo quattro o cinque ore di rimorchio in condizioni surreali entrammo nel porto di Biserta.

Il marinaio più anziano scese a terra piangendo e, inginocchiandosi sulla banchina, baciò la terra.

Avevamo attraccato. Tutti salvi.

Il comandante ci disse che ora dovevamo rimanere in porto per circa cinque giorni fino a quando un'altra barca non ci avesse riportato in Italia. Il pesce fu trasbordato in un altro peschereccio ma un po' ce lo tenemmo. Il comandante in quei giorni fu molto più magnanimo perché ci fece cucinare alla griglia dei pesci pregiati e il brodetto alla sambenedettese.



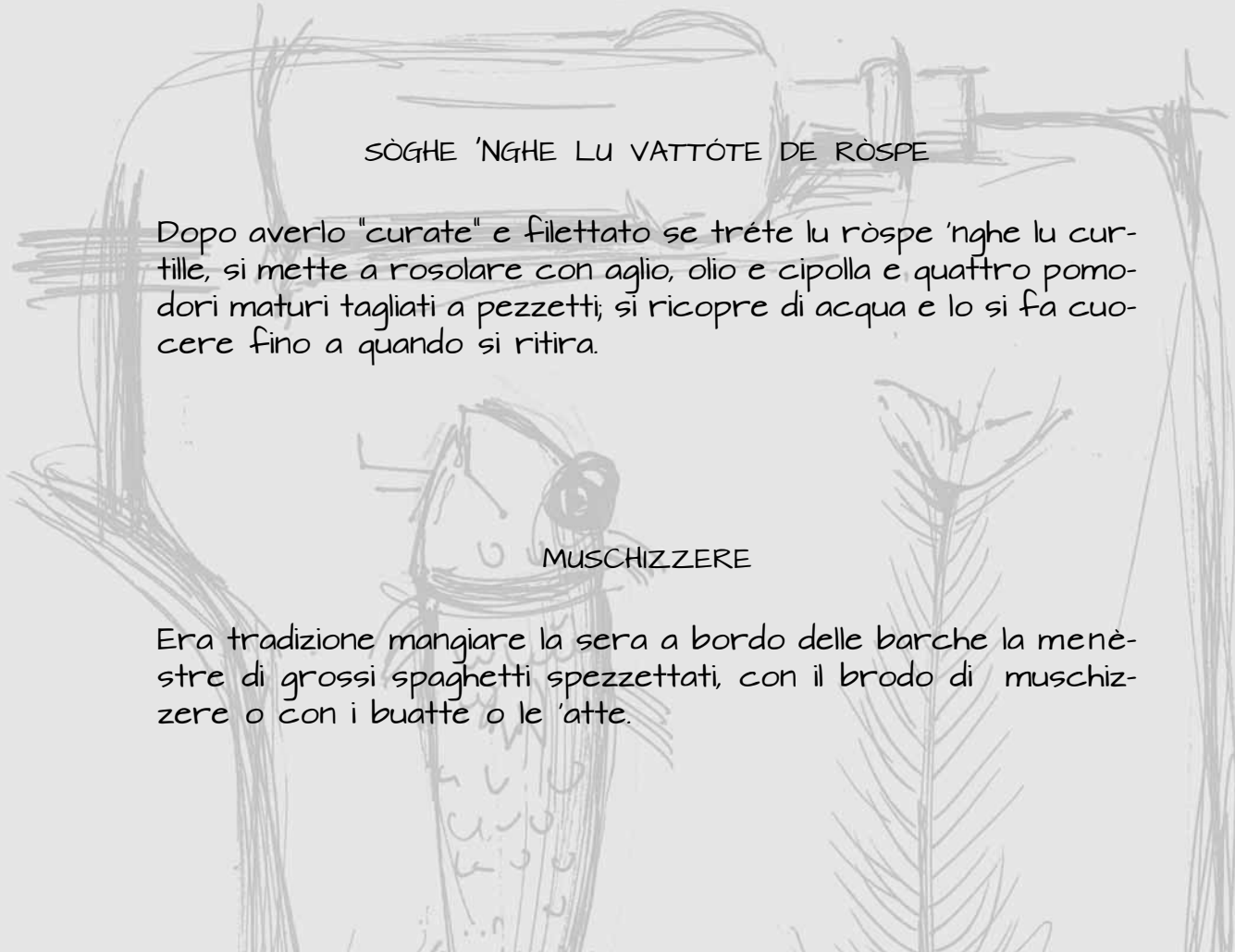
Durante i tre anni di navigazione sull' "Aurora Prima" imparai a stare alla vela, a leggere lo scandaglio dei fondali, a stivare il pesce nelle cassette, a dividerlo e a disporlo in ghiacciaia, a curarlo, a riconoscere il pesce che non è buono da mangiare, come il pesce topo o trombetta, e a cucinare i piatti tipici dei marinai. A casa mia molti piatti già li avevo gustati ma non mi ero mai così tanto avvicinato alla loro conoscenza e preparazione.

Dopo il naufragio ritornai per alcuni giorni a casa e riportai la parte intera di stipendio e quasi 20 Kg di pesce da me scelto e curato. Certo non fu facile far viaggiare la mia cassetta di pesce congelato dal porto di Cagliari fino a casa mia, ma riuscii anche in questa impresa, riempiendo di orgoglio mio padre.

Quando ritornai a Cagliari, prima di ripartire per un'altra campagna di pesca, ci occupammo di vari lavori di manutenzione. Ancora l' "Aurora Prima" non era pronta per ritornare in mare e era da tempo che non pescavamo, così gli altri pescherecci, attraccati al porto, spesso ci portavano del pesce che noi cucinavamo e mangiavamo

insieme, alcune volte, anche agli ufficiali della capitaneria di porto. La solidarietà nel mondo della pesca è ciò che mi rinfrancava di più e mi faceva sentire parte attiva di una realtà, pur se conosciuta da pochi, rafforzata da un'origine antica.

Imparai anche a cucinare il ragù del pescatore, ossia il sugo con il battuto di coda di rospo.



SÒGHE 'NGHE LU VATTÓTE DE RÒSPE

Dopo averlo "curate" e filettato se tréte lu ròspe 'nghe lu curtille, si mette a rosolare con aglio, olio e cipolla e quattro pomodori maturi tagliati a pezzetti; si ricopre di acqua e lo si fa cuocere fino a quando si ritira.

MUSCHIZZERE

Era tradizione mangiare la sera a bordo delle barche la menèstre di grossi spaghetti spezzettati, con il brodo di muschizzere o con i buatte o le 'atte.

Al compimento del diciottesimo anno sentii il desiderio di trovarmi un altro imbarco, un po' perché il rapporto con mio zio non era sempre facile, un po' perché sentivo il bisogno di fare nuove esperienze. Aggiornai il mio foglio di ricognizione da mozzo a marinaio e cominciai a cercare tra le mie conoscenze, fino a quando trovai un imbarco sul peschereccio "Paolina Madre". Pescavo insieme agli armatori che erano anche i comandanti, dalle 21.00 del lunedì fino alla sera del venerdì, il sabato il pesce veniva portato al mercato. Un lavoro pesante, ma molto ben ripagato.

Prima di partire, per tirare via l'ancora e per le manovre ci volevano quasi due ore, quindi quando si cominciava la navigazione per raggiungere la zona di pesca, era sempre notte fonda. Alle prime luci dell'alba raggiungevamo le acque della Croazia e lì buttavamo le reti per la pesca degli scampi. Quando ritiravamo la rete ero contento di trovare oltre agli scampi anche tanti altri tipi di pesci perché sapevo che una parte li avrei potuti riportare a casa.

Imparai, osservando gli altri, a preparare la mia muccigna, che, rigorosamente,

doveva contenere la stessa qualità e quantità di pesce di tutti gli altri marinai, senza distinzione di grado. Ritornato a casa, era mamma che andava a vendere al mercato la mia cassetta di muccigna e il ricavato me lo dava per le mie spese personali: la sigaretta; la compagna fedele che in ogni momento del giorno e della notte mi riscaldava la gola e mi rilasciava un'illusoria energia.

Sulla “Paolina Madre” ebbi i miei primi approcci con i cavi d'acciaio, imparai a riparare una rete e a riconoscere tutte le parti che la compongono, un'ulteriore sapere che aggiunsi al mio bagaglio di marinaio.

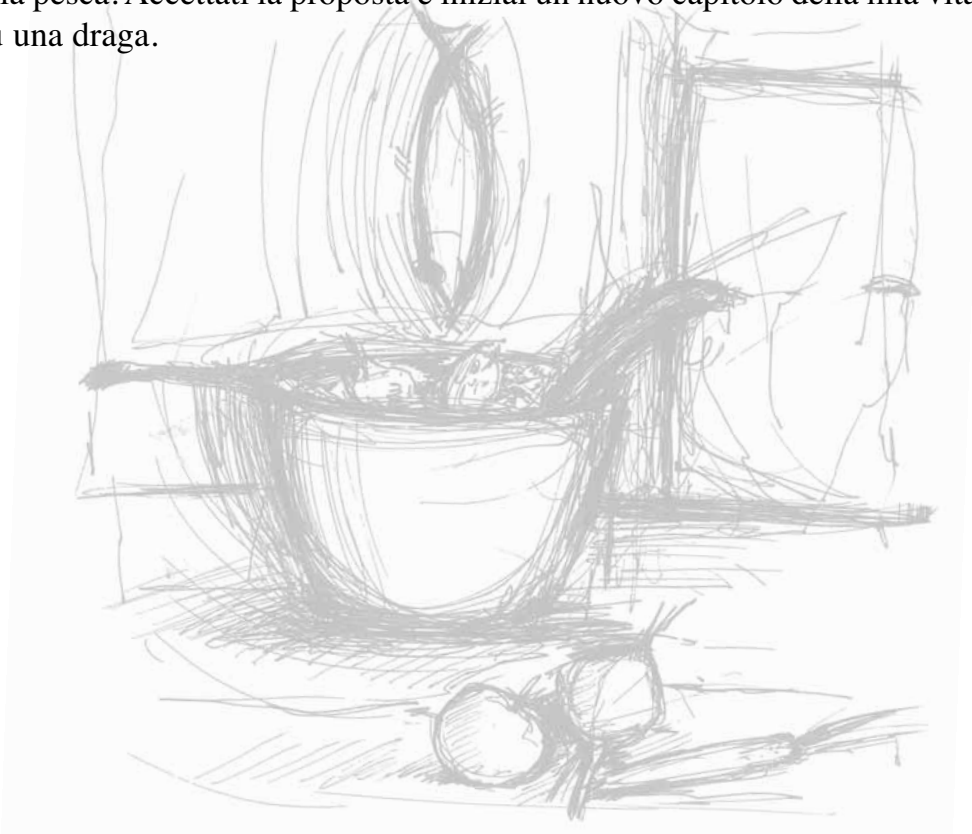
Su questo peschereccio potevano venire imbarcate le verdure perché si mantenevano, stando fuori solo cinque giorni alla settimana. A bordo non c'era un cuoco, ma a turno noi marinai ci dilettevamo a cucinare, così ho imparato a preparare delle tenere seppie con i piselli, degli aromatici rospi in potacchio, zuppe e acque pazze e pastasciutte improvvisate .

Sulla “Paolina Madre” trascorsi ben otto mesi, ma il mio obiettivo era di andare all'estero, volevo navigare alla scoperta di altri mondi e mari.

Purtroppo, però, dovetti fare i conti con la salute: una pleurite, dovuta ai forti sbalzi di temperatura - tra congelatori e frigoriferi della barca - portò a fermarmi per circa un anno. Per me non fu facile sopportare la lunga convalescenza perché avevo paura di dover lasciare il mare. Tuttavia il mio spirito di marinaio non mi ha mai abbandonato: dovevo superare questo brutto periodo. Guarito mi sentii ancora più agguerrito e tena-

ce, volevo al più presto rimettermi in gioco e trovare un altro imbarco per ricominciare come avevo sempre fatto.

La fortuna o il destino, volle che conobbi il comandante Oreste Ciriaco che mi chiese se volevo andare con lui in Libia, però con un lavoro completamente diverso da quello della pesca. Accettai la proposta e iniziai un nuovo capitolo della mia vita: mi imbarcai su una draga.



Spedii all'ufficio del personale della società "Sider Dragaggi" il mio curriculum ad ottobre e il ventuno dicembre mi arrivò un telegramma che mi informava di recarmi a Roma per prendere il biglietto aereo con destinazione Bengasi-Libia.

La notizia mi riempì di gioia, ma non fu altrettanto per mia madre perché mancavano pochi giorni a Natale, e già pensava che sarebbe stata una festa diversa. Mio padre non mi disse nulla in quanto era solito lasciarmi libero nelle mie decisioni.

Partii per Roma, giunto alla sede centrale della Sider mi resi subito conto della diversità del lavoro che mi aspettava. Firmai il contratto, la prima novità, e lessi che oltre allo stipendio base avrei ricevuto un'indennità per rischio mine. In quel momento era importante per me partire per una nuova avventura.

Mi sentivo più maturo, avevo acquisito fiducia in me e cominciavo ad avere qualche soldo in tasca; perciò, prima di partire per la Libia, pensai di mangiare in un buon ristorante di Roma che cucinava l'abbacchio. Spesso mi muovevo alla ricerca di osterie o ristoranti che proponevano piatti da me poco conosciuti, per il gusto di scoprire

nuove cucine e nuovi sapori; insomma, la mia passione per la cucina mi ha sempre accompagnato, anzi cresceva, anche incoraggiata dalle nuove esperienze che la vita mi stava offrendo.

A Fiumicino mi imbarcai con destinazione Bengasi.

Giunto all'aeroporto della città libica la mia valigia fu completamente svuotata, le riviste mi furono sequestrate, vedevo la milizia appostata in ogni angolo. La situazione mi trasmise subito un sentimento di paura, ma nello stesso tempo la mia giovanile inconsapevolezza distolse quella sensazione dalla mia mente, per dare spazio al pensiero di ciò che mi aveva spinto fin lì.

Poi arrivò una macchina che mi portò in un albergo, l'hotel Homar Kaiam, era bellissimo, mi sembrava un luogo raccontato nelle fiabe delle Mille e una Notte; la mia camera era grandissima e lussuosa, ad un tratto, però, rammento che mi avvolse un pensiero di mistero, che incupì quell'atmosfera da favola.

Si lavorava dodici ore a bordo e dodici ore si passavano a dormire in albergo, per quaranta giorni, poi si avevano venti giorni di riposo. A pranzo il pasto lo consumavo a bordo e la sera in albergo.

Mi occupavo dell'ormeggio di una chiatta da carico affiancata alla draga; a bordo eravamo in due, io e il comandante. Un lavoro completamente nuovo, ma l'esperienza pregressa mi permise di sapermi subito muovere bene, dando così l'impressione di una conoscenza nel campo di lunga data.

Dopo qualche tempo che lavoravo a Bengasi ebbi un pomeriggio libero e decisi insieme ad un ragazzo che conobbi sulla draga, Nazzareno Piergallini, di andare dall'albergo al porto a piedi, per conoscere la città. Attraversammo il lungomare lungo il quale potevamo ammirare dei mercati molto variopinti. Numerosi mercanti di oro e di spezie affollavano la via, alcuni portavano dei bastoni sulle spalle ai quali erano appesi numerosissimi gioielli in oro, altri erano seduti a terra circondati da cesti e cestini pieni di spezie.

Mentre camminavamo, da lontano, vedemmo una nuvola di gente riunita vicino ad un palco; ci avvicinammo, pensando che stavano girando un film; raggiunto il luogo notammo che erano tutti uomini, intenti a sgranocchiare lupini e semi e a parlottare tra di loro; allora pensammo con il mio amico di farci largo tra la folla, ma giunti piuttosto vicino al palco vedemmo un uomo incappucciato e una persona coperta da un lenzuolo bianco appesa ad una corda che gli stringeva il collo.

Vero o finto ciò che ci si parò davanti agli occhi fu terribile, così in fretta riprendemmo la strada per il porto.

Gheddafi quell'anno instaurò la dittatura in Libia.

La mattina a colazione vidi per la prima volta un tavolo imbandito di ogni ben di Dio, dal semplice cappuccino, alle uova sode e ai salumi, doveva soddisfare tutti i palati e le tradizioni culinarie; infatti a lavorare sulla draga c'era personale di tutta Europa, soprattutto belgi.

All'ora di pranzo ci si recava nelle sale da pranzo: una per la bassaforza, un'altra per i sottoufficiali e un'altra ancora per gli ufficiali.

Poi c'era la merenda. Praticamente si mangiava sempre.

Per me era tutto nuovo e straordinario; appena avevo un po' di tempo libero mi dirigevo nella cucina per vedere all'opera i cuochi, provenienti da tutte le nazionalità; per la prima volta vidi impastare pane, pizza e grissini da un panificatore di bordo.

Interessante fu osservare come caricavano le provviste di pesce sulla draga, come lo selezionavano per poi metterlo a conservare nei frigoriferi o nei congelatori. I prodotti erano tutti libici. La pasta riportava il marchio Divella, che in Italia all'epoca non era ancora commercializzata, difatti lo stabilimento in Libia produceva solo per i paesi arabi. La pasta aveva una cattiva resa, era collosa, probabilmente perchè utilizzavano grano tenero e un diverso sistema di lavorazione.

Di notte il cuoco non c'era e quindi chi dell'equipaggio voleva mangiare doveva cucinarsi da solo. Un giorno pensai di preparare un'ombrina al sale, ma misi talmente tanto sale che, una volta tolta dal forno, ci volle lo scalpello per rompere la crosta che si era formata. Un'altra volta, sicuramente più fortunata, imbandii un bel piatto di gamberoni con l'olio e il rosmarino rosolati in padella.

Iniziai così a sperimentare ogni sera qualcosa di diverso, anche la carne, dato che la cambusa mi dava larga possibilità di scelta.

Furono queste le occasioni che mi portarono per la prima volta a pensare alle porzioni, infatti spesso mi ritrovavo a dover cucinare per otto o dieci miei colleghi.

Si lavorava duro ma la cucina la potevo gestire anche da solo e quindi mi prendevo delle belle soddisfazioni, oltre a rendere meno pesanti quei lunghi periodi di assenza da casa.

Il Natale del 1977 lo trascorsi, infatti, lontano dalla famiglia.

I cuochi prepararono tutti i piatti della tradizione natalizia, ma la sera nessuno festeggiò; mi ritrovai solo in compagnia di un altro ragazzo, Pietro Trevisani, davanti ad una tavola imbandita e deserta.

Il resto dell'equipaggio preferiva starsene in cabina, cullato dai ricordi dei Natali trascorsi con la famiglia forse, in quel momento, presente lì con loro attraverso una foto.

Capii anni dopo cosa significasse stare lontano dalla famiglia il giorno di Natale.

L'esperienza con la draga finì nel peggiore dei modi perché ebbi un incidente: una cima d'ormeggio si spezzò e mi colpì in pieno volto procurandomi un trauma cranico e una piccola cicatrice sull'arcata sopraccigliare.

Mi sentii nuovamente colpito dalla sfortuna.

Ma la sorte volle che in dieci giorni io mi rimettessi, senza compromettere la mia idoneità al lavoro.

La mia esperienza sulla draga Asia terminò dopo solo otto mesi.

Finita la convalescenza cosa fare? Non feci in tempo a pensarlo che già mi richiamò la Sider Dragaggi per un incarico in Sardegna, precisamente ad Olbia. Iniziai insieme a degli operai di Procida l'operazione di sbancamento della secca della Torraccia con il "Pontone Pigmalione".

Durante questo lavoro, invece di andare a fare la spesa, il comandante ci dava la possibilità di pescare e il pesce catturato, pagelli, piccole orate, saraghi, mormore, lo potevamo cucinare sia a pranzo che a cena.

Nei momenti di scavo nelle profondità del mare riuscivamo a pescare grandi quantità di anguille perché, spostando la sabbia, questi pesci, che sono dei vermi di mare, salgono in superficie.

Utilizzavamo la carne di anguilla per la preparazione di sughi molto gustosi.

Spesso praticavamo anche la pesca a lenza morta dei branzini: ad alcune anguille attaccavamo l'amo, avendo prima cura di tagliarli la coda per farle rimanere a galla, e i branzini abboccavano. Questi ultimi diventavano poi dei piatti prelibati.

Il mare, la pesca, la cucina mi affascinavano, purtroppo, però, smantellare la secca non si rivelò facile tanto che vidi arrivare diversi pontoni frangiroccia, ma il granito era sempre lì.

Gli operai di Procida vennero poi sostituiti con del personale di colore proveniente da Marsiglia. Iniziai a lavorare con dei marinai di grande esperienza tra i quali ricordo il comandante Marius e il motorista Ramon, però dopo alcuni mesi anche loro dovettero desistere perché il granito non si riusciva a spaccare.

La “Sider” allora ingaggiò un altro pontone francese, “Soraid” che aveva una gru con dei denti lunghi un metro. Tuttavia anche quest’ultimo macchinario non riuscì a sgretolare il granito che costituiva la secca. Alla fine furono interrotti i lavori e rimasi per sei mesi a guardia dei mezzi.

La paga base era bassa e dovendo viverci mi inventai su due piedi un mestiere: mi costruii alla bell’e meglio un rampone e con esso ogni mattina mi recavo in mare per pescare le vongole veraci, un po’ per mangiarle e un po’ per venderle. La cosa mi divertiva, ma non faceva fronte alle mie esigenze così decisi di procurarmi un tramaglio per pescare e poi vendere i pesci.

Conobbi anche nuove realtà del mondo della pesca tra cui l’allevamento di cozze. Una vecchia passione che in diverse occasioni della mia vita si è riproposta.

Trascorsi i sei mesi arrivò una società di inglesi per lavorare sul pontone; questi utilizzavano le cariche di esplosivo per rompere il granito. Una tecnica che si rivelò vin-

cente, ma allo stesso tempo molto pericolosa in quanto bastava un piccolo errore per saltare tutti in aria.

Ricordo ancora con grande rammarico la gran quantità di pesce che saliva a galla morto in seguito allo scoppio delle mine. La guardia costiera, come da regolamento, voleva che venisse bruciato, ma era un vero peccato.

La secca era stata completamente smantellata e con essa anche il mio lavoro era terminato.

Rimasi in buoni rapporti con la società inglese tanto che la Sider mi mandò con essa a Genova per eliminare la punta di una roccia al fine di creare un fondale piatto per poi appoggiare sopra un bacino galleggiante nel porto.

Accettando questo nuovo incarico non sapevo che l'equipaggio, essendo tutto anglosassone, aveva delle abitudini diverse dalle mie: mangiavano a colazione e a cena e non interrompevano per il pranzo. Ricordo delle abbondanti colazioni, ma era difficile per me arrivare fino a sera, anche se poi la cena si consumava in ristoranti a cinque stelle. In queste occasioni avvicinai per la prima volta il mio palato ad un tipo di cucina più ricercato: astici, paste al cartoccio e dolci al cucchiaino.

La mia passione per la cucina si stava arricchendo ogni anno di qualche tassello in più e così anche la mia esperienza in mare.

Finito questo lavoro presi i gradi di dragatore.

E come dragatore fui mandato a Napoli, sempre per conto della Sider. Questa volta il mio lavoro si svolgeva solo la notte e la mattina andavo a dormire all'Hotel Cristal. Dopo alcuni mesi che mi trovavo lì ci fu il terremoto in Irpinia.

Quella notte ero in plancia e dal mare vidi le luci sulla riva e dalla città oscillare, ma non capivo cosa stesse succedendo, poi avvistai un paio di pullmini avvicinarsi alla draga, erano i nostri compagni che erano scappati dall'albergo, chi con le mutande e chi mezzi nudi, perché colti all'improvviso e nel cuore della notte dal terremoto.

Il giorno dopo andai in albergo per riprendere la valigia e vidi il pavimento alzato, l'armadio in fondo alla stanza, una scena impressionante, ma io ero salvo.

Pertanto fummo tutti rimandati a casa e i lavori furono sospesi.

Mi trovavo di nuovo senza lavoro e non sapendo proprio che fare accettai la proposta di Giovanni Toscani, detto *lu Negus*, che avevo conosciuto a Napoli. Questi sapeva che a San Benedetto cercavano un lucciaiolo per una lampara denominata “Nembo Kid”. Mi imbarcai e ricordo che la barca era provvista di una pompa per aspirare il pesce direttamente dalla rete. Fu un’esperienza di pesca del tutto nuova per me; lì non c’era tempo per cucinare così il pasto occorreva portarselo da casa.

La pesca delle alici iniziava di notte. La barca grande raggiungeva il largo e poi sganciava tre piccole imbarcazioni piene di taniche di gasolio per alimentare i motori che davano luce alle lanterne, che dovevano essere costantemente accese per attirare il branco di alici. Una volta che la piccola barca prendeva il mare, azionando il motore ad elica, giungeva in uno spazio d’acqua abbastanza distante dalle altre due piccole barche. Si buttava l’ancora, si accendevano le grosse lampade e si aspettava che le alici si avvicinassero. Di certo non era piacevole stare fermi al freddo umido della notte con la sola compagnia delle lanterne accese e del mio eschimo.

A un'ora dall'alba le tre piccole barche si riavvicinavano. Occorreva prima ritirare l'ancora e poi, con il motore spento e le luci accese, accostare a remi le altre due piccole barche e una volta *'ssemmate* spingersi verso la grande barca di ferro che, già pronta, buttava la rete per raccogliere il branco di alici e sarde che, ignare, avevano seguito il chiarore delle lanterne. Infine si procedeva con l'aspirazione di tutto il pesce pescato.

Era un lavoro pericoloso, molto pesante e mal ripagato.

Una volta prendemmo duecento casse di pesce che l'armatore ci fece ributtare in mare perché non aveva trovato un accordo favorevole con l'acquirente.

Mi licenziai subito dopo.

Una sera, mentre ero sulla piccola barca vidi nell'acqua una macchia grande e bianca, pensai che non potevano essere le alici perché queste macchiavano il mare di un colore grigio-azzurro intenso e sparpagliato, ma allora cosa poteva essere? Un sospetto lo ebbi perché le alici sparirono improvvisamente; avvertii il comandante della "Nembo Kid" che di alici neppure l'ombra, ma sapevo che bisognava avere pazienza. Ad un tratto ebbi la certezza della presenza di uno squalo lungo quasi quanto il mio battello, ma non sapevo come prenderlo. Mi sentivo impotente, potevo solo ammirarlo, ma sentivo il desiderio di catturarlo.

Quella notte la pesca delle alici fallì per la presenza di quel "mostro" marino.

Ritornai a bordo della Nembo Kid e il comandante mi disse : *fatte n'ame che dapù i quatrè ce li spartème.*

Parlai con un marinaio di Martinsicuro che mi disse di farmi un amo giapponese e una corda con dei nodi per fare presa. A me sembrava un'assurdità che da solo potessi prendere uno squalo, eppure una sera lo rividi girare intorno alla mia piccola barca.

Studiai per qualche attimo il suo ondeggiare pacifico e impietoso intorno allo scafo. Poi pensai alla piccola seppia che avevo portato con me insieme all'amo giapponese; presi il piccolo mollusco e lo agganciai all'amo. Ero pronto, non dovevo pensarci troppo, lo buttai. Pochissimi minuti dopo sulla superficie dell'acqua una bocca di dimensioni enormi morse l'esca e immediatamente dopo si richiuse. L'amo uscì dalla carne di quell'enorme mostro marino con l'esca intatta. Non potevo fuggire, dovevo riprovarci, era iniziata una battaglia. Ripresi l'amo e lo ributtai, questa volta l'amo lacerò la carne della bestia. Lo squalo era mio. Lo vidi allontanarsi per poi riavvicinarsi. Il corpo del cetaceo iniziò a sbattere la coda violentemente sullo scafo, si contorceva e con esso la mia barca. Presi una corda per prenderlo al lazo ma appena afferrato la mia piccola barca non riuscì a muoversi, per di più le lanterne stavano scoppiando una ad una per le forti sollecitazioni. Pensai di tagliare la corda e lasciarlo, quando dalla "Nembo Kid" si accorsero che qualcosa non andava, dal momento che non avevo più luci. Si avvicinarono e a circa cinquanta metri mi chiesero cosa stesse succedendo, risposi loro che avevo all'amo lo squalo. Mi dissero di allentare la cima della corda e tirarono su una bestia di circa 100 kl.

Fu venduto ad un grossista che ce lo pagò 150 mila lire con le quali ci comprammo una stecca di sigarette a testa.

L'aver preso un pesce così grande mi annoverava tra i più bravi lucciaioli di sambenetto.

Fortunatamente fui richiamato dalla “Sider Dragaggi” per un lavoro a Monfalcone, questa volta con una piro draga, ossia una draga a vapore. La draga “Palombina” era un vero spettacolo vederla in funzione perchè aveva i motori scoperti con *i varicelle* che fumavano.

Di notte, in quella zona, succedeva che venivano pescate delle palle di cannone dal peso di 15 kg, risalenti a qualche guerra passata. Una volta che entravano nella pompa della draga non riuscivano più ad uscire, così ad ogni movimento del macchinario queste rimbalzavano procurando un rumore assordante che di notte non faceva dormire l’equipaggio. Bisognava al più presto prendere una decisione. Mi proposi per entrare dentro al tubo della draga e prendere le palle per tirarle fuori. La giovane età non mi fece pensare al pericolo che stavo correndo e l’idea di guadagnare 50 mila lire a palla non mi fece desistere neanche un po’.

Terminato questo lavoro cominciai un altro scavo per allargare dei bacini per permettere il passaggio delle navi da crociera e delle petroliere.

Alcuni amici mi dissero che c'era la "Dragomar", un'azienda di dragaggio romana molto importante nel settore, che cercava personale. Spedii il mio curriculum all'attenzione del capo del personale e fui chiamato dopo una settimana. Andai a Roma e poco dopo mi ritrovai in una stanza piena di modellini di draghe, il capo del personale mi interrogava sulle varie tipologie e il loro funzionamento, il colloquio durò circa un'ora e alla fine mi disse che se volevo partire potevo farlo la settimana dopo con la draga Siete di circa 70 mila tonnellate.

Il luogo di partenza era Venezia.

Quando arrivai sul posto ebbi un sussulto al cuore perché mai potevo immaginare che una draga potesse essere così enorme: alta circa quattro piani di un palazzo. Salito a bordo con lo scalandrone chiesi del comandante di lungo corso che doveva essere chiamato "Sior". Questi mi presentò a tutto l'equipaggio, composto da allievi ufficiali, sottufficiali, tre cuochi e altre figure, per un totale di oltre ottanta persone di equipaggio. L'interno era organizzato come un grande albergo: sale per lo svago, tre stanze per la ristorazione, cucine, camere ecc.

Rimasi a Venezia qualche settimana per dei lavori di manutenzione.

Una sera, dopo alcune ore di franchigia, ritornai sulla draga per andare a dormire e trovai il mio compagno di cabina, anche lui aiuto dragatore, con una siringa in mano. Avevo necessità di denaro ma non volevo imbarcarmi in un modo e ritornare a terra in un altro. Quella notte dormii in coperta, e la mattina seguente andai dal comandante di lungo corso per dirgli che volevo sbarcare. Fui trattato molto male dal comandante, tuttavia tornai a casa.

Il giorno successivo ricevetti una telefonata dal capo del personale della “Dragomar” che mi chiedeva spiegazioni sul mio comportamento poco corretto, allora decisi di raccontare la verità su ciò che mi era accaduto. Fui subito rassicurato dal capo del personale che non mi sarei più ritrovato in quelle condizioni. Ritornai a bordo.

Due giorni prima della partenza vidi imbarcare la spesa : quarti di bue e di maiali, casse di pesci surgelati, salumi e tante altre provviste.

Partimmo con destinazione il Canale di Suez.

Il nostromo era di Viareggio ed era uno dei pochi ad essere pratico di mare, così quando seppe che anche io lo ero mi chiese di aiutarlo a rizzare tutto in sicurezza perché le previsioni davano mare forza 7. Le previsioni non sbagliarono tanto che navigammo per sette giorni con il mare in burrasca. Gli spostamenti da poppa a prora della draga infatti avvenivano in un tunnel sottocoperta.

Dopo sei giorni arrivammo di notte all’ingresso del Canale di Suez.

Trovammo numerose imbarcazioni che aspettavano la lista di convoglio per poter entrare; ricordo che ci diedero il n.150 e aspettammo ben due giorni prima di entrare. In questi due giorni conobbi uno dei cuochi: Luciano, veneziano, che era un famoso pasticciere e panificatore.

Nei momenti di calma non amavo andare a riposare in cabina come gli altri ma preferivo recarmi in cucina per parlare un po' con i cuochi e carpire qualche ricetta. Luciano mi parlò molto di come riutilizzava i cibi per evitare gli sprechi e anche di come si regolava per le quantità perché tutti i giorni, insieme agli altri cuochi, doveva pensare alla preparazione di tre primi e tre secondi per un numero piuttosto elevato di persone. Alcune volte mi divertivo a dargli una mano, soprattutto quando doveva preparare grandi grigliate o stufati con le patate. Un giorno vidi Luciano con una testa di maiale in mano, eravamo in cucina e la curiosità mi spinse a rimanere un pomeriggio intero con lui per assistere alla cottura e preparazione della testa di maiale in cassetta(coppa); fu per me uno spettacolo mai più ripetuto.



TESTA DI MAIALE IN CASSETTA

Si mette a bollire la testa di maiale per circa dieci ore, quando è completamente sfatta si spolpa e si mette in una teglia con il brodo, infine si fa raffreddare e poi si fa riposare in frigorifero per almeno 24 ore. Una volta solidificata si taglia a fette larghe e si serve.

Oggi nel mio ristorante io servo gelatina di polpo in cassetta.

Giunto il nostro turno entrammo con la draga “Siete” a Porto Said.

Mi si parò davanti uno scenario inquietante e sconosciuto: a destra il deserto del Sinai di un giallo chiaro accecante disseminato di relitti bellici, a sinistra basse e cubiche abitazioni bianche rese macerie dai bombardamenti.

Quando iniziarono i lavori, essendo stato assunto come primo dragatore dovetti salire su un'altra draga, la “Maria Carolina”, un po' più piccola, per raggiungere determinati siti di scavo.

Non dormivo più a bordo, mi diedero un alloggio in una casa che la ditta ci aveva fornito al centro della città di Suez. Invece sulla draga “Siete” rimasero a dormire circa ottanta arabi, la bassa forza. Erano stati assunti dalla “Dragomar” in qualità di operai, in realtà non sapevano svolgere nessun mestiere e non facevano quasi nulla, pregavano molto spesso sopra al loro tappetino e mangiavano tutti insieme da un grande pentolone pieno di carne, pasta, riso, verdure, pesce e altro.

Poi seppi che erano una sorta di merce di scambio tra il governo locale e la società di dragaggio, che poteva svolgere il suo lavoro a patto che un certo numero di uomini del posto venissero assunti.

Salì a bordo anche un cuoco arabo che impastava il pane con i gomiti e cucinava i gamberoni con la birra, oltre ad usare una quantità enorme di spezie per insaporire i cibi. Per me non fu semplice mangiare tutti i giorni piatti infarciti di spezie dall'odore e dal sapore forte, tanto che iniziai a mangiare poco e dopo quattro mesi di durissimo lavoro ritornai a casa assai dimagrito.

Tuttavia furono giorni indimenticabili, di esperienze importanti ma anche di tanta nostalgia per la mia famiglia, in particolare per mia moglie che in questo periodo aspettava il nostro primo figlio.

Vidi attraversare il canale dai convogli bellici inglesi e americani, dai sommergibili e dalle navi petroliere di quattromila tonnellate, dirette a combattere nella guerra delle isole Falkland scoppiata proprio nel 1982.

La ditta ci aveva dato dei buoni per fare il bagno in un club privato così ogni tanto, quando il lavoro me lo permetteva, mi recavo in questa striscia di spiaggia e mare per rilassarmi; veramente mi bagnavo poco perché lo specchio d'acqua era delimitato da una gabbia per ostacolare il passaggio dei pescecani, e avevo paura che la rete della gabbia non fosse perfettamente integra.

Un giorno andai a visitare il centro di Suez e decisi di fermarmi in un bar per rifornirmi dal caldo torrido con una granita di limone. Trovato un bel bar caratteristico presi posto ad un tavolino e aspettai l'arrivo del cameriere, quando mi accorsi che al centro del bar c'era una vasca di metallo molto grande e bassa; non capivo a cosa potesse servire, ma bastarono pochi minuti e mi ritrovai spettatore di una delle scene più rivoltanti della mia vita: gli altri uomini seduti ai tavoli si giravano e lanciavano sputi lunghissimi per raggiungere, e non sempre ciò accadeva, la vasca, ossia la sputacchiera; la voglia di granita mi passò immediatamente.

Girando per la città rimasi colpito dal gran numero di uomini seduti fuori ai bar

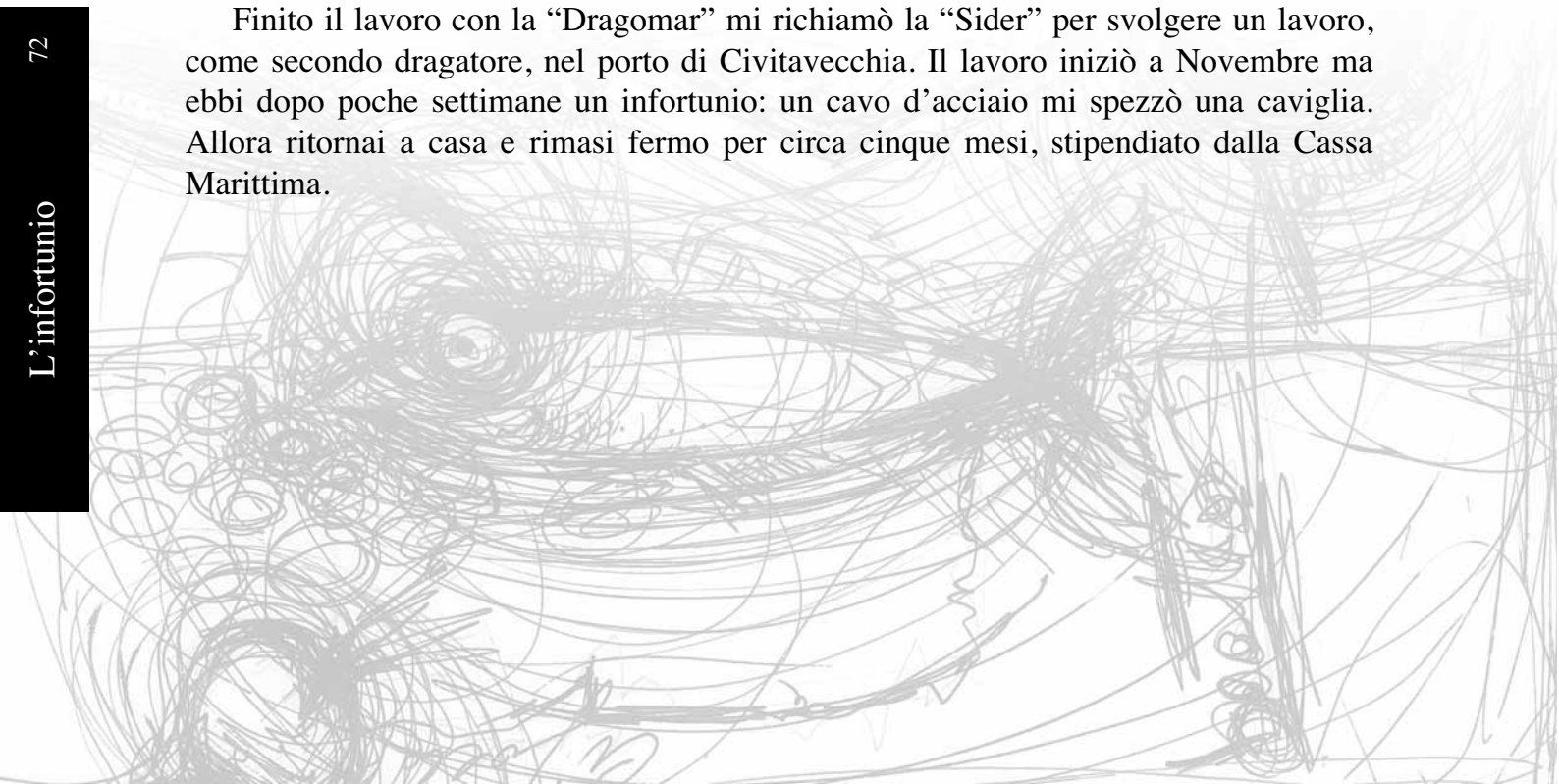
intenti a succhiare dal bocchino di una gigantesca pipa, che in seguito seppi chiamarsi narghilè.

Alla partenza ci veniva consegnato un pocket money che non potevamo portare in Italia e quindi eravamo costretti a spenderlo tutto nella città di Suez, mentre una parte dello stipendio veniva dato in buoni del tesoro da riscuotere in Italia con gli interessi.

Era l'anno 1982 e vidi i mondiali di calcio a bordo; ricordo che scendemmo per le strade egiziane con le bandiere dell'Italia sotto gli sguardi crucciati degli abitanti.

Insomma, un anno ricco di nuove esperienze. Fu lunghissimo lavorare fuori dall'Italia per così tanto tempo, così decisi di cambiare.

Finito il lavoro con la “Dragomar” mi richiamò la “Sider” per svolgere un lavoro, come secondo dragatore, nel porto di Civitavecchia. Il lavoro iniziò a Novembre ma ebbi dopo poche settimane un infortunio: un cavo d'acciaio mi spezzò una caviglia. Allora ritornai a casa e rimasi fermo per circa cinque mesi, stipendiato dalla Cassa Marittima.



Oramai avevo acquisito una buona dimestichezza con le draghe per cui ottenni la qualifica di capodraga. Nel 1983 la compagnia mi diede il comando della draga “Venezia” per un lavoro di sbancamento nel porto di Cagliari, finalizzato alla costruzione di banchine portacontainer.

Le difficoltà non si fecero attendere, era la prima volta che avevo la responsabilità di un equipaggio e di un lavoro da portare a termine.

Tuttavia ebbi la fortuna di lavorare con un bravissimo capocantiere, Giuseppe Trevisan, un gigante d’uomo, dalle mani enormi e dal carattere forte che divenne per me un secondo padre per quanta fiducia e energia riusciva a trasmettermi.

Iniziammo a lavorare dall’imbocco del porto di Cagliari. Dopo pochi giorni arrivarono le prime grandi decisioni da prendere, dovute ad un mare molto forte che faceva oscillare i pali a poppa della draga alti più di 30 metri e con il rischio che si potessero spostare o cadere e quindi creare degli ingenti danni. Decisi di mettere in sicurezza i pali e allungai i cavi e poi mi misi alla cappa.

Siccome il cantiere era molto grande, infatti la draga distava dalle casse di colmata circa 6 Km, dovemmo pensare a come far arrivare i tubi di dragaggio. Ciano, così veniva soprannominato il capocantiere, pensò di far passare i 6 km di tubi sul fondo del mare, perciò realizzammo un progetto che non vidi da nessun'altra parte per quanto si dimostrò articolato e pericoloso. Difatti si lavorava senza vedere dove passava la sabbia aspirata dalla pompa, posizionata sulla draga, per poi essere spinta sulle casse di colmata. Dovevamo fare molta attenzione durante tutto il processo, altrimenti si rischiava di provocare grossi danni al fondale e in più sapevamo che la riparazione avrebbe portato via molto tempo oltre ad essere particolarmente difficoltosa. Perciò spesso giravamo o cambiavamo i tubi per evitarne l'usura e quindi il possibile scoppio.

Anche questa draga era fornita di tre sale: una per la bassa forza, un'altra per i sottufficiali e un'altra ancora per i capi servizio. Il cuoco si chiamava Campana ed era pugliese.

Quando sapeva che arrivava il titolare, il signor Paoletta, un imprenditore facoltoso, il cuoco si esprimeva nel migliore dei modi: preparava piatti crudi, tartare di sgombri, pasta con i ricci, capesante, filetti di pesci crudi, gamberi imperiali e altro che lasciava sulla tavola su grandi vassoi. Uno spettacolo di arte culinaria che inebriava la mia voglia di cucinare.

Dormivo al Flora, un albergo di Cagliari molto famoso per la cucina e presente sulla guida delle Osterie d'Italia. La mia passione non conosceva ostacoli, difatti ogniqualvolta che alloggiavo in un albergo cercavo di far amicizia con il cuoco per ampliare le mie conoscenze sui piatti locali. Sentivo in fondo al mio cuore che un giorno sarei diventato anch'io un buon ristoratore.

Al Flora conobbi il titolare che mi fece assaggiare dei piatti eccezionali come la burrita con i gattucci di mare che assomigliava per il condimento ad un brodetto alla sambenedettese, ma con la frutta secca; le seadas che erano delle frittelle con pasta tirata a mano e poi ripiene di formaggio e miele; l'asino alla griglia; pesce cotto alla brace con tutte le interiori poi immerso in acqua bollente salata per ripulirlo dalla pelle; le zuppe e i sughi tirati con i battuti di pesce; arselle e gnocchetti sardi..

A volte mi diverto a riproporre questi piatti ai miei clienti più bendisposti verso le novità.

Una notte una pompa di aspirazione si bucò ed entrò dell' acqua nella sala motori fino ad allagare la sentina. Anche questa volta dovetti prendere immediatamente una decisione; pensai di mettere una chiusura ad un tubo con una flancia cieca; l'impresa era pericolosa e non ero sicuro che ce l'avrei fatta, ma qualcosa dovevo fare, allora mi immersi nell'acqua di cui la sentina era piena per poter andare ad infilare due perni sui fori presenti all'imboccatura del tubo così poi da avvitarci una flancia che avrebbe interrotto l'uscita dell'acqua. Vinto dalla forza dell'acqua mi dovetti immergere più volte fino a quando, aiutato forse da una forza superiore, riuscii ad infilare quei due perni e a chiudere alla meglio la bocca del tubo. Ci impiegai ben quattro ore, tanto che nel frattempo si era fatta l'alba e con il chiarore della luce potei notare che la rottura stava a pochi metri dalla draga a causa di una valvola scafo che si era allentata.

Salvammo la draga dall'affondamento.

Finito il lavoro del bacino dovevamo entrare nello stagno e demolire un ponte che collegava Cagliari con lo stagno di Santa Gilla. La demolizione toccò farla a me. Terminai il lavoro di demolizione in una notte: mossi la draga fino ad avvicinarla al ponte e poi iniziai a mangiarlo come un gigante dall'enorme bocca.

Arrivato allo stagno non potevo far entrare la draga perché il fondale era troppo basso e quindi avevo bisogno di costruire una strada abbastanza profonda per far passare la draga. Alla guida del mio gigante distrussi tutto ciò che circondava lo stagno anche le piccole case da molto tempo disabitate. Stavo vivendo un film di Spielberg, io

ero il dinosauro che con le grandi zampe calpestava tutto ciò che ostacolava il suo passaggio. La mattina seguente vidi stupefatto una moltitudine di fenicotteri adagiarsi sulla riva dello stagno di Santa Gilla.

Il cantiere proseguiva alternando momenti felici e tristi come la morte di un ragazzo sotto banchina mentre stava separando i bracci della gru.

Oppure quando saltai sulla cassa di colmata senza vedere dove mettevo bene i piedi e rimasi intrappolato nelle sabbie mobili dalle quali venni salvato ancora non so come. Tuttavia il lavoro giunse al termine dopo tre anni.

I lavori svolti fino ad ora mi misero a dura prova per cui pensai che ero giunto il momento di trovarmi una occupazione diversa.

La ristorazione mi affascinava, avevo osservato molto i cuochi durante i miei viaggi di lavoro, ma ancora non avevo un'idea chiara di come organizzare questa mia passione.

Dopo un breve periodo di assestamento economico decisi di aprire un bar a San Benedetto con mia sorella e mio cognato.

Iniziai a proporre snack che avevo visto preparare a bordo: focacce, frittate, pizza con le alici, focacce farcite con salumi o filetti di sgombro sott'olio. Mi dedicai a questo nuovo mestiere con tanta passione, ma mi accorsi che cucinare e gestire un bar erano due aspetti della ristorazione ben diversi.

Il guadagno non era abbastanza perché andava via in spese e non si riusciva più a pagare neppure un dipendente.

Continuai a dedicarmi con tutto me stesso al bar creando alcuni primi piatti d'asporto, insalate con formaggi e con il pesce e a preparare alcuni piatti con la frutta, anche per soddisfare le molte richieste giovanili.

Malgrado tutto ciò non riuscivo ad allontanarmi dal mare, era stata la mia prima passione e sentivo dentro di me forte il suo richiamo.

La ditta “Dragomar” continuava a chiamarmi per alcuni piccoli lavori, così presi una decisione, ossia che durante i periodi di meno lavoro al bar io mi sarei imbarcato di nuovo.

Nei dieci anni di gestione del bar mi imbarcai per ben sei volte.

A Nettuno lavorai sulla draga “Poseidone” per la realizzazione di un fondale che permettesse il rientro delle barche. La draga era piccola e non c'erano cuochi, pertanto l'equipaggio a turno si improvvisava cuoco. Compravamo i pesci dai pescatori del luogo e ci arrangiavamo con stufati di seppie e patate o semplici paste al battuto di sgombero.

In questo modo passarono tre anni, ma l'ultimo anno ebbi un infortunio alla mano destra perché un cavo, un giorno di tempo cattivo e con poca visibilità, mi tranciò i tendini. Tornai a casa e decisi che con le draghe non avrei più lavorato.

Anche l'interesse per l'allevamento dei molluschi non mi ha mai abbandonato cosicché mi adoperai per trovare dei soci con i quali costituire una cooperativa. Conobbi dieci giovani interessati al mio progetto che presentammo alla Comunità Europea per una sovvenzione. Arrivata la licenza per occupare uno specchio d'acqua nei pressi del porto di Martinsicuro iniziammo i lavori: prima tracciammo dei confini con cinque boe luminose, poi costruimmo i corpi morti e i galleggianti sui quali appendere le reste per poi far attaccare il seme di cozza. I soldi dalla Comunità Europea non arrivavano ma iniziammo ugualmente, aiutati da un prestito bancario, tanto era il desiderio di partire al più presto con questa idea. Acquistammo anche una piccola barca, "Penelope", che ci permetteva di spostarci dalla riva al vivaio e anche di consumare delle succulente paste al sugo di cozze o delle semplici cozze al limone.

Il seme di cozza crebbe e quando raggiunse un'adeguata dimensione andammo dai grossisti, proprietari di alcuni stabulari, per vendere il prodotto, ma il prezzo che ci proponevano lo considerammo troppo basso, allora pensammo di riproporre il prodotto nel periodo invernale quando la richiesta era maggiore.

Purtroppo i nostri propositi dovettero fare i conti con i marosi della stagione invernale che in quel 1996 furono particolarmente tempestosi.

Infatti l'8 dicembre del '96 una tromba d'aria provocò una mareggiata mai ricordata in zona, che distrusse tutto l'impianto. Ci trovammo in una situazione critica perché il prodotto era andato tutto perduto e il mutuo con la banca non era stato ancora estinto. Fortunatamente arrivarono i finanziamenti europei e tamponai i debiti, ma dovetti raccogliere i cocci di questo mio tanto agognato progetto tutto da solo perché nel frattempo i miei soci mi avevano lasciato.

L'attività del bar non stava andando troppo bene e avevo bisogno di soldi così decisi di accettare di nuovo un lavoro propostomi dalla ditta "Dragomar". Dovevo recarmi a Malta per smantellare un villaggio sul quale si sarebbe poi dovuto costruire un porto canale. Iniziai i lavori insieme al nostromo Donato di Ortona e con dei mezzi americani.

Su questa draga conobbi un cuoco di Vasto che tanto si vantava della zuppa alla vastese che più volte ebbi modo di gustare.

La cattura del pesce a Malta era praticata in particolar modo con i palancari perciò la cucina ruotava intorno ai pesci grandi: pescespada, dentici e cernie.

Spesso, a ritorno dal mare, mi soffermavo a vedere i pescatori che praticavano la pesca con i palancari. Una sera chiesi ad un pescatore, Hamed, di origine tunisina, se potevo andare con lui a pescare. Questi accettò volentieri e ricordo che salpammo al mattino alle quattro e, dopo aver lanciato un segnale con la bandierina rossa, filammo chilometri di lenza con un migliaio di ami annescati da pezzi di sgombero e si aspettava quasi quattro ore prima di salpare. Una volta salpato iniziammo la pesca ritirando i long-line. Quella sera portammo a terra quasi un quintale di pesce tra dentici e cernie.

Una giorno Hamed mi invitò a casa sua a mangiare il couscous con i pezzi di cernia; la moglie mi spiegò che prima di cuocere la semola la “incocciava” cioè la inumidiva per far assorbire meglio il profumo del sugo durante la cottura a vapore. Provai un couscous incredibilmente saporito e buono. Mi fece bere anche un limoncello di sua produzione simile ad una crema di limone liquorosa.

Poi il sindacato maltese cominciò a scioperare perché voleva che lavorasse solo personale del luogo e non straniero e ciò comportò molti ritardi sul lavoro che stavo svolgendo fino a quando decisi di lasciare.

La “Dragomar”, in seguito, mi mandò a Civitavecchia con la draga olandese “Callò” per togliere una secca nel porto. Su questa draga lavorava tutto personale olandese che tendeva a rallentare il lavoro perché la “Dragomar” pagava l’affitto del macchinario e quindi più giorni veniva impegnato e più soldi prendevano.

A bordo c’era un ragazzo di Civitavecchia che cucinava malissimo e l’equipaggio cominciò a lamentarsi con me che stavo a capo della draga; decisi di mandarlo via e questi mi minacciò dicendomi che mi avrebbe fatto licenziare. Venni a sapere che era un parente dei soci della “Dragomar”, ma quando capirono il problema me lo rimandarono come mozzo e al suo posto reclutarono un vero cuoco.

Il pasto per i marinai di una draga è un momento di pausa molto importante perché il lavoro è faticoso ed è necessario che ci si rifocilli bene per poi ricominciare con uno spirito sereno.

Ho passato tanti momenti difficili, ma uno lo ricordo ancora con ansia: dovevo portare la draga a terra e c’era solo un posto libero tra due navi passeggiare; fare delle manovre diciamo di precisione con macchinari giganti come una draga a volte è quasi impossibile, quella volta ne azzardai una che se non ci fosse stata la mano del Signore a guidarmi probabilmente avrei provocato dei danni irreversibili.

Come ho già detto il bar non stava andando bene perciò decisi di venderlo.

Dalla vendita ricavai un bel gruzzolo che non sapevo come investire; la pesca stava accusando battute di arresto e con le draghe pensai di chiudere definitivamente. Avevo bisogno di trovarmi un altro lavoro o reinventarmi in un altro mestiere. Al che pensai che era arrivato il momento di coronare il mio grande sogno: aprire un ristorante.

Sapevo che sotto alla Caserma Guelfa, in zona Porto D'Ascoli, c'erano dei locali molto caratteristici con le volte, gli archi e i muri spessi che ben ricordavano le osterie dei pescatori di un tempo, come quella frequentata da mio nonno. Presi accordi con il proprietario e iniziai i lavori, ma nel frattempo ebbi nuove proposte di lavoro che mi allettarono, quindi decisi di trovarmi un socio sul posto che potesse seguire i lavori di allestimento del locale e avviarlo durante i miei periodi di assenza. Conobbi un ragazzo, Vittorio Zazzetta, interessato all'affare che entrò in compartecipazione e si rese disponibile a seguire tutti i lavori di ristrutturazione.

Attraverso altre conoscenze conobbi un imprenditore olandese, che si occupava della vendita dei galleggianti e di gabbie per gli allevamenti ittici. Fino ad allora la mia esperienza con gli allevamenti non era andata troppo bene ma intendevo riprovarci. Fui ingaggiato da questo imprenditore olandese per installare delle “panne” al fine di tamponare la mucillaggine sulla costa Adriatica che accettai volentieri.

Era l'anno 1997 e mi ritrovai coinvolto in una attività completamente nuova.

Un giorno l'olandese mi propose un viaggio in Irlanda, nella località di Golowey, per riparare delle gabbie per l'allevamento dei salmoni.

È una località colpita dal fenomeno delle maree che crea un paesaggio singolare: la mattina il mare si ritira moltissimo e le barche rimangono in secca e la sera rientra, così le barche con i motori a raffreddamento ad acqua si possono rimettere in mare.

Quando iniziai il lavoro potei osservare tutta la filiera di un salmone, dall'allevamento all'affumicatura; fu un'esperienza affascinante e piena di sorprese.

I salmoni venivano rinchiusi in gabbie enormi poste sotto la superficie del mare;

quando raggiungevano una determinata grandezza venivano trasbordati in altre gabbie per poi essere trasportati su dei camion che facevano la spola tra il vivaio e l'industria conserviera. All'interno dello stabilimento la produzione del salmone affumicato era automatizzata e prevedeva una prima fase di pulitura e filettatura del pesce, una seconda fase che consisteva nell'affumicatura del pesce tramite la combustione di trucioli aromatizzati, infine il pesce veniva confezionato sottovuoto pronto per la vendita e l'esportazione.

Dopo una settimana tornammo in Italia, ma ripartimmo subito dopo per la Libia per sistemare dei fari all'imboccatura del porto di Coms, nel Golfo della Sirte.

In seguito partii con il mio amico olandese per la Croazia. Mi chiese se lo accompagnavo per prendere accordi con un gruppo di imprenditori che volevano installare un allevamento di tonni sulla costa adriatica croata. Accettai e quando partimmo mi ritrovai in compagnia dell'olandese, di un giapponese e di un americano, senza capire che cosa potesse accomunare queste tre persone e me.

Arrivati in serata nella città di Zara ci recammo subito in albergo. L'indomani raggiungemmo lo stabilimento di pesce Plodovimore per incontrare un altro uomo, questa volta croato, di nome Zupcic Zelico; i quattro uomini iniziarono a parlare in inglese ma io non capivo nulla di ciò che stavano dicendo e soprattutto non capivo cosa io ci stessi a fare. Dopo alcune ore riuscii a comprendere che stavano discutendo di un investimento dalle cifre esorbitanti per alcune gabbie e che il mio compito sarebbe stato quello di impiantarle. Più tardi capii anche che il giapponese, Ken Kenici, aveva il compito di commercializzare il tonno nei paesi asiatici durante il periodo invernale quando loro non lo pescano.

L'affare sembrava fatto, ma mancava chi si sarebbe occupato della pesca dei tonni. Il croato, Zubcic, si occupò di ingaggiare il proprietario di una tonnara, Milivoy Blaslov, che partecipò all'affare al 20%. Zubcic partecipò con la fornitura dei mezzi per il trasporto del prodotto. Il giapponese partecipò con il 20% e l'esclusiva del pesce insieme all'americano. Compartecipò per un 10% l'olandese, oltre alla vendita delle gabbie. Mancavano altre quote che poi vennero distribuite tra un signore di Chioggia, Bonapesca, che si sarebbe occupato del trasporto del pesce e l'ultimo 10% lo acquistai io ma con il vincolo che sarei rimasto in Croazia fino a lavoro ultimato, insomma volevo essere parte attiva di tutto il progetto.

Vissi a Zara tre anni durante i quali mi occupai della costruzione delle gabbie, dell'installazione e dell'allevamento del tonno.

Ci volle circa un mese e mezzo per preparare le gabbie, tutte del diametro di circa 45m, e i pesi necessari per mantenerle nel fondo del mare. Una volta pronte furono collocate dietro l'isola Iz.

La tonnara iniziò la cattura del tonno al largo dell'isola di Pomo, mentre io ed altri uomini eravamo imbarcati su un'altra barca e aspettavamo che la tonnara, via radio, ci chiamasse per dirci che i tonni avevano abboccato e potevamo fare il trasferimento in gabbia. Passarono circa 10 giorni durante i quali mangiai tonno cucinato in tutte le salse: in umido, tagliato a tranci, alla griglia, scottato.

I tonni non sembrava volessero abboccare, forse il branco era già passato, del resto la costruzione delle gabbie ci aveva portato via più tempo del previsto.

Un pomeriggio Milivoy mi chiamò alla radio per dirmi che forse un centinaio di pezzi di medie dimensioni erano stati catturati. Distavamo dalla tonnara circa 20 miglia e appena chiamati ci muovemmo per raggiungerli; il nostro passo era lento ma necessario affinché le gabbie a traino non subissero danni. Si fece notte e quantificare il pesce da trasbordare era difficile, ma io e altri tre croati giunti alla tonnara ci calammo ugualmente con mute e maschere e senza bombole; una volta immersi iniziammo l'operazione di trasferimento del pesce dalla rete alla gabbia; infine tornammo verso il luogo predisposto per l'allevamento; qui avvenne il passaggio del tonno nelle vasche da allevamento. Posizionammo vicino alle vasche una telecamera per poi poter rivedere il filmato e contare il numero di pesci effettivamente pescato. Quando andammo a riesaminare le immagini in replay ci accorgemmo che i tonni erano più di duemila, tutti bluefin e di varie dimensioni, dai piccoli ai grandi che potevano pesare fino a 45-60 kg. Solo duecento tonni morirono nelle operazioni e questi furono subito venduti.

Quella sera festeggiammo con una cena memorabile, cucinammo tonno per circa 30 persone.

Ora avevamo i tonni, ma come alimentarli per farli crescere?

Pensai di alimentarli con le alici e le sarde ma il tonno gli girava intorno sospettoso

senza mangiarlo. Allora con gli altri soci si pensò di chiamare uno specialista nell'alimentazione ittica, ma senza nessun risultato. Dopo un mese che io continuavo a buttare casse di alici, un tonno iniziò a mangiare e dietro a lui tutti gli altri. In seguito scoprii che quando il pesce va in cattività non mangia per un mese fino a quando quello istruttore non dà il via, ossia fino a quando un primo pesce non decide di cominciare a mangiare. Il passaggio successivo è di prendere il pesce istruttore e metterlo in un'altra gabbia per avviare i pesci delle altre gabbie all'alimentazione.

Iniziai a riconoscere le varie specie di tonno: pinna gialla, bluefin, alletterato, obeso, albacore, bigai, sanguinaccio, tonnetto, palamite, alalunga e a distinguere il maschio dalla femmina: il primo per *lu lattume* e la seconda per la bottarga.

Riguardo alla conservazione del pesce non sapevamo molto così decidemmo di andare a visitare una delle più grandi aziende di conservazione del pesce europee la “Fuentes” e la “Mendez”, situate ad Alicante in Spagna. Qui imparai altre tecniche di alimentazione del tonno con la triglia invece che con le alici per rendere la carne più saporita. Inoltre notai che nei loro allevamenti le vasche erano protette da dei teli per proteggerli dalla furia dei gabbiani che sono soliti avventurarsi sul pasto del tonno e dai lampi durante le giornate tempestose.

Arrivato il mese di Dicembre i pesci dovevano essere trasportati in Giappone come da accordi.

Prendere il pesce nelle gabbie fu un'esperienza tanto unica quanto faticosa. Per la cattura la gabbia veniva divisa da una rete con una fessura: in una parte della gabbia si facevano accalcare i tonni e nell'altra un'esca li attirava. Io, munito di muta e maschera, mi immergevo dalla parte della vasca separata dal pesce; quando il tonno si avvicinava, attratto dall'esca, aprivo una fessura sulla rete, il pesce si impigliava con il muso nella rete di tramaglio e da quel momento aspettavo che il forsennato movimento per liberarsi lo rendesse docile, poi lo prendevo dalla pinna, lo portavo in superficie e lì alcune persone lo agganciavano per poi caricarlo su delle vasche grandi piene di ghiaccio e acqua che si trovavano su una barca ormeggiata in banchina, pronta per trasportare il pesce alla pesa.

Le immersioni duravano anche dieci ore al giorno e solo in apnea.

I tonni prima di partire si pesavano e si classificavano secondo lo Jacke, ossia la purezza delle carni, la grandezza, il colore, la data di cattura ecc., infine venivano inscatolati e trasportati su camion e destinati al mercato giapponese.

Dopo tre settimane iniziarono i primi avvisi negativi: da Tokio ci comunicavano che il tonno arrivava difettato e quindi non potevano pagare il prezzo pattuito. Cominciammo ad insospettirci e decidemmo di andare a vedere con i nostri occhi cosa succedeva al mercato di Tokio.

Non vendere un tonno significava perdere anche ottanta milioni di lire pertanto volammo con destinazione Tokio.

Ci vennero a prender all'aeroporto e ci portarono in un albergo dalle stanze minuscole, ma straordinariamente attrezzate di tutti i comfort possibili e inimmaginabili.

L'indomani mattina alle 3:00 ci recammo al mercato del pesce di Tokio. Entrare in questo mercato era come entrare in una città del pesce fresco, salato, essiccato.

Si camminava per lunghi corridoi a cui lati si succedevano enormi banchi pieni di ogni tipologia di pesce. Ricordo un banco con la trippa di pescatrice venduta come oro, un altro stracolmo di ricci di mare esposti come oggetti di culto, altri ancora forniti di vasche dalle quali il pesce veniva preso, sbattuto, dissanguato e poi venduto. C'erano persone che tagliavano tonni di quattro metri con coltelli lunghi come spade. Vidi anche dei tagliatori di sushi. I polipi puliti che con la testa all'ingiù venivano immersi nell'acqua bollente e poi in acqua e ghiaccio, così che la carne si sfibrava e diventava morbida come burro. Quadri fiamminghi usciti dalla tela che prendevano vita, almeno così

era apparso ai miei occhi il Nighiri, il gambero rosso bollito che rimaneva dritto perché tenuto da uno spiedo durante la cottura.

Fino a giungere ad un piazzale grande quanto un campo di calcio sul cui pavimento di marmo splendidamente lucido erano allineati, come migliaia di cadaveri, cetacei, squaloidi e pesci di pezzature molto grandi. Lì trovammo i nostri tonni muniti di etichetta e pronti per l'assaggio. Chi, infatti, si trovava lì per comprarli ne tagliava un piccolo pezzo e lo assaggiava prima di battere il prezzo.

All'asta ci accorgemmo che i nostri tonni venivano venduti per primi e con prezzi elevati. Capimmo che ci stavano truffando e così dovemmo chiarire la nostra posizione con i compratori giapponesi. Non fu una trattativa semplice, ma alla fine ne uscimmo vincitori tanto che ci portarono a mangiare a cena in un ristorante italiano chiamato Arancini nel quale potemmo gustare delle deliziose lasagne.

Tuttavia il nostro desiderio era di andare a mangiare il pesce e ci accontentarono invitandoci in un ristorante che cucinava sushi, e fu una scoperta di sapori.

Conobbi la pastellatura in tempura e mangiai il delfino che sembrava vitello.

Insomma fu un'esperienza elettrizzante, con un solo aspetto negativo: mangiare con i giapponesi...

Durante il viaggio a Tokio conoscemmo altri imprenditori giapponesi provenienti da Sapporo, allora pensammo di andarli a trovare nella loro città per allacciare nuovi rapporti di lavoro.

Scoprii che Sapporo è la città del mercato del pesce congelato in azoto liquido. Si pensò di adottare questo metodo di congelazione per facilitare il trasporto del tonno, ma avrebbe comportato delle spese molto ingenti e l'idea cadde prima di nascere. Incontrammo i nuovi potenziali acquirenti all'interno del mercato del tonno congelato; mostrarono subito molto interesse per il nostro prodotto e per noi sarebbe stato conveniente iniziare un rapporto di lavoro con loro perché non dovevamo più preoccuparci né del trasporto né della cattura in quanto se ne sarebbero occupati loro.

Concluso l'accordo ci ospitarono a cena nel ristorante all'interno del Castello di Sapporo dove ci venne servita la birra Sapporo e la carne di Kobe, una carne vaccina allevata con la birra e massaggi. Quando mangiai la bistecca di Kobe cucinata alla griglia mi accorsi che il colore era molto più chiaro di quello a cui ero abituato e soprattutto che la morbidezza superava qualsiasi altro tipo di carne.

Tornammo in Croazia e svuotammo tutte le gabbie perché vendemmo tutto il pesce allevato.

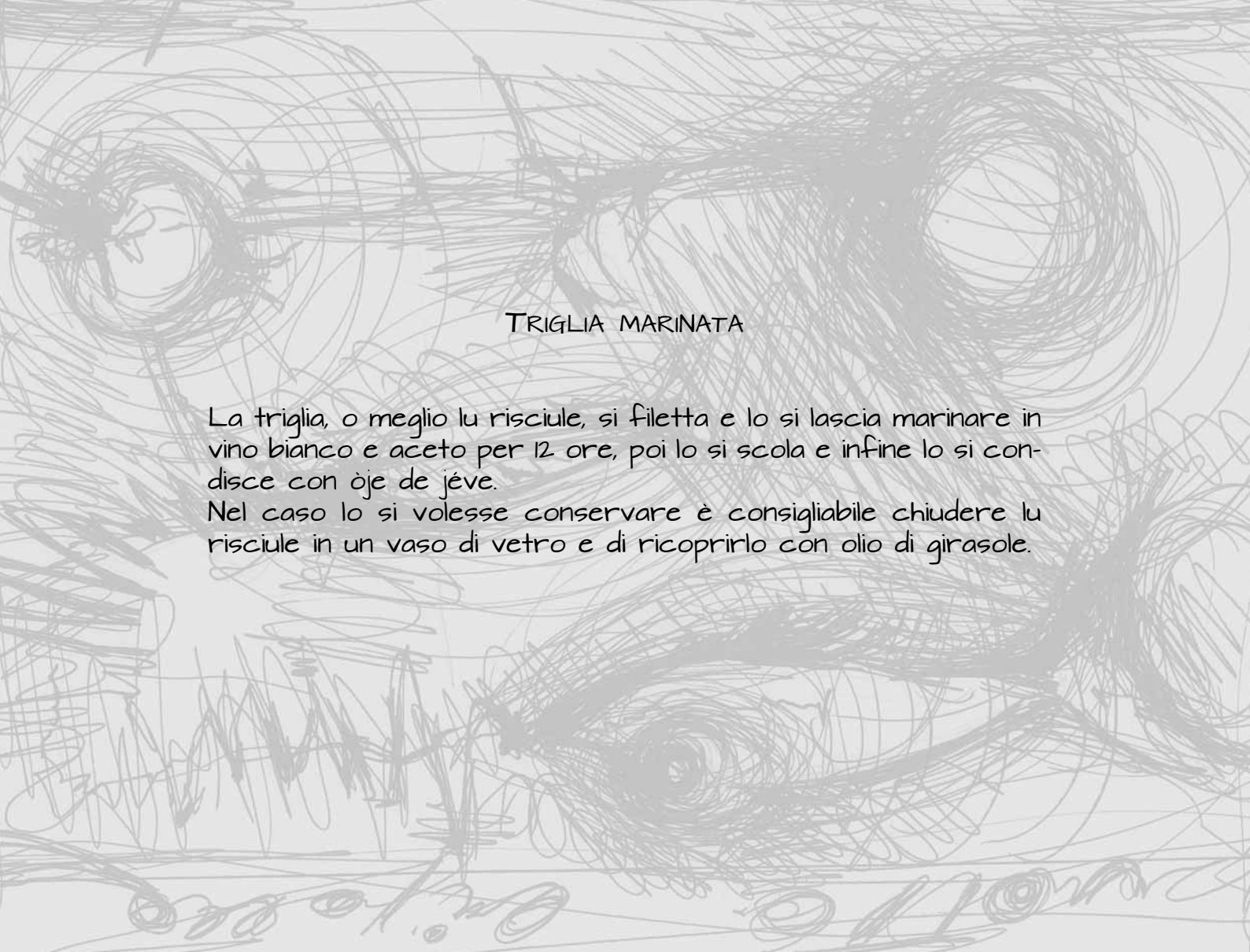
Una volta che le gabbie furono vuote ci accorgemmo, con nostra grande sorpresa, che nel fondo si era formato un allevamento spontaneo di capesante. In me riaffiorò l'idea della mitilicoltura, infatti proposi la vendita di quelle già esistenti e mi prodigai per la realizzazione di filari per iniziare un nuovo allevamento.

Questo progetto non riscosse molto successo e poi il mio pensiero era già proiettato al ristorante in Italia, perciò ebbe vita breve._

Finalmente nel Febbraio del 1998 apro il mio ristorante, o meglio la mia “Osteria”. In effetti il mio obiettivo era quello di dargli una connotazione vicino alla tradizione culinaria marinara sambenedettese. Anche l’arredamento del ristorante lo realizzai molto simile a quello che avevo visto ogni qualvolta andavo a trovare mio nonno o mio padre in osteria.

Avevo acquisito una discreta conoscenza dei piatti della tradizione, ricordando un po’ i piatti di mia madre e un po’ quelli cucinati sulle barche da pesca, ma non mi sentivo ancora pronto per cimentarmi come cuoco, così assunsi un giovane cuoco di Monsampolo, Leonardo.

Iniziai a inserire nel mio menù stufati, minestre, brodetti, pennette al battuto di pescatrice, triglie marinate, code di rospo in potacchio, umidi di pesce, grigliate e frittiture di paranza.



TRIGLIA MARINATA

La triglia, o meglio lu risciule, si filetta e lo si lascia marinare in vino bianco e aceto per 12 ore, poi lo si scola e infine lo si condisce con òje de jéve.

Nel caso lo si volesse conservare è consigliabile chiudere lu risciule in un vaso di vetro e di ricoprirlo con olio di girasole.

Ripartii per la Croazia. Era giunto il momento di ricominciare con l'allevamento dei tonni.

Tornato in Croazia ripartecipai alla cattura del tonno, ma in quell'anno le conseguenze della terribile corrente del Niño fecero deviare il passaggio dei tonni, per cui la pesca fu un totale fallimento.

Nel frattempo mi fu proposto dall'olandese un nuovo lavoro in Libia, così pensai di lasciare l'allevamento dei tonni in Croazia per una nuova avventura sicuramente più remunerativa.

Giunsi a Tripoli nell'anno della prima fiera della pesca: 1999. Alloggiavo in un bellissimo albergo che si affacciava sulla Piazza Verde. Il giorno dopo l'arrivo fui accolto, insieme all'olandese, dal signor Aladin Wefati che era proprietario dell'azienda di pesce Murallajad e lavorava per uno dei figli di Gheddafi, in quanto parente della famiglia. L'incontro con quest'uomo era finalizzato alla vendita di alcune gabbie per iniziare un progetto di allevamento di tonni che il figlio di Gheddafi desiderava intraprendere.

La contrattazione presentò fin da subito degli ostacoli perché i libici volevano comprare non solo le gabbie ma anche l'uomo che le avrebbe montate, cioè io, che però non avevo nessuna intenzione di rimanere da solo in quel paese, perché l'avevo in passato conosciuto e mi aveva più volte destato dei sospetti. Così con fermezza risposi all'olandese che non sarei mai rimasto da solo a lavorare. Mi pregò in ginocchio e, alla fine, quando mi proposero per quattro mesi uno stipendio veramente molto vantaggioso, mi convinsi. Il contratto si concluse; i libici avevano acquistato materiale e manodopera.

Prima di cominciare il lavoro dovetti andare in Sicilia per incontrare il signor Scalia, che era responsabile del consolato Libico in Italia. A Palermo conobbi quest'uomo che mi ragguagliò sul tragitto che dovevo percorrere per ritornare a Tripoli. Mi disse, infatti, di fare scalo a Djerba e poi di proseguire attraverso il deserto fino alla frontiera con la Libia.

Raggiunta la frontiera mi ribaltarono tutta la valigia e la cosa mi impressionò non poco, ma ormai non potevo tirarmi indietro, allora mi tenevo stretto in mano il passaporto, lo sentivo come l'unica ancora di salvezza per ritornare a casa. Arrivato a Tripoli un uomo mi venne a prendere e mi portò in un albergo, un luogo così squallido che non aveva nulla a che fare con quello che avevo visto la prima volta. Ricordo che nella mia stanza camminavano indisturbati gli scarafaggi, tanto che una notte mi sono svegliato solleticato da una brulicante macchia nera. Per due settimane mi lasciarono in quella stanza senza mai poter vedere nessuno, solo ogni tanto veniva qualcuno a portarmi un

oggetto, una volta un signore con abbigliamento arabo mi consegnò un binocolo, chiesi cosa ci dovevo fare e in qualche modo capii che sarebbe servito per avvistare i tonni. Continuavo a chiamare al telefono l'olandese per esporgli la mia situazione, ma questi mi rispondeva solo con parole di conforto. Scendevo nella sala da pranzo per mangiare e non toccavo cibo per la paura, tanto che in poco tempo dimagrii quindici chili.

Un giorno due arabi vennero a prendermi e mi portarono a Garabulli un paesino abitato dai Rais della pesca del tonno. L'aspetto di questi uomini mi colpì moltissimo: i loro volti, bruciati dal sole erano rigati da pieghe profonde e i loro corpi magri e pelosi erano ricurvi per una vita di privazioni e di obbedienza alle dure regole del mare e della politica.

Mi chiesero di spiegare a questi uomini come funzionava il mio lavoro perché da troppo tempo non riuscivano a pescare tonni. Risposi che ero disposto a far loro conoscere la mia tecnica, ma volevo qualcuno che parlasse la mia lingua e mi facesse da traduttore. Mi accorsi che a questo problema avevano già pensato perché mi portarono a conoscere Raschid, un uomo tunisino che conosceva bene l'italiano. Io mi affidai subito a lui e lo implorai di tradurmi effettivamente tutto quello che loro dicevano e di non farmi il "serpente" perché lì ero solo. Questi, con fare rassicurante e un po' burlone, mi tranquillizzava anche se non riuscii mai a sentirmi al sicuro.

Organizzarono subito un incontro con un Rais che mi fece conoscere il loro sistema di pesca dei tonni con le gabbie della morte e mi illustrò le difficoltà che da tempo ave-

vano con la pesca dei tonni. Risposi che non ero effettivamente un grande esperto, ma che era necessario ispezionare il sito dove erano posizionate le gabbie e le reti per verificare se si erano create delle rotture alle maglie delle gabbie o degli aggrovigliamenti della rete, o se c'era un problema al fondale.

Accolsero immediatamente la mia idea e in un batter d'occhio mi procurarono delle mute e delle bombole per l'immersione. Mi sentii trascinato in un lavoro che non mi spettava, avevo dato un consiglio ma non credevo di dover poi far io il lavoro, oltretutto su dei fondali che non conoscevo. Esposi il mio disappunto a Raschid il quale mi disse che il Rais faceva parte dell'organizzazione e quindi era necessario svolgere anche questo compito. Non volevo sottostare, ma Raschid mi rassicurò dicendomi che si sarebbe immerso insieme a me.

Indossammo la muta e le bombole e ci immergemmo. Arrivammo vicino all'imboccatura della prima gabbia e subito mi accorsi che giaceva intrappolato, probabilmente morto, un pesce cane di dimensioni enormi. Alla vista della bestia mi si gelò il sangue e con gesti concitati feci cenno al mio traduttore di ritornare subito a riva. Il problema era stato risolto, con quella presenza nessun tonno si sarebbe mai avvicinato alla gabbia.

Allora ritirarono le reti e portarono a riva il pescecane morto, gli aprirono la bocca e per la prima volta vidi un'apertura mascellare larga quanto l'altezza di un bambino di cinque anni; fu una vista agghiacciante.

In quel momento mi prese un forte stato di tensione e paura perché avrei dovuto solcare acque con pesci di quelle dimensioni.

Il mio compito tra i Rais del tonno si era concluso. Il giorno dopo una macchina mi portò da Garabulli a Combs e poi a Leptis Magna, una straordinaria città greco-romana. Fecero sistemare me e il mio traduttore in un piccolo albergo al centro di questa cittadina. Non sapevo ancora quale era il mio prossimo impiego perché il tutto si svolgeva in segreto, tra lunghi silenzi ed estenuanti attese. Un giorno, nel piccolo albergo, venne a trovarci un uomo del luogo per ammonirci che non dovevamo parlare con nessuno del lavoro che saremmo andati a svolgere. Di certo la mia ansia non faceva altro che aumentare e la sensazione di sentirmi in trappola era sempre più forte.

Dopo alcuni giorni mi raggiunsero tre italiani con l'incarico di aiutarmi nel montaggio delle gabbie; un lavoro che si protrasse per circa un mese.

I giorni trascorsero con tranquillità, anche se dovevamo lavorare facendo attenzione a non far capire cosa precisamente stessimo costruendo; neanche il capitano del porto doveva conoscere il motivo della nostra presenza.

I momenti di pausa non erano frequenti ma, quando potevo, mi dilettao a pescare in quell'acqua splendidamente limpida e un giorno rimase impigliata nella mia piccola rete una polposissima cernia.

Nel frattempo conobbi altri sommozzatori e un ex marines libico, Salam, che venne a far parte del mio ristretto equipaggio con la funzione di controllore. Un uomo al ser-

vizio di Gheddafi, ma aperto e ospitale, tanto che si rese disponibile a farmi da cicero-
ne nella visita di alcune località della Libia e mi ospitò a casa sua per mangiare il cou-
scous con la cernia che avevo pescato.

La sera che andai a cena a casa di Salam, insieme ad altri suoi amici, mi fece accomodare in una sala che non aveva tavoli con sedie, ma tanti cuscini per sedersi e un piccolo tavolino basso per appoggiare le stoviglie; eravamo tutti uomini, ma sapevo che aveva cucinato la moglie del padrone di casa, anche se la vidi solo per pochi minuti: arrivò nella sala camminando in ginocchio con il vassoio in mano e dopo averlo lasciato sul tavolo ritornò indietro allo stesso modo e senza mai voltarsi per poi sparire.

Mangiavamo tutti i giorni riso e verdura e il pesce quando potevamo pescarlo, pertanto chiedemmo dove potevamo mangiare un po' di carne e ci portarono in un piccolo ristorante in mezzo al deserto. Più volte ci recammo in quel posto per variare un po' la nostra alimentazione, fino a quando un giorno fu investito sulla strada un cane e il proprietario del ristorante uscì con una pala, lo prese e lo portò in cucina; da quella volta non andammo più a mangiare in quel posto.

Il pasto fu una delle esperienze più devastanti: mangiavamo poche cose e quelle poche sempre con le mani, insomma un'esperienza tanto unica quanto disgustosa ma la fame data dalla fatica era tanta e quindi si andava avanti.

Appena terminato il lavoro di costruzione e messa in opera delle gabbie, bisognava uscire in mare per la pesca del tonno. Mi ritornò in mente il pescecane e la paura riaf-

fiorò come il flutto di un delfino, ma non sapevo come ovviare all'impegno preso, fino a quando pensai di proteggere la mia pelle facendo venire a pescare con me dei marinai italiani, almeno con loro avrei potuto dialogare meglio e soprattutto, conoscendo lo spirito di solidarietà che accomuna i pescatori italiani, in caso di pericolo non mi sarei trovato solo. Feci presente agli organizzatori del progetto che per pescare i tonni occorreva una barca italiana, con equipaggio italiano perché più esperto nella cattura del tonno. Mi ascoltarono e chiamarono una barca di Cetara. Con l'aereo ci raggiunsero il comandante e l'armatore. Illustrai loro il lavoro e i vantaggi economici, ma mi risposero che in quel posto non ci sarebbero venuti neppure se li ricoprivano d'oro, perché la loro pelle valeva più di ogni altra cosa e poi non erano sicuri se mai la barca l'avrebbero ripresa una volta pescato il tonno. Così dovetti uscire per mare da solo, di notte, insieme a marinai libici. Stetti venti giorni in giro per il Golfo della Sirte senza mai vedere un tonno, anche perché il progetto era iniziato tardi, ossia in estate quando i tonni hanno già attraversato il Mediterraneo per raggiungere le acque atlantiche.

La compagnia sulla tonnara non era a me gradita perciò decisi di dormire tutto il periodo sulla plancia della barca, riscaldato dalle coperte e dalla compagnia dei delfini che, ignari della mia presenza, si avvicinavano allo scafo della barca facendosi spingere dalla corrente.

Trascorrevo quei giorni oppresso dalla paura di non ritornare a casa se non avessi preso i tonni, dovevo inventarmi qualcosa per attirare quei benedetti pesci, così pensai

di fare un po' di pastura con le alici e chiesi se potevano procurarmene delle casse. La sera stessa arrivarono due lampare. La pesca delle alici fu fruttuosa, ma il modo di lavorare dei libici era obsoleto, tuttavia durante la notte potei iniziare con la pastura. Ma la mattina, del tonno, neppure a sentirne la puzza! Decisi di comunicare al comandante della barca di fermarsi perché non era più necessario continuare a girovagare per il Golfo, ma questi capì di andare indietro invece di virare così l'elica tranciò la cima di rimorchio, distruggendo la gabbia che trascinavamo.

In quel momento mi sentii perso, non avevamo preso un pesce e per ritornare in porto ci occorreavano due barche, una per trainare la gabbia mezza rotta e una per l'equipaggio. La possibilità che non ci mandassero neppure una barca era tanta in quanto per gli organizzatori tutto il mio lavoro era stato solo una perdita e dovevo, quindi, ancora una volta, inventarmi qualcosa per sopravvivere. La soluzione più veloce era quella di scendere in mare e togliere la cima dall'elica per poi ricominciare a navigare verso il porto. Rashid ascoltò il mio suggerimento così ci rimettemmo la muta e ci immergemmo. Dopo pochi minuti di immersione ci accorgemmo che alcuni pescecani si stavano avvicinando. Tremavo di paura e i miei movimenti cominciarono a diventar lenti, ma uno sprazzo di adrenalina mi diede la spinta per ritornare in superficie e, risalito sulla barca, presi la gabbia di protezione per poi ricalarmi con essa, in questo modo i pescecani non si sarebbero avvicinati. Con la seconda immersione riuscii a liberare la cima dall'elica. Ora potevo riprendere la navigazione e riportare la gabbia a terra.

Giunto in porto chiamai in riunione gli organizzatori del progetto per dir loro che ormai non era più tempo per la pesca del tonno, questi mi risposero che l'importante era che io pescassi qualche pesce per far vedere che avevamo tentato una battuta di pesca.

Le mie tribolazioni non erano finite, non sapevo proprio più che pesci pigliare!

Avevo in dotazione una rete con le maglie troppo larghe, quale pesce avrei potuto prendere se non pescecani? Esposi le mie difficoltà e ancora una volta proposi una soluzione.

Non sapevo più qual'era il mio compito lì, mi sentivo abbandonato dal mio amico olandese che oramai non si faceva più trovare neppure al telefono, la mia famiglia era lontana e i sotterfugi dei libici continuavano ad essermi oscuri, volevo ritornare a casa e lasciarmi alle spalle questa brutta esperienza: ma quando? e come?

Mi resi conto che il Golfo della Sirte era ricco di pescespada e con dei palancari avrei potuto pescarne una buona quantità. Ordinai 10 Km di cima, gli ami e altra attrezzatura. Costruii due palancari da 5 Km ognuno e li calai in mare. La speranza è l'ultima a morire e infatti mi aggrappai ad essa nell'attesa che il pesce abboccasse.

Oltre duecento pescespada abboccarono e furono venduti in Sicilia tramite un commerciante locale.

Ero salvo, forse potevo ritornare a casa.

A terra rimasi per dodici giorni fino al giorno di apertura della festa nazionale libica che durava dieci giorni durante i quali tutti i lavori dovevano fermarsi. Per quel

periodo sarei stato solo una spesa per i libici così mi dissero che potevo ritornare a casa per alcuni giorni ma poi dovevo ritornare e per assicurarsi il mio ritorno, mi fecero firmare un nuovo contratto.

Tornato a casa con il passaporto italiano-libico decisi che in quella terra non ci sarei mai più ritornato.

Riabbracciai la mia famiglia come un soldato che ritorna da una lunga guerra, emaciato e con la pelle bruciata dalle lunghe campagne (di pesca) combattute sotto il sole cocente del Golfo della Sirte.

Il ristorante che avevo lasciato in gestione al mio socio stava andando molto bene, ma questi non era stato in grado di gestire il guadagno, tanto che ritrovai il conto corrente prosciugato.

Dovevo assolutamente rimanere a casa per pensare ai miei affari, ma i libici mi richiamarono e questa volta minacciandomi che se non sarei andato da loro sarebbero venuti a prendermi a casa. Fui messo alle strette così negoziai un incontro in Sicilia.

Chiusi il ristorante per una settimana e partii per la Sicilia. L'incontro avvenne a casa del sig. Scalia a Palermo insieme ad Aladin Wefati, proprietario dell'azienda di pesce. Dissi loro che avevo dei problemi di salute -fortunatamente quando andai avevo una fortissima bronchite che avallò la mia scusa - per cui non mi sentivo di continuare il lavoro.

-Tuttavia voglio onorare il contratto mandandovi delle persone di mia fiducia alle

quali potete trasferire il mio stipendio, però dobbiamo andare a Trapani perché lì risiedono i fratelli Tramati che si occuperanno della pesca del tonno – dissi loro.

Non sapevo se i fratelli Tramati avrebbero accettato, ma azzardai.

Quando incontrammo i fratelli Tramati ed esposi l'affare questi rimasero inizialmente un po' titubanti, ma li convinsi dicendo che li avrei fatti aiutare da due ragazzi croati già esperti in allevamento di tonni.

Anche con i ragazzi croati non avevo mai parlato prima, tutto mi venne in mente all'istante. Concluso l'accordo con i fratelli Tramati (li aiutai anche a scegliere la barca con la quale andare a fare la pesca del tonno), partii per la Croazia per incontrare coloro che avrebbero dovuto occuparsi delle gabbie e dei vivai. Parlai dei lauti guadagni che un tale lavoro avrebbe procurato e quindi che era un'opportunità da non farsi scappare di mano. Azzardai di nuovo e, fortunatamente, anche questi accettarono.

La battuta di pesca in Libia fu un successo, facendo guadagnare tutti più del previsto.

In Croazia vendetti la mia quota e mi tolsi definitivamente dalla compartecipazione al progetto sull'allevamento dei tonni.

Ritornai a San Benedetto. Avevo deciso che da ora in poi mi sarei occupato solo del mio ristorante e a modo mio, per cui dovevo liquidare il mio socio, cosa che feci con i soldi ricavati dalla vendita delle quote in Croazia.

Finalmente iniziavo un'avventura che mi prendeva tutto, fisicamente e mentalmente, ero felice; certo le paure e le perplessità erano tante, ma dalla mia parte c'era la consapevolezza di conoscere il pesce molto bene e, soprattutto, la passione.

Impostai il menù del mio ristorante su una serie di piatti della tradizione marinara sambenedettese che riscossero immediatamente un largo successo. Ma a mano a mano che cresceva la clientela notavo che le richieste erano sempre più artificiose e quindi non mi potevo fermare alla tradizione.

Inizialmente non volevo ricreare un ristorante come tanti, ma fui costretto dalla clientela. Naturalmente l'attenzione alla freschezza del pesce, alla sua "cura" e preparazione mantennero quella genuinità e trasparenza che fin da subito mi son voluto imporre. Le mie tovaglie, così, dai quadri passarono ad essere bianche, i bicchieri si trasformarono in calici, le stoviglie seguirono il moderno design.

Mi occupavo della spesa, il porto era la mia seconda casa e non potevo fare a meno di andare a scegliere il pesce per i miei clienti. Anche questa volta decisi di assumere

un cuoco, in quanto ancora non mi sentivo ferrato su alcuni accorgimenti propri del mestiere. Imparai molto da questo giovane cuoco, ma spesso il mio carattere forte si scontrava con l'irascibilità del suo e ciò minava il buon andamento del ristorante, allora pensai che era giunto il momento di mettermi il cappello e la *parnanze* e iniziare a fare il cuoco.

Alla tradizione non volevo rinunciare e poi era con quei piatti che io mi sentivo a mio agio, ma i clienti volevano mangiare pietanze che a casa non si sarebbero mai cucinate, come gli scampi in crosta di sale.

Mi ostinavo a proporre con un carrello il pesce più fresco dell'Adriatico che permettevo al cliente di scegliersi per poi cucinarglielo a suo piacimento, ma la clientela poco badava alla genuinità, inoltre spesso ero costretto a buttare molto pesce perché non venduto. Insomma, le alici a scottadito o le minestre di pesce non tutti le gradivano, dovevo cambiare la mia mentalità, violentare le mie credenze.

Chiesi aiuto a mio padre che a settant'anni era ancora molto attivo e uno straordinario conoscitore di pesce. In cucina mi "curava" il pesce e si occupava della preparazione degli arrosti. In questo periodo mi aiutò molto soprattutto infondendomi tanta sicurezza. Nel mio ristorante aveva un modo suo di fare piuttosto folckloristico; ad esempio si presentava a ricevere i clienti con la pancera e la canottiera; io mi arrabbiai perché mi sembrava di mancare di rispetto alla clientela, oggi mi rendo conto che tutto questo si è perso e che sarebbe stato bello mantenerlo il più possibile.

I primi successi non si fecero attendere troppo sia in termini di clientela che di visibilità tra le riviste e le associazioni di categoria. Tutto ciò mi rese orgoglioso anche se con il passare del tempo mi accorsi che le mie conoscenze culinarie, tramandatemi dalla tradizione o acquisite durante le mie varie esperienze di lavoro, cominciavano a non soddisfarmi pienamente; avevo capito che dovevo aprirmi alle realtà di tutto il mondo per potermi sentire un vero esperto nel settore e non ultimo competere con la concorrenza. Pensai di utilizzare il periodo del fermo pesca per intraprendere dei viaggi, diciamo di istruzione. Volai in Brasile, in Canada, in Alaska, in Giappone, in Spagna, sempre alla ricerca di ristoranti tradizionali, di mercati, di gente legata in qualche modo al cibo. Ritornavo nella mia cucina arricchito, pieno di idee e di ricette che, insieme ai miei collaboratori, personalizzavo.

Oggi, quando propongo al cliente il mio nuovo piatto non lo presento semplicemente con un nome o elencando gli ingredienti ma rendendolo partecipe della mia esperienza e di come sono arrivato a realizzarlo. Ogni volta rivivere con il cliente la storia di quel piatto è per me una grande gioia.

La mia cucina, insomma, è tradizionale ma non più concentrata solo sul pesce: abbiniamo al pesce le verdure o i legumi, sperimento nuovi accostamenti di sapori, nuove tecniche di cottura. Non voglio una cucina piatta come il piatto, ma sempre nuova e avvincente, al modo di una sfida.

Naturalmente ciò non ha mai significato per me abbandonare la mia filosofia di cucina sana e pulita, l'ho solo arricchita di qualche ingrediente in più.

Nel 2001 per la prima volta sono stato inserito nella guida dello Slow Food, Osterie d'Italia, e naturalmente la cosa mi fece immensamente piacere, soprattutto perché era stata apprezzata la mia linea di cucina marinara di impronta locale, con piatti come le linguine al battuto di rospo e le triglie marinate.

Poi, ci fu l'invito al Salone del Gusto di Torino, per realizzare un Laboratorio con le triglie marinate. Conoscere il mondo dello Slow Food fu un'esperienza decisiva, perché compresi quanto è importante rispettare il cliente offrendogli del cibo buono, sano e pulito e, nello stesso tempo, la ciclicità delle materie prime e la loro sostenibilità.

Nella mia osteria sono stato sempre attento alla stagionalità e alla genuinità del pesce che proponevo alla mia clientela ma, con l'adesione al modello slow, capii una regola fondamentale: non cedere mai alla tentazione di “fregare” il cliente, anche se ciò a volte è più oneroso.

Provo soddisfazione quando un cliente torna nel mio ristorante perché ne apprezza la genuinità e la freschezza

Con l'ingresso nella guida di Osterie d'Italia, cominciarono ad arrivare clienti da tutta Italia ed anche, talvolta, giornalisti di settore e non.

Ricordo, in particolare, la visita del tutto anonima di Gianni Mura, de La Repubblica, che qualche giorno dopo mi telefonò per complimentarsi e chiedermi informazioni sui piatti e sugli orari, per scrivere un articolo sul giornale.

Nel tempo, i riconoscimenti conquistati mi hanno indotto ad apportare alcune modifiche nel modo di fare ristorazione, pensando di assumere qualcuno capace di preparare la pasta fresca, il pane, la pizza, le olive all'ascolana con ripieno di pesce e i dolci. Con grande fortuna ho incontrato la signora Amelia, cuoca abile ed esperta anche per aver lavorato diversi anni in un pastificio ed oggi presenza insostituibile nella mia cucina.

Tra il 2003 e il 2004, decisi di riproporre nel menù qualche piatto della tradizione, come i fegati di merluzzo fritti, le uova di merluzzo, le tripe di rospo, serviti come antipasti insieme alle verdure. A casa mia si mangiavano di consuetudine, perché al mercato nessuno li comperava e i pescatori come mio padre, per non buttarli via, li portavano sulla tavola della propria famiglia. Oggi, invece, sono prodotti così ricercati che vengono battuti all'asta e importati.

In seguito, venne a lavorare da me Andrea Romani, comandante dell'Aurora Prima, che conobbi all'inizio della mia carriera: lui mi "curava" il pesce e mi diede un aiuto decisivo per ripresentare, su carta, i piatti di bordo. I miei menù si arricchirono anche di alcune nuove proposte, frutto di quell'ispirazione che mi venne da alcuni viaggi. Ricordo ad esempio che a Rio, in Brasile, mi piacquero le "Churrascherie" di pesce e di carne, ma anche fui colpito dalla qualità visiva con cui venivano presentati i piatti: ne tenni conto al mio rientro, così come pure dell'interesse di massa attorno al sushi.

A proposito di sushi, mi venne l'idea di chiedere all'ingegner Laureati, proprietario delle mura del locale, la cortesia di usufruire dell'altra parte della cantina, una richiesta subito accolta. Terminati i lavori di ristrutturazione, inaugurai l'altra ala del locale, come "Fish bar". In effetti, l'intento era quello di creare uno spazio nel quale si potessero degustare particolarità di pesce crudo, in maniera più veloce. Ma avevo bisogno di un maestro che mi potesse insegnare il sushi. Il caso volle che un giorno vennero a mangiare nel mio locale dei ragazzi giapponesi in giro per le osterie d'Italia, per apprendere la cucina locale. Uno di loro, un giovane di Osaka, si fece avanti per chiedermi lavoro: voleva imparare la cucina marchigiana. Non nego che l'idea di uno scambio "culturale" fu immediata; io gli avrei insegnato i segreti della cucina marinara, lui quelli del sushi. Collaborammo insieme per un anno e il Fish bar mi diede delle soddisfazioni.

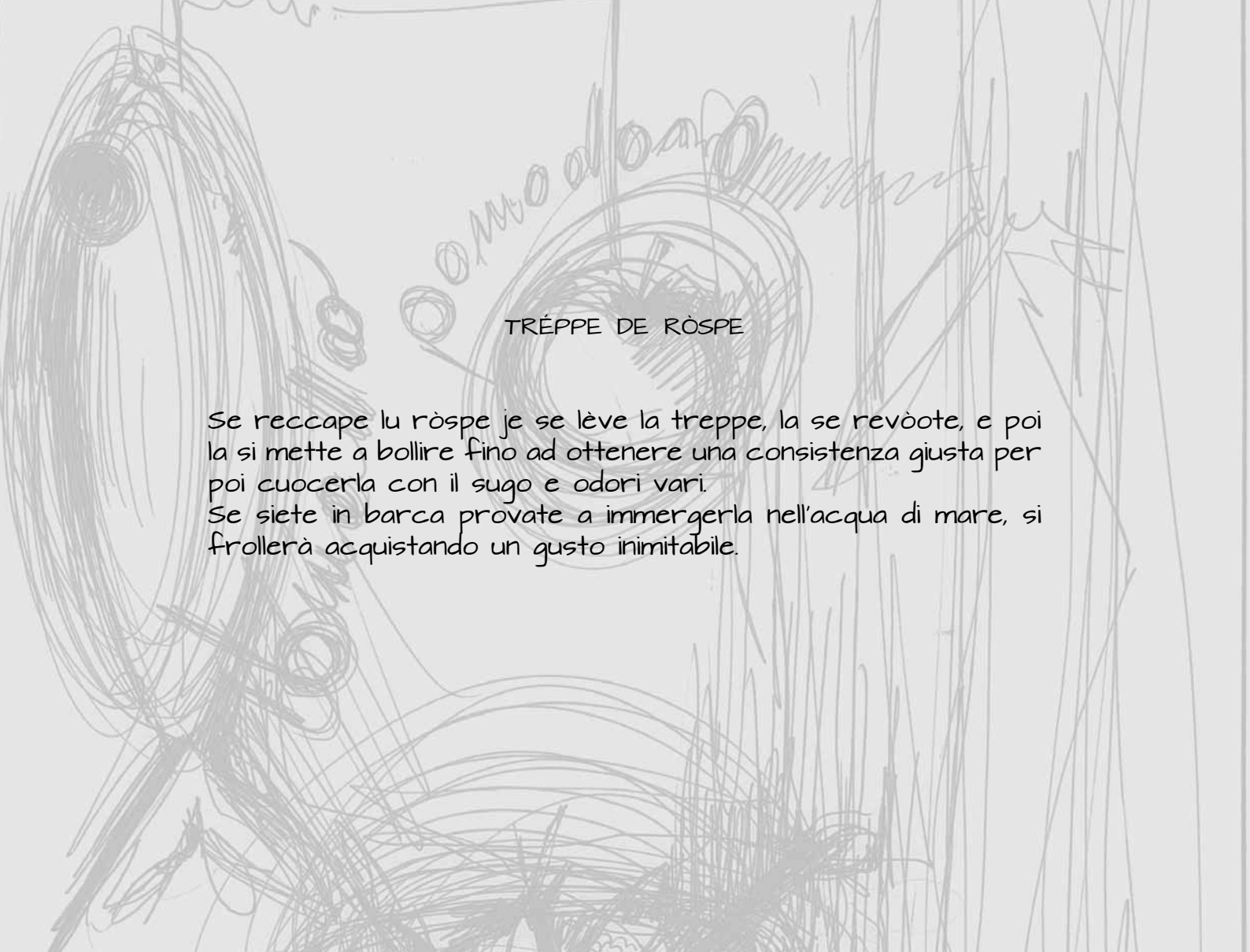
Yukihiko, aveva una grande manualità con il pesce, creava dei piatti straordinari ed era una figura di riferimento per i miei clienti.

Ma Juki non aveva intenzione di rimanere in Italia. Forse la lunga lontananza da casa lo stava un po' stancando, così gli proposi un viaggio insieme nel suo paese. Giunto ad Osaka notai che le vie erano fitte di ristoranti di tutte le nazionalità. Ricordo di aver mangiato delle lasagne di carne molto più buone delle nostre. Andai a visitare i mercati locali e quello dei coltelli. Vidi utilizzare la tecnica del taglio netto per la filettatura del pesce e togliere le spine con le pinze da manicure.

Conobbi il ristorante di un amico di Yukihiko, "Il Volcano", situato nella periferia di Osaka. Dentro non c'erano tavoli ma solo un grande bancone con cucina. Lo osservai molto attentamente fino a quando non mi accorsi che un ragazzo stava lavorando gli gnocchi con la stessa gestualità delle nostre nonne.

Mangiai il tonno con semi e salsa di soia; un piatto che apprezzai così tanto da riproporlo, rivisitato, ai miei clienti.

Yukihiko mi ha insegnato molto. Grazie a lui ho appreso le tecniche di preparazione del sushi, dal taglio alla presentazione del piatto e, soprattutto, ad avere un grande rispetto per il cliente.



TRÉPPE DE RÔSPE

Se reccape lu rôspe je se lève la treppe, la se revòote, e poi la si mette a bollire fino ad ottenere una consistenza giusta per poi cuocerla con il sugo e odori vari.

Se siete in barca provate a immergerla nell'acqua di mare, si frollerà acquistando un gusto inimitabile.

Nel 2004 fui invitato a partecipare allo Slow Fish di Genova con la trippa di coda di rospo. In quell'occasione portai anche l'ostrica selvaggia dell'Adriatico. Ebbe un grande successo e, pertanto, decisi di riproporla nel mio ristorante. Nel 2006 venni chiamato nuovamente allo Slow Fish, stavolta per il brodetto alla sambenedettese: fu un grande successo.

Ricordo che al termine della manifestazione, insieme ad altri ristoratori mi misi a cucinare con alcuni avanzi di cozze e pesto alla genovese. Preparammo un sugo che si rivelò così buono tanto da chiamarlo Pesto Caserma Guelfa ed inserirlo nella carta del mio ristorante.

Nello stesso anno entrai nel circuito della disfida dei brodetti e cominciai a girare per l'Italia: Villa Scovolini, Marina di Ravenna, Giulianova, Vasto, San Giacomo al Tagliamento. Erano manifestazioni dove si giocava con il gusto, senza esasperare la competitività.

Voglio ricordare tra le persone conosciute in quegli anni Valerio Chiarini, al tempo responsabile dello Slow Food di Fermo, che definiva il mio modo di cucinare “il massimo dell’espressione della ristorazione del pesce”. Grazie a lui partecipai ad una disfida dei brodetti a Villa Scovolini a Pesaro insieme ai ristoranti di Ancona, Fano, Recanati e Pesaro. Per quell’occasione portai il pesce da San Benedetto e cucinai al momento il mio brodetto che fu anche questa volta apprezzato

Presi il gusto di andare in giro a visitare altri ristoranti, spesso in compagnia del mio amico Emidio Girolami, anche per arricchire la mia esperienza.

Conobbi Paolo Marchi che aveva creato una nuova guida gastronomica, Identità Golose, e mi invitò a partecipare ad uno stage di tre giorni a livello internazionale sulle tecniche di cucina, che si tenne a Milano nel Palazzo della Borsa. Qui conobbi cuochi famosi come Cedroni e Ciccio Sultano.

Questa esperienza mi aprì al variegato mondo dell’arte culinaria, ma il mio spirito rimaneva sempre vicino ad una cucina pratica e senza eccessi spettacolari, sana e alla portata di tutti.

Oggi ai miei clienti servo solo paste ad essiccazione lenta che compro da alcuni piccoli stabilimenti come Gerardo di Nola, Latini, Mancini, Verrigni e, naturalmente, la pasta fatta a mano grazie alla preziosa collaborazione della signora Amelia. Poi le mie

paste sono condite con sughi al battuto di sgombro, di alici, di pescatrice, con i pasti di polipi, piatti poveri, della tradizione, ma genuini.

Nel 2006, la trasmissione televisiva “Vivere il mare” contattò la mia osteria per presentare i piatti tipici della cucina sambenedettese. Venne imbandita una tavola di fronte all’hotel Excelsior con tutti i pesci dell’Adriatico e alcuni piatti che preparai in diretta, quali il brodetto e la pescatrice in potacchio, e fui intervistato dalla presentatrice Antonella Bianchi.

Nel 2007 ho aderito alla “*Comunità della retina e della nassa*”, fondata dal Direttivo locale di Slow Food, Alessia Consorti, Antonio Attorre e Renato Novelli.

Ho aderito per il legame con la piccola pesca locale e anche perché mi ero ulteriormente convinto della giustezza delle politiche sostenibili durante un viaggio in Alaska. Mi ero, infatti, imbarcato a Vancouver per poi raggiungere la piccola cittadina di Anchorage che si affaccia sul Mar Glaciale Artico. Il paesaggio che si apre agli occhi di un turista è di certo poco avvenente ma molto suggestivo, sembra di essere catapultati all'interno di una fiaba. Piccole case di gnomi che si susseguono lungo strette strade grigie e meticolosamente ordinate. La costa interrotta più volte da piccole rocce sembra far spazio con intenzione a delle piccole barche, che lì vivono ormeggiate gran parte dell'anno, per poi risvegliarsi come grandi orsi bianchi dal lungo letargo, per iniziare un estenuante lavoro di alcune manciate di giorni. I piccoli uomini che le governano si affaticano, ma sanno che né il freddo né i rimasugli di ghiaccio fermeranno la loro fruttuosa pesca di aringhe, salmoni e granchi reali. Per quasi un anno hanno saputo atten-

dere il naturale ciclo di riproduzione di quei pesci senza mai infastidirli; ora, in una tacita corrispondenza di “*amorosi sensi*”, possono pescarli e goderne del ricavato.

Tra le strade della piccola cittadina spesso notavo dei fiumiciattoli dai quali pasciuti salmoni saltavano allegri e indisturbati; a volte alcuni saltavano un po' troppo, ritrovandosi poi ad annaspere sulla terra: nessuno li catturava, tutti sapevano che la natura avrebbe indicato loro la giusta via. Lì conobbi questo mondo completamente nuovo ai miei occhi di pescatore avvezzo a cercare solo l'utile dal mare, ignaro della sua esauribilità. Capii che il mare non può essere considerato una risorsa infinita che ti dà senza chiedere niente. A questa convinzione che mi aveva accompagnato per troppo tempo, seguì una presa di coscienza che molti altri prima di me avevano attuato: il rispetto della biodiversità in un'ottica di sviluppo sostenibile.

Conobbi gente semplice che viveva della vendita dei granchi reali semplicemente bolliti. Mangiai in ristoranti, dove la cucina era a vista e gli chef cucinavano il salmone selvaggio a scaglie con salsa al latte.

Al ritorno dall'Alaska comprai una pescheria nel porto di San Benedetto e acquistai una piccola imbarcazione con relativa licenza per la piccola pesca. In occasione della nuova edizione dello Slow Fish a Genova, portammo il *rosciolo* marinato, molto apprezzato da tutti, compreso il presidente dello Slow Food, Carlo Petrini, il quale mi consigliò di insistere sulla valorizzazione di questo prodotto. Successivamente ne produssi ben duemila vasetti e li portai a Modena, in occasione della Fiera dell'Aceto Balsamico: li vendetti tutti e raccolsi molti contatti tra aziende di grandi e piccoli distributori.



TONNO FAGIOLI E CIPOLLA

Tonno scottato sulla piastra poi servito su un letto di fasciule borlotti e cipolla dolce sfumata e guarnirlo con una riduzione di aceto balsamico.

Sempre nel segno di una cucina genuina e alla portata di tutti iniziai a pensare ad un nuovo progetto e, anche questa volta, l'idea mi venne dopo un viaggio. A Lisbona, stavolta, più precisamente andai a visitare il villaggio Caparicha abitato da pescatori di sgombri (nella lingua locale curiosamente vengono chiamati cavalli). Questi pescatori buttano nell'Oceano le reti con la barca e poi le ritirano a riva con dei trattori. Notai che in questa località i ristoranti si trovavano sulla spiaggia: venivano allestite delle piccole cucine all'interno di alcune baracche di legno, con un bancone pieno di pesce che il cliente poteva scegliere.

In un altro paese, Nazarè, tutte le abitazioni sulla spiaggia avevano all'esterno delle reti appese sulle quali pendevano ad essiccarsi i pesci che poi venivano venduti ai passanti.

Il gusto di quel pesce e la sua freschezza mi fece venire in mente di creare una forma di ristorazione analoga. Ristrutturai la vecchia pescheria che avevo comprato per tra-

sformarla in una piccola gastronomia del pesce. Nacque così “Nudo e Crudo” nel quale riportai l’esperienza della cucina di strada, veloce e poco costosa, vista a Lisbona.

Credo che la formula di Nudo e Crudo, specie in questa fase di crisi delle forme di ristorazione tradizionale, vada incontro alla gente comune, alle famiglie e ai giovani.

Nel 2002 presi la decisione, tuttora in vigore, di chiudere il ristorante durante il fermo pesca: è una decisione forte ma ne sono fermamente convinto, perché voglio che il mio cliente mangi solo pesce fresco e possibilmente dell’Adriatico. Ho sempre voluto dare un segnale di serietà e di rispetto al mondo della pesca, evitando di pescare nei periodi di riproduzione per non impoverire il mare.

L’Adriatico è un mare ricco che nasconde anche piccole perle, come l’ostrica selvaggia, tipica con il suo frutto carnoso, poco conosciuta rispetto a quelle francesi e di scarsa reperibilità. Quando cominciai a servirla nel mio ristorante, non esisteva ancora una forma di allevamento. Così, proposi ad un ingegnere di avviare questo tipo di attività, mettendolo in contatto con alcuni pescatori che gli avrebbero fornito il frutto. Con la “Cooperativa Maroni” di Pedaso, iniziarono ad allevare l’ostrica selvaggia di San Benedetto e, quando fui chiamato nuovamente allo Slow Fish nel 2009, la portai con me, per un confronto con quella francese, canadese e irlandese.

Nel 2010, sempre a Genova, ho partecipato ad una manifestazione legata alla sostenibilità.

In quell'occasione fui invitato a partecipare ad alcuni laboratori nei quali si discuteva del consumo degli squaloidi: ebbi la conferma che nei nostri mercati il pescecanne viene spacciato al posto del pescespada o del palombo.

Da questa esperienza mi venne in mente di far conoscere ai miei clienti le caratteristiche e le differenze dei pesci che mangiamo.

Nell'Ottobre del 2011 ho partecipato con il brodetto alla sambenedettese alla manifestazione torinese "La cucina dei pescatori", organizzata da Oscar Farinetti patron di EATALY. Nello stesso anno le Osterie d'Italia hanno organizzato nelle Cantine di Fontanafredda a Serralunga d'Alba, in occasione dei festeggiamenti per i 150 anni dell'unità d'Italia, una manifestazione nella quale ho presentato la triglia marinata, la trippa di pescatrice, le linguine calamaretti e limone e la coda di rospo in potacchio.

Nel 2012, in collaborazione con il locale Convivium Slow Food, ho organizzato il primo corso sul pesce, al quale hanno partecipato trenta persone: è stato entusiasmante poter trasmettere agli altri le mie conoscenze di vita e di mare.

Sono un uomo che ha sposato la filosofia di Slowfood e di Terra Madre.

*Sono un uomo che ama rispettare la natura,
perché essa sa darci cose buone se le dimostriamo il nostro bene.*

*Sono un uomo che ama la cultura del cibo,
infatti anche con materie prime povere si può mangiar bene, forse meglio.*

Sono un uomo che ama la cucina, soprattutto quella più semplice perché è la più vera.

Sono un uomo che macina ancora tante idee che non sa se riuscirà a realizzare, ma ci tenta.

*Non vorrei essere retorico ma nelle mie vene scorre acqua azzurra e salata e con ciò voglio
dire che senza il mare non posso vivere, anzi non posso starne lontano.*

Insomma, non vi nascondo che ripartirei per mare se la vita me lo riproponesse.

Federico Palestini

