

MARIO MIGONE, MICHELE ERBA E LUIGI BARTOLOMEO SONO GLI UNICI PROFESSIONISTI RIMASTI

Gli ultimi pescatori di Boccadasse puntano tutto su cibo e turismo

«Ho perso il lavoro: ora vendo il mio pesce e insegno il mestiere»

IL PERSONAGGIO

MARIO BOTTARO

SI ESCE in mare all'alba e anche nel pomeriggio. Dall'acqua trasparente di Boccadasse, verso Quinto o verso Ponente, sempre entro le tre miglia, perché con un gozzo di 5 metri e 95 troppo avanti in mare non si va. Ci si deve vivere in tre. Anche se, come cantava Pierangelo Bertoli (e poi Fiorella Mannoia), "Pesca forza tira pescatore / pesca e non ti fermare / poco pesce nella rete". Il pesce non è mai tanto e poi è di quello che non si è più abituati a mangiare: scorpene, un cappone, pagari, una o due pescatrici, qualche triglia, una mustella, un sarago, uno sciarrano (in genovese "barchetta"), magari un barracuda, pochi polpi, un'aragosta ogni tanto. Soprattutto pesci da scoglio, da fondali bassi.

Mario Migone, 46 anni, una figlia, diplomato al Nautico (suo papà Renato, 78 anni ben portati, è stato primo ufficiale e ha insegnato nelle scuole professionali per marittimi), ha lavorato per 23 anni in un'azienda di accessori nautici. Poi è rimasto a casa. E cinque anni fa è



Mario Migone, 46 anni, alle prese con le reti a Boccadasse GENTILE

diventato pescatore, professionale («Ci chiamano "imprenditori ittici": io preferisco pescatore»). Con Michele Erba, 44 anni, e Luigi Bartolomeo, 28 anni, ha fondato una cooperativa di pesca. Il gozzo (targato GE8317) con cui vanno in mare è più vecchio di loro, costruito tutto in legno di acacia - nel

cantiere Penco di Vernazzola. Lo hanno comperato e sono oggi gli unici pescatori di mestiere a Boccadasse. Hanno qualche chilometro di reti (ognuna si usa a seconda della stagione e del tipo di pesce) e le stendono sulla spiaggia: «Passano i turisti, dicono "che bello!" e fanno le foto. Ma chi abita qui dice

"che spussa!"». Fare il pescatore è un mestiere duro, fatto di attese e di punti di riferimento («Non abbiamo il Gps: longitudine e latitudine la calcoliamo dagli incroci; il campanile e un albero, il grattacielo e il monte e così via. Come i nostri vecchi»). Fatto di fatica e di quello che il mare regala. E fatto qualche volta di rapporti complicati.

Durante una riunione, Migone e i suoi soci hanno incontrato un pescatore di Sestri Levante che aveva aperto il primo "ittiturismo" della Liguria. Hanno deciso di imitarlo. Ittiturismo, l'agriturismo del mare, significa che, quando con il verricello tiri a secco la barca, puoi cucinare il tuo pesce e venderlo. Lo stabilisce una legge regionale che a Genova nessuno conosceva. Significa anche che puoi aprire uno spazio - un ristorantino - dove smerciare quello che peschi. In via Aurora, la mattonata che porta dalla chiesa di Sant'Antonio a piazza del Nettuno, c'era un magazzino inutilizzato appartenente alla chiesa. Migone (che è vicepriore della confraternita di Sant'Antonio) e Erba (che è priore e ogni anno porta la statua del santo in mare), hanno chiesto al frate-parroco e lo hanno affittato. Quattro mesi di lavoro e

hanno aperto il loro "Ittiturismo" che si chiama come la barca: sei tavoli, un massimo di 20 persone, prezzi bassi (antipasto 7 euro, primo 10, secondo 13), un solo frigo («Facciamo la spesa tutti i giorni»), niente formaggio o salumi, niente tonno o pesce spada. Un successo. Tanto che, da quando è stato inaugurato - tre mesi fa - il localino ha già avuto le ispezioni di Capitaneria, Comune, vari uffici della Asl. Ma siete sotto tiro? «Beh a qualcuno forse diamo fastidio. Tanto per cominciare il nostro pesce non lo vendiamo più ai ristoranti ma lo usiamo noi. Poi abbiamo prezzi bassi. Infine la legge ci fa pagare il 4% di Iva e non il 24%».

Oltre i tre soci, con la nuova attività vivono altre sei persone: al banco, in sala e in cucina dove lavorano tre ragazzi dello Sri Lanka provenienti da ristoranti abbastanza noti. Ma non è finita qui: Migone e i suoi amici hanno anche lanciato il pescaturismo. Accompagnano a pesca chi lo chiede - massimo due persone - e insegnano i trucchi e la fatica del mestiere. Costo: 50 euro compresa, a sera, la mangiata del pesce che si è pescato.

Tutte attività a "chilometro zero". Ma, a parte il tempo a volte incerto, le mareggiate, il pesce che c'è e non c'è, la concorrenza di tanti pescatori dilettanti, c'è la burocrazia. Carte su carte e una selva di tasse (il verricello sulla spiaggia costa 500 euro l'anno). Migone si sveglia alle 6,30 per andare a tirare su le prime reti, torna in mare nel pomeriggio, prepara il menu (con il pesce finito nelle reti) e la sera è nel locale: «Finito alle 2 quando va bene».