

# CORRIERE DELLA SERA

## I pescatori-chef di Boccadasse, orate a «onda zero» nell'agriturismo del mare

di Luca Bergamin

Una cooperativa di 26 pescatori di Boccadasse, in Liguria, grazie alla collaborazione con la parrocchia di Sant'Antonio sono riusciti a unire l'attività di pesca e quella della cucina: «Chi viene qui è sicuro di trovare in tavola quel che abbiamo pescato nel mare di fronte»



Per la legge la loro attività costituisce una sorta di agriturismo del mare. Per Boccadasse, bellissimo borgo marinaro di Genova, e i suoi 26 pescatori riuniti in una cooperativa, la Taverna del Pescatore, chiamata anche GE8317 dalla sigla del loro storico gozzo, è stata la rinascita dell'attività ittica e l'inizio per molti di loro di una nuova avventura di vita e di lavoro. La parrocchia di Sant'Antonio, sul belvedere dal quale si gode una magnifica vista sul porticciolo, ha messo a disposizione il locale che si trova all'imbocco della crêuzza de mä, e proprio lì, dopo essersi svegliati molto presto al mattino per calare le reti, i ragazzi di Ittiturismo, smessi i vestiti un po' sdruciti e impermeabili che usano per pescare, si infilano i grembiuli e cucinano i pesci spada, le orate, le seppie, le triglie e tutto quello che hanno catturato, servendolo agli avventori a prezzi giusti.

«Prepariamo i piatti seguendo le ricette della tradizione genovese e riusciamo ad abbattere i prezzi grazie alle agevolazioni fiscali riservate a questo tipo di attività - spiega Mario Migone, la figura più rappresentativa della cooperativa -. Si può proprio dire che il nostro è pesce a onda zero, nel senso che peschiamo proprio nel mare di fronte. E chi viene qui, sedendosi a questi tavoli o acquistando un fritto in cartoccio per mangiarselo poi sugli scogli, può assaggiare la nostra fatica, volontà, piacere per il lavoro e amore verso il Mar Ligure». Alla taverna si è aggiunta anche la Pescheria che si trova in Via Caprera sopra Via Cavallotti nel quartiere di Albaro, dove il pesce di giornata viene preparato per la vendita diretta al pubblico sempre numeroso. «Siamo felici anche di questa attività, perché le persone si accorgono che la qualità del pescato è alta. Abbiamo provato ad aprire anche a Milano, ma poi ci siamo accorti che nel trasporto si perdeva un po' della bontà e freschezza di cui andiamo tanto fieri - prosegue Migone -. Prendiamo questa tremula, una torpedine ocellata dal sapore buono, specialmente nel sugo, che viene spesso scartata perché non bella a vedersi. Ebbene, noi la rivalutiamo, insieme ad altro pesce appartenente meno nobile. E prepariamo pure piatti già pronti. Siamo pescatori, cuochi, camerieri, soprattutto adoriamo Boccadasse, dove contribuiamo ogni giorno a dare una proposta di verità a chi viene qui magari camminando dal Porto Antico».