

Acciughe alla riscossa

Giancarlo Burro, Accademico di Padova, in *La civiltà a tavola*, n. 302, marzo 2018

L'acciuga è l'animale più lungo che esista perché la sua coda è nella scatola e la testa... vattelapesca (Ettore Petrolini)

Un gradito ritorno e la giusta rivalutazione di un piccolo pesce dalla grande storia, dalla pesca alle tecniche di conservazione, all'utilizzo come alimento. Vuole la leggenda che le Engrauline, piccole e lucentissime stelline, fossero state relegate in mare a causa della loro vanità, e proprio *Engraulis encrasicolus* è il nome scientifico attribuito al popolare pesce azzurro diffuso in tutto il Medi terraneo: l'acciuga o alice.

Pesce gregario, le acciughe, che trascorrono la loro vita nelle profondità del mare, in primavera salgono in superficie prima della deposizione delle uova sui fondali sabbiosi: è il periodo migliore per la loro cattura, considerato il perfetto equilibrio tra carne e grasso.

I branchi, in passato individuati solamente a vista (quando “fanno pallone” in superficie per difendersi dall'attacco dei predatori), oggi più praticamente mediante ecoscandagli, vengono catturati prevalentemente di notte con il sistema dell'accerchiamento. Attratti in superficie mediante una fonte luminosa (la lampara), sono intrappolati in tipiche reti a circuizione con chiusura, chiamate ciàncioli. Poi, a terra, la salagione, con le acciughe impilate in barili di legno, vasi di terracotta o latte rigorosamente solo a mano in strati regolari, alternati da sale marino in quantità prestabilita, in modo da determinare l'ottimale maturazione della carne e stabilizzare la conservazione del prodotto.

Giovanni Verga dedica molte pagine de *I Malavoglia* a descrivere proprio questa attività, pilastro dell'economia dei poveri pescatori di Aci Trezza: “Ti rammenti le belle chiacchierate che si facevano la sera, mentre si salavano le acciughe?”.

A partire dal Medioevo, le acciughe sotto sale rappresentarono il “pesce della terra” per tutte le regioni che non si affacciavano sul mare, e il loro florido commercio era affidato agli acciugai. Sembra che il commercio delle acciughe salate ne coprisse anche uno parallelo e di contrabbando, quello del sale, evitando di pagarne gli elevati dazi: mastelli pieni di sale presentavano al controllo dei gabellieri, nella parte superiore, un artificioso strato di acciughe salate.

Tante e interessanti testimonianze nella storia gastronomica delle acciughe: apprezzato ingrediente del *garum* dei Romani; cibo consigliato per il “mangiar di magro” dal Concilio di

Trento; erano tanto stimate da Michelangelo Buonarroti da essere meticolosamente raccomandate, in una sua lettera spedita dalle Alpi Apuane a un amico della Versilia, per il menu di un incontro conviviale cui avrebbero dovuto partecipare insieme.

Il medico e filosofo Girolamo Fracastoro (*De contagione et contagiosi morbis et curatione libri tres*, 1546) le descriveva come "...un buono pesce che risveglia l'appetito e dà buono nutrimento", mentre per Baldassarre Pisanelli (*Trattato della natura de' cibi et del bere*, 1611), "... salate risvegliano l'appetito e nettano lo stomaco dalla flemma e però se ne dà tal volta a' convalescenti per primo pasto".

Colpito dal gustoso stuzzichino di pane, burro e acciughe il "paninetto" del caffè Mulassano di Torino Gabriele D'Annunzio, rivolgendosi al barista, chiese: "Ci sarebbe un altro di quei golosi tramezzini?", sostituendo così l'inglese sandwich con l'italico nome ormai popolare in tutto il mondo.

Insolito e provocatorio, il suggerimento del futurista Filippo Maria Marinetti di ascoltare la "Nona Sinfonia" di Beethoven degustando datteri farciti con acciughe salate!

Sebbene dal Nord al Sud del nostro Paese il sapiente utilizzo delle acciughe in cucina sia attestato da numerosi piatti dai sapori unici e inimitabili, dalla bagna càuda alla pasta cà muddica, dalle puntarelle ai bigoli in salsa, dalla piscialandrea alle orecchiette con cime di rapa, complici le mutevoli tendenze gastronomiche del "benessere", le acciughe salate sembravano destinate, inesorabilmente, alla dimenticanza. Negli ultimi tempi hanno, invece, riconquistato dignità e credibilità nelle cucine di numerosi chef, anche perché l'attenzione alla natura della materia prima e alla sua lavorazione ha fatto notevolmente crescere il valore di questo prodotto.

Perché, tuttavia, al fixing del mercato, le acciughe del Cantabrico sopravanzano di gran lunga le nostre, pur buone, alici di Cetara, di Monterosso e di Menaica? A detta degli esperti l'eccellenza delle *anchoas* del Cantabrico deriva, innanzitutto, dalle caratteristiche del tratto di mare tra le coste settentrionali della Penisola Iberica e quelle della Francia Occidentale: le acque profonde, la bassa temperatura e l'abbondanza di plancton fanno sì che le acciughe sviluppino un ottimale strato di grasso che rende la loro carne succosa e morbida, dal sapore intenso, dolce e raffinato.

Il riconoscimento a livello gastronomico è anche dovuto alla trasformazione del prodotto mediante un processo artigianale, rigorosamente a mano, indubbiamente di rilevante qualità.

E pensare che la fortuna delle blasonate acciughe del Cantabrico si deve proprio a un italiano, Giovanni Velia Scatagliota, trapanese, giunto verso la fine del 1800 a Santoña (porto commerciale della Cantabria) insieme ad altri "cacciatori di acciughe" italiani: un gruppo di esperti pescatori inviati dalle aziende conserviere italiane per migliorare la

pesca, la costruzione delle botti, e soprattutto le tecniche di conservazione in uso localmente.

Proprio Giovanni, considerata l'alta qualità della materia prima, dopo vari tentativi, riuscì a migliorare l'offerta commerciale eliminando la pelle e la spina dorsale delle acciughe, separandone i filetti e inscatolandoli, inizialmente con copertura di burro fuso, poi con ottimo olio di oliva, in una piccola lattina da lui disegnata: l'octavillo, contenente 8 filetti di acciuga, ancora oggi la confezione più diffusa.

Santoña ha voluto onorare la memoria di Giovanni Velia e di tutti *los salazoneros italianos* dedicando loro, nel 2011 una strada e una suggestiva targa commemorativa.