

Oscar Farinetti

!!!!!!

!!!!!!

Serend!pity

!!!!!!

!!!!!!

50 storie di successi  
nati per caso



Slow Food Editore

1!

## L'acciuga del Mar Cantabrico

---

### Quel provvidenziale naufragio

*ne parlo con José Marino*

«**T**ieni presente che l'acciuga è un animale pericoloso e vendicativo. Molti, tra coloro che hanno tentato di arricchirsi a spese di questo pesce, sono finiti in rovina, miseria e in alcuni casi si sono tolti la vita. Può infatti capitare che, alla fine della campagna di pesca, i prezzi crollino per l'abbondanza di pesce. Così, chi aveva incautamente comprato all'inizio della stagione a costi molto elevati, si ritrova improvvisamente a perdere grosse somme, spesso tanto insostenibili che niente sembra valere più la pena. È proprio questa la vendetta delle acciughe, dei piccoli pesci d'argento!».

Eccolo, il vero José Marino, mio grande amico, personaggio strepitoso, esagerato in quel modo colto che lo rende anche simpatico.

José è stato il mio primo fornitore di "acciughe alla vera carne", cioè quelle del Mar Cantabrico. Abita a Genova ma anche a Biarritz, una città dei Paesi Baschi francesi, ai confini con la Spagna, lungo le coste dell'Oceano Atlantico.

José mi ci ha portato, e ho visto le donne basche selezionare, una per una tra le dita, le alici per grandezza, dividendole in almeno quattro categorie numerate da zero a tre, con una velocità e una precisione tali che nessun geniale ingegnere potrebbe mai costruire una macchina industriale tanto efficiente.

«José, ti dico solo questo: *Serendipity* non è un libro sulle acciughe. Racconterò 50 diverse storie. Dunque ti prego, cerca di essere breve».

Lui mi guarda un momento. La sua mente sta correndo indietro nel tempo e nel giro di qualche secondo siamo alla fine dell'Ottocento.

Sono pronto? Certo. Lui è pronto? Che domande: non sarà difficile farlo parlare, sarà difficile solo fermarlo.

«Mio zio Antonino, lo zio di mio nonno ma suo coetaneo, mi raccontò che verso il 1880 alcuni paesani palermitani della zona di Terrasini naufragarono con una nave mercantile nel Mar Cantabrico, di fronte a Euskal Herria, la terra dei baschi. Era primavera. Salvati e rifocillati dai pescatori della zona, nei giorni seguenti videro scaricare dai *traineras* – grandi pescherecci a remi – enormi quantità di acciughe. Troppe però, sia per essere consumate fresche sia per essere vendute, anche se a bassissimo prezzo nei mercati vicini.

Fu allora che i naufraghi siciliani si resero conto che i baschi non conoscevano l'arte della salagione. In Sicilia e nel Mediterraneo il pesce salato era lavorato fin dai tempi dei Fenici, che dovevano viaggiare per mare per lunghissimi periodi. Allora, invece di tornare subito a casa, i nostri italiani naufragati in Euskal Herria restarono in quelle terre, e insegnarono come si mette il pescato sotto sale.

Alcuni tra loro misero su famiglia, fondarono aziende e divennero ricchi. Questa è una leggenda? Non lo so. Forse io stesso l'ho messa in circolazione».

José ride tra sé. Ride per riprendere fiato.

C'è ancora un'altra storia che mi vuole raccontare, un'altra al confine con la verità, esattamente come le terre che abita, giusto in mezzo a due diverse nazioni.

È la storia dei siciliani che, a bordo di baleniere basche, avvistavano enormi banchi di novellame di acciughe e sardine, quelli che chiamiamo bianchetti, che sono cibo prelibato per i cetacei. I baschi furono grandi cacciatori di balene fino all'inizio del Novecento, navigarono dalla Groenlandia fino a Terranova e ancora più a sud, nelle acque del Mar Cantabrico. Per queste imprese si avvalevano appunto di esperti marinai siciliani, e furono loro a diffondere la notizia che in questo mare c'era un'indescrivibile, meravigliosa miniera di acciughe.

Come sono andate realmente le cose?

José fa spallucce. «Io preferisco credere alla prima ma, comunque sia andata, il punto è che si scoprì che nel Mar Cantabrico c'era questa ricchezza di pesce povero e che le acciughe erano povere tra i poveri. Perfino le sardine erano più gustose! E pure gli sgombri, perché, come il tonno, venivano tutti già messi in conserva dalle aziende locali».

Il mio amico mi guarda come se dovesse ancora convincermi. Ma di che? Io sono già convinto. Continua a spiegarmi che le acciughe migliori sono le *Engraulis encrasicolus* e si pescano sia nel Mediterraneo sia nell'Atlantico temperato.

Tuttavia è nel Mar Cantabrico, nel periodo della *coftera* tra marzo e giugno – quando le alici si avvicinano alla costa per depositare le uova –, che si trovano le più prelibate al mondo.

Le acciughe di altre zone, come l'Atlantico americano, gli oceani Pacifico e Indiano, appartengono ad altre famiglie, *Engraulis Ringens* e *Engraulis japonicus*, e la qualità e il sapore sono – José sembra sincero quando lo dice – appena passabili o addirittura pessimi.

La macchina del tempo si riavvolge e lui continua la sua storia.

«I salatori siciliani, avendo bisogno di finanziamenti per stabilirsi nelle nuove zone, affittare locali per la salagione e acquistare le attrezzature, chiesero i *piccioli* ai loro principali clienti. Nacque così questa comunità italiana nel Nord della penisola iberica. Principalmente siciliana e, tra i siciliani, principalmente palermitani: venivano da Porticello e da Sant'Elia, località del comune di Santa Flavia, o da Terrasini. Successivamente si insediarono anche aziende genovesi della Darsena, livornesi e anche qualcuna piemontese. Mi risulta che la prima azienda italiana sia nata a Bermeo, finanziata da genovesi con salatori siciliani».

È come se José facesse parte di tutta quella dinastia siciliana, genovese, italiana e basca insieme, i cui legami sono più l'esperienza che il sangue, sono la tecnica, un certo tipo di sapere e, soprattutto, la riconoscenza verso tutti quegli antenati accomunati da una sola cosa.

Lui la chiama arte della salagione.

È una tecnica di conservazione in sale «così semplice che risulta davvero difficile apprenderla», in cui sono i dettagli a fare la differenza.

È semplice acquistare le acciughe, portarle nel luogo di lavorazione, dar

loro una prima salatura in recipienti appositi, ed è semplice anche *scapozzarle* (staccare testa e intestino con un solo gesto) e infine dividerle per lunghezza. Poi le donne, mentre gli uomini vanno per mare, le stivano nelle latte con un ordine certosino, in *camate*, cioè a strati e, tra uno e l'altro, fanno cadere un bel pugno di sale.

A questo punto José puntualizza che gli strati devono continuare ben oltre il colmo della latta.

«Di quanto?».

«Decide l'occhio esperto delle operaie in base alla grandezza delle acciughe. Si mette in cima un bel peso che, in alcuni mesi, porterà al dimagrimento e sgrassamento delle acciughe fino a far coincidere l'ultimo strato con il colmo della latta».

«E poi?».

«Poi dovrei raccontarvi che ogni tre, al massimo cinque giorni, devono essere lavate con salamoia satura a 25 °C. Ma non sto a spiegarvelo, altrimenti giudicherete troppo facile il nostro lavoro».

Sghignazza come uno che ha in pugno già il futuro della conversazione. «La differenza sta nei dettagli», ripete, «sta nell'esperienza del salatore. Sta nel saper scegliere, al momento dell'acquisto, il prodotto migliore; sta nel saperle pulire con la salamoia giusta, valutare le pezzature con precisione, salarle correttamente considerando le diverse condizioni del pesce. Viene da lontano? Molte ore. Viene da vicino? Poche ore. È stato refrigerato a bordo? Le femmine sono piene di uova? Sono tozze o sono magre? E così via. Si tratta di un sapere con la S maiuscola. Che si apprende con l'esperienza e con un certo occhio».

Bisogna anche un po' nascerci forse, o almeno continuare ad allenarlo ogni giorno. E José porta un cognome che non può deludere, ma che certo si è impegnato a portare in alto.

Ne è testimone la storia di questo maestro, che riferisco brevemente.

Suo nonno materno Don Liborio Orlando, originario Doc di Terrasini, arrivò a Getaria, nei Paesi Baschi, nel 1895 a quattordici anni e lì si insediò. Suo nonno paterno invece, Don Santo Marino, anche lui ragazzino nel 1885 circa, partì per gli Stati Uniti e andò verso l'Ovest. Era chiamato il "diavolo delle grotte" perché originario di Porticello, e proprio durante il periodo americano, a Louisville, diede i natali a Vincenzo, il padre di José. Stufatosi dell'America troppo violenta, Don Santo Marino tornò in Italia. Fu a questo punto che venne a conoscenza dell'emigrazione dei suoi paesani per le acciughe e, pur non essendo esperto del mestiere, si trasferì a Orio, vicino a San Sebastián.

Anni dopo, in Spagna, con il matrimonio tra Vincenzo – ormai chiamato Vicente, all'iberica – Marino e Carolina Orlando, è come se si fossero unite tutte le famiglie dei produttori siciliani di acciughe: da parte materna il nucleo di Terrasini (Orlando, Cusimano e Tocco), da parte paterna il ramo di Porticello e di Santa Elia (Marino, Dentici, Billante, Zizzo, Tarantino, Corrao e Scardina).

All'inizio, i siciliani che arrivavano in Spagna erano persone mai uscite dal loro paesello, totalmente impreparate e a volte analfabete, come d'altra parte lo era anche la popolazione locale. Alcuni fecero un po' di soldi, si montarono la testa e sperperarono il loro capitale in "signorine", gioco d'azzardo e bella vita. Molti finirono per rovinarsi, mentre i più

responsabili andarono avanti con fatica ma ottenendo buoni risultati. Il padre di José, Vicente, era tra questi ultimi. Ancora oggi le loro acciughe sono prodotte con il marchio Vicente Marino, José lo indica: «con il gallo che mio nonno scelse come immagine».

Tuttavia, nel corso del tempo, le preziose alici hanno avuto un momento di crisi.

Il mondo alla fine del Novecento, insaziabile di questo pescetto d'argento, aveva portato le acciughe del Cantabrico quasi all'estinzione.

Dopo cinque anni di fermo biologico senza deroghe, il pesce è poi tornato in buona quantità: la biomassa, che era diminuita fino a dieci milioni di tonnellate, oggi è decuplicata. Le catture sono state contingentate a 25.000 tonnellate e alcune aziende siciliane ne acquistano milioni di chili per poi lavorarle in Albania, Tunisia e Marocco. Le imprese del Nord della Spagna, che hanno costi molto più alti, stanno cercando di ottenere il marchio Igp per le acciughe pescate e lavorate nel Cantabrico. Tutto è bene quel che finisce bene, no?

Ma il mio amico non sembra convinto.

«Vedi Oscar, un grande problema è quello del ricambio generazionale del personale dei pescherecci. La Spagna del Nord, e i Paesi Baschi in particolare, gode di un ottimo livello economico e, nonostante i pescatori guadagnino bene, i giovani, come dappertutto, rifiutano il lavoro dei genitori. Vengono così assunti immigrati ma alla seconda generazione siamo di nuovo nella stessa situazione. Il pericolo è che le stupende barche siano pian piano rottamate e mai più sostituite».

Biarritz fa da sfondo, con le sue onde, i surfisti e l'odore salmastro, a una

conversazione nostalgica su una scoperta felice.

Eppure José ha dentro di sé lo sguardo di coloro che hanno combattuto tutta la vita per portare le acciughe del Cantabrico sulle tavole imbandite, e non solo. Ha proprio gli occhi di uno stanco ma pur sempre fiducioso lottatore.

Un motivo c'è. Quando nel 1936 scoppiò la guerra civile i Marino erano a Laredo, dove i baschi si ritirarono dopo la presa di Bilbao. Quando poi l'Italia fascista intervenne con l'esercito a favore dei golpisti franchisti, la famiglia Marino si ritrovò improvvisamente in pericolo. I genitori e i fratelli maggiori di José vennero protetti in un alberghetto per non essere giustiziati dagli esaltati locali. «Italiani fascisti, bisogna fucilarli!», sentivano gridare dalle finestre. Furono poi evacuati, scortati a Santander, portati al largo su un peschereccio e infine caricati sulla famosissima "corazzata tascabile", del modello Deutschland, assieme ad altri italiani e tedeschi della zona. Una volta sbarcati sulla costa basca francese di Saint-Jean-de-Luz, rientrarono in Sicilia dalla famiglia.

Ma non è tutto.

Il padre di José voleva tornare in Spagna e ripartì non appena, nel 1938, il Nord cadde in mano ai franchisti. Quello che vi trovò non era più il posto ventoso e accogliente che ricordava: tutta la produzione di Orio e Laredo era sparita, essendo stata confiscata per le necessità dell'esercito.

Vicente dovette quindi ricominciare più o meno da zero.

La moglie Carolina, madre del piccolo José, raccontava che, anche dopo molti anni, all'alba, dalla loro casa basca, si sentivano spesso i pianti e le suppliche dei condannati a morte.

D'improvviso, la macchina del tempo sembra incepparsi nella mente di José.

«Dimmi tu, Oscar, come faccio a non essere antifascista con una storia così sulle spalle!». La spiaggia dietro di noi si sta ritraendo nell'alta marea: «Ricordati, conviene stare ancora all'erta. Sento in giro certi ragionamenti che fanno molta, molta paura».

È così che ci lasciamo, mentre il Mar Cantabrico bagna la linea di sabbia dorata e qualche vecchio peschereccio può finalmente solcare le acque.