



Vita da pescatore, la storia (e le ricette) di Mario

Il genovese Mario Migone fa il pescatore da oltre 30 anni e racconta al Cucchiaino come ha visto cambiare il mare, che cosa si può fare per difenderlo e quali sono le sue ricette preferite. Iniziando da quella del nonno

08/07/2021

Mario esce tutti i giorni alle 5 per andare al lavoro, non importa che sia lunedì, martedì, sabato oppure domenica, che piova, sia caldo oppure caldissimo. Sta fuori sino alle 10, sino a mezzogiorno, a volte sino a notte fonda. E quanto tempo stare fuori non lo decide lui o il capoufficio: lo **decide il mare**.

Il genovese Mario Migone fa il pescatore da oltre trent'anni, come suo padre e suo nonno prima di lui, e con “esce tutti i giorni alle 5” s'intende “tutti i giorni in cui il mare lo permette”, perché **“si va a pescare quando ci sono le condizioni**: usciamo anche con la pioggia, ma se c'è mare grosso no, non possiamo”.

Lo abbiamo incontrato fra **i tavoli di Ge8317**, un ittiturismo che gestisce insieme con la famiglia all'ingresso del **borgo di Boccadasse**, sul lungomare di Genova, per farci raccontare da lui non solo com'è fare il pescatore, ma anche se e come è cambiato il suo lavoro e **com'è cambiato il suo rapporto con il mare a causa delle variazioni del clima**. E anche per farci consigliare qualche ricetta un po' diversa dal solito, ovviamente a base di pesce.

Come si pesca nel mar Ligure

Ripartiamo dall'inizio: com'è fare il pescatore in Italia? Anzi: com'è fare il pescatore in Liguria, visto che **“il nostro mare è diverso dall'Adriatico, per profondità, temperatura, caratteristiche”**? La sensazione è che sia un lavoro a misura d'uomo, ben lontano da quello su scala industriale e a ritmi da catena di montaggio praticato nell'Atlantico e ben descritto dal documentario [Seaspiracy](#): “Qui le barche sono più o meno tutte piccole - ci ha raccontato Migone - la più grande è lunga 20 metri, ma la media è fra 7 e 15. **Non abbiamo barche enormi** come quelle che usano nell'oceano, con celle frigorifero che consentono di stare fuori a lungo e pescare per giorni e giorni, se non in casi rarissimi”. **Quello del pescatore in Liguria è un lavoro a misura d'uomo**, ma anche è un lavoro duro, se non durissimo: “In provincia di Genova c'è una dozzina di pescherecci e l'età media degli equipaggi supera i 50 anni, perché **i giovani questa professione non la vogliono fare più** - ci ha detto Migone - È troppo faticoso, c'è pochissimo ricambio generazionale”.

Detto del com'è, vediamo come si fa. **Come si pesca in Liguria?** “Navigando verso Ponente, perché le correnti portano in quella direzione e dunque **il pesce lo cerchiamo andando verso la Francia**”. È quello che succede per **spada, morone e verdesca**: “Si va verso Levante e poi si torna indietro verso Ponente”. Ed è pure quello che succede per il rinomato **gambero rosso di Santa** (Margherita, a poca distanza da Portofino), che ha ben poco a che fare con la località da cui prende il nome: “Viene **pescato fra Genova e Savona**, sono solo i pescherecci che arrivano dal Tigullio”. Non il gambero.

Denominazioni e furbizie di marketing a parte, **i tipi di pesca sono sostanzialmente tre**:

- **“in terra”**, cioè entro 3 miglia dalla costa, usando le reti monofilo e catturando prevalentemente il cosiddetto pesce stagionale;
- **a strascico**, cioè entro 6 miglia dalla costa (è quella che si usa per triglie, scampi e gamberetti);
- **oltre le 6 miglia dalla costa** (per i gamberi, per esempio).

Com'è cambiato il mare

E se il lavoro non è cambiato, o comunque da questa parti è cambiato poco rispetto a quando lo facevano il padre o il nonno di Migone, quello che è **cambiato è il mare**. Soprattutto in tre modi:

“Quando andavano loro, quando io ero ragazzo, si poteva pescare dappertutto, anche alle foci dei fiumi. Ora no”. **La colpa è dei depuratori**, che paradossalmente avrebbero portato più problemi che benefici: **“A Genova ne abbiamo tanti** - ci ha ricordato Migone - a Punta Vagno, Vernazzola, Quinto e quando gli passi davanti, te ne accorgi eccome che gli sei davanti”. Perché? “Perché **sul fondale è tutto bianco, come fosse bruciato**, come sulla terraferma dopo un incendio. E lì non cresce nulla, **non c'è pesce**, non si pesca nulla”. E colpa degli effetti prolungati nel tempo della clorazione, la procedura più diffusa per la depurazione microbiologica delle acque reflue di origine urbana o industriale ed è un problema che sta cercando di risolvere pure l'Ue, [insieme con quello della plastica](#).

E poi? “E poi oggi **nel Mediterraneo ci sono specie che 6-7 anni fa non c'erano**, che non avevo mai visto - ci ha raccontato Migone andando indietro nei ricordi - come **il pesce serra e il barracuda**, che sono **predatori** e aggressivi. Abbiamo visto pure **le orche**, una cosa che non era mai successa prima (il riferimento è agli avvistamenti fatti nel mar Ligure fra fine 2019 e inizio 2020, ndr)”. Insomma, non necessariamente meno pesci, ma pesci diversi, che prima non c'erano e in quantità che prima non si avevano: **“C'è tantissimo tonno, solo che spesso non possiamo pescarlo”** a causa delle quote imposte dell'Unione europea.

E la questione del cambiamento climatico? È vera questa storia che **il Mediterraneo è più caldo**? “Non so se davvero si stia scaldando - ci ha risposto Migone senza tanti giri di parole - Quello che so è che è sicuramente più agitato di prima, una cosa di cui ci siamo accorti nell'ultimo paio d'anni: **abbiamo meno giornate di pesca**, perché ci sono più giornate di **mare grosso** o di **forte vento**”. Sono quelle in cui non si esce alle 5 e non si va in barca, ma anche in cui non si guadagna.



Nella foto il pescatore Mario con una ricciola di 18Kg

Cos'è la pesca sostenibile e come si fa

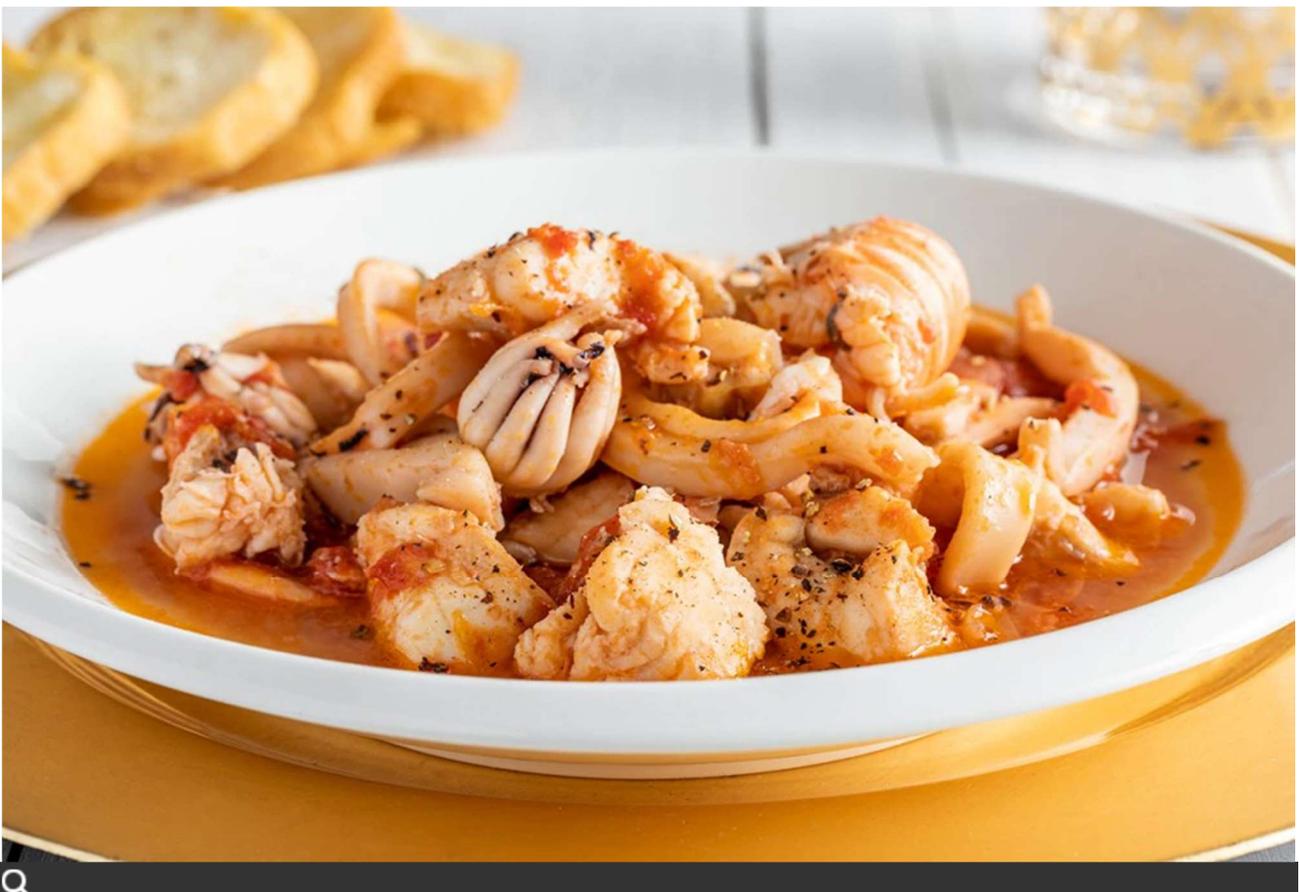
Ma allora come si fa? Come si fa a continuare a pescare cercando di ridurre al minimo l'impatto delle attività dell'uomo? Come si pratica la cosiddetta pesca sostenibile? **Secondo Migone, nel modo in cui la praticano i piccoli pescatori.** È ovvio che lo dica lui, però è anche quello che dice il WWF, che sta basando parte della seconda fase della sua strategia [Food for Future](#) proprio sul **sostegno ai pescatori locali**: "In Liguria siamo pochi e abbiamo barche piccole, non siamo fisicamente in grado di portare via dal mare la quantità di pesce tipica della pesca industriale. E anche per lo strascico, che l'Europa vuole ridurre (abbassando le giornate in cui è concesso da 150 a 120 l'anno, ndr), va detto che **le nostre reti sono diverse rispetto a quelle che si usano lungo le coste atlantiche.** Le nostre sono più corte. E in generale usiamo **reti a maglia più larga**" per non catturare i pesci troppo piccoli.

Un altro modo, a metà strada fra quello che possono fare loro (inteso come i pescatori) e quello che possiamo fare noi (inteso come i consumatori) è **rispettare la stagionalità del pesce**, più o meno come si fa con le verdure: fra gennaio e marzo per le seppie, l'inizio della primavera per la palamita, maggio per le acciughe (pescate con le lampare, le barche che possono lavorare in notturna), fra ottobre e

gennaio per le orate e così via. E poi dovremmo cambiare specie e **smetterla di mangiare sempre gli stessi pesci**, che è un'altra cosa che dice pure il [WWF](#) e che fa bene sia all'ambiente sia alle nostre tasche: “**Branzino, orata e tonno costano tantissimo** anche se non c'è scarsità perché c'è tantissima richiesta - ci ha ricordato Migone - **Ma la palamita costa la metà** (all'ingrosso, meno di 2 euro al kg) ed è buona uguale”.

L'ultima parte della soluzione spetta a noi che compriamo: **secondo Migone dovremmo farlo molto meno nei supermercati**, dove “il pesce non è mai fresco, perché minimo 1-2 giorni li ha”, e rivolgerci alle pescherie o ai mercati, avendone la possibilità (che dipende anche da dove si abita). Perché è in questi posti che vengono più facilmente rispettate la stagionalità del pesce e la sua vera natura: “**Le seppie sono nere e non bianche** come le vediamo sui banchi della grande distribuzione. Ce le vendono bianche perché così le compriamo più facilmente”. Insomma, viene fatto con le seppie più o meno quello che viene fatto con il [salmone](#).

Non è finita: Migone ammette che **le etichette non sono molto comprensibili** e che per aiutarci dovrebbe essere indicata con maggiore chiarezza **la zona di pesca** (non con coordinate o codici, “che non li capisce nessuno”) e anche aggiunta **la data in cui il pesce è stato pescato**, così che chi lo compra possa sapere se davvero è fresco come dice chi lo vende.



Quelle ricette con i pesci dimenticati

E poi che si fa, col pesce che abbiamo comprato? Come lo si cucina? Come lo si mangia? Nel suo ristorante, **Migone propone molti piatti preparati con quelli che lui chiama “pesci dimenticati”,** cioè trascurati, poco richiesti, che rischiamo di perderci e di lasciare indietro. Cosa che però sarebbe sbagliata.

È il caso della già citata **palamita**, che si può usare per **carpaccio** o **tartare** (sul Cucchiaio, noi l’abbiamo preparata... con [le caramelle](#)), del **lanzardo** (chiamato anche pesce cavalla), del “**suelo**” (noto anche come sugarello) o del **morone**, un ottimo pesce di profondità che però “non va mai mangiato crudo”. O anche di quella che in Liguria si chiama **bettolina**, che sarebbe la razza (sì, nel Mediterraneo ci sono pure le razze e le mante) e si può servire in umido ([qui la ricetta per farla con le erbette](#)).

E però, quella cui lui è più affezionato è la ricetta della **zuppa di pesce come la preparava il nonno**: “La facciamo con pesce prete, sarago, tracina, occhiata e bughe e mettiamo dentro tutto, i pezzi interi e pure le spine”. Perché? Perché “la vera zuppa di pesce è buona, ma impegnativa”. Come il mare, del resto.

Emanuele Capone

Si è formato professionalmente nella redazione di Quattroruote, dove ha lavorato per 10 anni. Nel 2006 è tornato nella sua Genova ed è nella redazione di Italian Tech
