

## IL PESCE AZZURRO

### Acciughe dello Ionio

Futura Prima, la seconda motonave della famiglia Testa, quando non è impegnata in appoggio all'Atlante, durante i trenta giorni dedicati alla cattura del tonno rosso, è in mare a pescare acciughe. Il periodo della pesca delle acciughe per le conserve va da giugno a settembre e ha per teatro le acque a largo di Portopalo di Capo Passero. È lì che la nave parte e sosta, in modo da essere il più vicino possibile alle zone di pesca e allo stabilimento di trasformazione.

Anche per le acciughe, come per il tonno rosso, il tempo che precede la lavorazione è il fattore che ne determina la qualità. Da quando viene pescata, su bassi fondali, a una distanza dalla costa di Portopalo che può variare dalle 10 alle 20 miglia, passano, in media, dalle tre alle dodici ore in base alla quantità pescata.

Le acciughe entrano nello stabilimento di Portopalo a una temperatura di + 4 gradi per essere trasferite in una cella di mantenimento alla stessa temperatura. Da lì, passano nella stanza accanto dove inizia la preparazione.

**La salatura.** La prima operazione è quella di eliminare testa e viscere. Le acciughe vengono “scapuzzate” con una pressione del pollice e dell'indice, all'altezza delle branchie. Insieme alla testa si tira via anche il budello, lasciando un taglio semicircolare. La perfezione del taglio, a forma di luna, sottolinea la bravura di chi lo esegue. Entro due ore dall'arrivo nello stabilimento, le acciughe vengono salate e disposte dentro dei recipienti di plastica, un tempo di legno, detti cugni, da cinque, due, uno e mezzo e un chilo.

I pesci vengono ordinati uno accanto all'altro fino a terminare la fila e poi, daccapo, incrociando lo strato inferiore: nord-sud, est-ovest, ripetendo fino a riempire il cugno. Al cugno è applicato un collare, un bordo rialzato, per accogliere delle file di acciughe in più. La naturale riduzione del prodotto riporterà comunque a misura il contenuto del recipiente.

Il tempo di maturazione delle acciughe sotto sale varia in base al clima e risente se l'aria è asciutta o umida. I cugni vengono trasferiti in bidoni da settanta chili, sui quali sono sistemati dei pesi. La pressione fa fuoriuscire dal pesce il sangue e l'acqua in eccesso.

**Sott'olio.** Dopo la maturazione, le acciughe vengono tolte dal sale per essere rifilate con un paio di forbici. Si tolgono la pinna dorsale e si scorcia leggermente la pancia. Poi, vengono avvolte dentro dei canavacci traforati e passate in una centrifuga che gira a settecento giri al minuto per cinque minuti. Questo passaggio serve a eliminare qualsiasi residuo liquido.

Una volta delicate, è giunto, finalmente, il momento in cui interviene la maestria di chi compone il vasetto che verrà riempito d'olio di semi di girasole bio, spremuto a freddo. Il segreto sta nell'appoggiare ogni filetto al successivo, formando una parete continua per tutta la circonferenza del barattolo.

Una volta concluso l'intero percorso, le alici splenderanno come in uno scrigno; un piccolo, grande tesoro, da assaporare poco per volta.

AVERE CURA DEL NOSTRO MARE

**TESTA**

PESCATORI DAL 1800 IN SICILIA

### **Sgombri delle Eolie**

Da quando gli sgombri vengono pescati dalla Futura Prima che naviga tra le isole Eolie, al momento in cui entrano nello stabilimento di Portopalo, trascorrono meno di ventiquattr'ore a una temperatura di + 4 gradi.

Gli sgombri vengono quindi scapuzzati, eliminando in un sol colpo la testa e le budella. Sono, poi, messi in apposite teglie e cotti a vapore. Il passaggio successivo è nella cella deumidificatrice in cui il pesce è asciugato dai liquidi in eccesso.

A questo punto, gli sgombri sono pronti per essere deliscati e tagliati in filetti che, in base alla grandezza del pesce, hanno una lunghezza di quattordici o diciassette centimetri.

Una volta sistemati nei vasetti, ancora senza olio, vengono trasferiti nella macchina che li metterà sottovuoto, aggiungendo l'olio a temperatura. Prima di arrivare all'etichettatura, il vasetto con i filetti di sgombro verrà sterilizzato a 121 gradi.