

Gazza Golosa



Profumo di mare 1. La draga che affonda nella sabbia (sullo sfondo) e il macchinario che seleziona i molluschi; **2.** I lupini e qualche granchio che viene ributtato in mare; **3.** Le vongole conservate subito in sacchi da 10 chili: la quota giornaliera è di 400 chili a imbarcazione FRISON

Rimini, a pesca di vongole il tesoro dell'Adriatico

Una mattinata per prendere i 400 chili previsti dalla quota
La rivoluzione dei Bernardi: dalla barca alla cucina in 24 ore

di **Daniele Miccione**
INVIATO A RIMINI

Ore 5.30, appuntamento al Porto Canale di Rimini. Le vongolare sono le uniche barche con la luce accesa. Equipaggi snelli: due persone. A bordo della Sabina ci sono Raul Bernardi e il figlio Luca. Si conoscono tutti, non c'è aria di competizione. Anche perché il 2022 per il distretto di Rimini è un anno eccellente. Le quote assegnate si fanno con un paio di ore di pesca: 400 chili al giorno, per 4 giorni a settimana, 10 mesi l'anno con due di fermo pesca.

Il mercato Quando si parla di vongole bisogna fare un po' di chiarezza. La vongola lupino è solo di pesca, arriva dall'Adriatico, è più piccola ed ha un gusto marcato, saporito, marino. Poi c'è la vongola verace. Quella selvaggia è rara, quella che si trova facilmente nei mercati è allevata nel Delta del Po. Più grande, carnosa e delicata. «Proviene dalla Filippine ma si è adattata benissimo alle nostre acque e oggi siamo i primi produttori di verace - spiega Valentina Tepedino, direttrice del periodico Eurofishmarket -. Da un punto di vista commerciale è molto apprezzata e si arriva al paradosso che costa di più questa allevata rispetto al lupino pescato in mare. Certo si tratta di un allevamento particolare perché alla vongola non si fornisce alimentazione. Mangia quello che trova in mare».

A pesca Le 12 vongolare di Rimini escono tutte assieme. Tanto le zone di pesca sono le stesse, di fronte alla città, ad almeno 600 metri dalla riva. Con l'alba si cominciano a distinguere sullo sfondo le spiagge e gli hotel. Rilevare una vongolaria è costosissimo e molto ambito. Non tanto per i guadagni, che sono simili a

quelli delle altre barche da pesca, ma per il lavoro tranquillo. «Alle 6 esci dal porto, alle 10 puoi già essere a casa», racconta Raul, una vita passata sulle barche di pesca a strascico, settimane intere in mare a cercare il pesce. «Mia moglie a un certo punto mi ha detto: "Vuoi che i tuoi figli facciano la tua stessa vita?"». Così Raul è passato dalle F1 della pesca all'utilitaria. «È un lavoro bellissimo, perché resti con la famiglia e hai tanto tempo libero. Il problema è che ci sono gli anni buoni e quelli disastrosi. A Chioggia per esempio le vongole sono tutte sottomisura e a Ravenna hanno problemi da tre anni. E in quel caso nessuno ti aiuta. Per questo abbiamo tutti un secondo lavoro». Raul indica un collega giovane: «Lui ha uno stabilimento

balneare, mio figlio Lorenzo è bravo con il legno».

La novità I fratelli Bernardi, Luca, 27 anni, e Lorenzo, 29, quarta generazione di pescatori, hanno capito che per avere più certezze bisogna accorciare la filiera e arrivare al cliente finale. Saltando gli intermediari. Non è facile con un prodotto fresco come il pesce, le esperienze sono rarissime. Hanno preso un capannone a Sant'Arcangelo di Romagna e messo in piedi un piccolo impianto ad acqua di mare per desalbrare le vongole. Hanno creato un packaging furbo ed essenziale: una scatola di cartone che si può mettere direttamente nel microonde. L'assaggio è alla Cantina Ottaviani. Le poveracce - come le chiamano sulla

Riviera - si aprono con un delizioso profumo di mare e sono perfette con un bicchiere di Rebola, che le accompagna con le sue note iodate. «È la risposta romagnola a ostriche e champagne», ride Lorenzo. Al momento i Bernardi sono concentrati sui ristoranti che comprano la scatola da 400 grammi a 5,2 euro. Basta per due porzioni di spaghetti alle vongole. I commercianti invece acquistano l'intera quota di una giornata a 3 euro al chilo. Il conto è presto fatto. Luca e Lorenzo in futuro vogliono spedire le vongole appena pescate anche ai privati. Dalla barca alla cucina in 24 ore. Un'organizzazione complessa ma una delle poche vere occasioni di sviluppo.

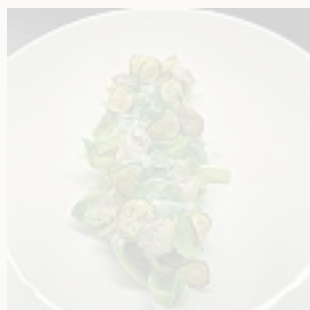
La quota Torniamo sulla Sabina. Il lupino si trova nella sabbia dell'Adriatico. Le barche pescano in retromarcia (altrimenti sarebbe strascico). A prua c'è una gabbia di ferro, una draga turbo soffiante che cade sul fondale, scava nella sabbia per qualche centimetro con l'aiuto degli ugelli che spruzzano acqua. La gabbia viene recuperata piena di vongole, granchi e sabbia. Un rumoroso macchinario divide i molluschi per taglie. La pesca è molto selettiva: le vongole più piccole finiscono in una cesta e vengono ributtate in mare. Con i granchi e le stelle marine. Il ritmo è ipnotico, il rumore assordante: draga, macchinario, vongole, sacchetti da 10 chili riempiti e chiusi. Fino alla quota assegnata. Verso le 10.30 siamo in porto: sulla banchina c'è già il furgone. Luca scarica i sacchetti e saluta, deve andare a Milano a portare le vongole ai ristoranti. Raul si mette a trafficare con la draga che ha qualche problemino. A Rimini le spiagge sono già piene di turisti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL CONSIGLIO

Di Pinto e gli spaghetti perfetti: «Metà veraci e metà lupini»

● Gli spaghetti alle vongole secondo Roberto Di Pinto, chef del Sine di Milano. «Noi napoletani amiamo le veraci che danno carnosità ma i lupini hanno il sapore del mare quindi consiglio sempre di fare metà e metà». «Faccio un soffritto di aglio, olio, peperoncino e gambi di prezzemolo. Poi aggiungo le vongole e un mestolino di acqua fredda. Il segreto è toglierle man mano che si aprono, altrimenti diventano gommosi. Gli spaghetti li tolgo 2 minuti prima e li manteco nell'acqua delle vongole. Che aggiungo poco prima di chiudere il piatto con prezzemolo fresco, olio, basilico e una grattugiata di buccia di limone». Di Pinto fa anche i Pelusielli alla Nerano. È una pasta di Gragnano



Sine Pelusielli alla Nerano

rilanciata da Gerardo di Nola fatta con una parte di farina integrale: in origine veniva preparata dai pastai con lo scarto di lavorazione per consumarla a casa. Pelusielli, crema di zucchine, fonduta di provolone del monaco e vongole.



SORSEGGIANDO



di **Luca Gardini**

Pecorino La Valentina freschezza d'Abruzzo

La passione e la competenza di Sabatino di Properzio e dei fratelli Andrea e Roberto corrono su binari paralleli a quelle di Luca D'Attoma, l'enologo che ha consentito all'azienda La Valentina di fare, negli anni, un grande salto di qualità. Tra i tanti, buoni vini della cantina abruzzese, che ha sede a Spoltore, vi consigliamo in questa occasione uno spettacolare Pecorino. Di colore giallo paglierino luminoso, profuma di kiwi, pepe bianco con sfumature iodato-balsamiche. Al gusto è fresco, pieno e denso con una vena acida che sorregge il ritorno di frutti e chiusura salina. Bevibilità eccellente.

Ottimo rapporto qualità-prezzo

► PECORINO, COLLINE PESCARESI, VINO BIOLOGICO 2021. LA VALENTINA ► UVE: PECORINO IN PUREZZA. **PREZZO: 9 EURO**



► IL VOTO **95/100**

► RAPPORTO QUALITÀ PREZZO **OTTIMO**

► SI ABBINA CON **SPAGHETTI ALLO SCOGLIO**

► DEGUSTARE ASCOLTANDO **JOVANOTTI**

► **<TI PORTO VIA CON ME>**

INFO



Spaghetti alle vongole

4112
Fiumicino
La Pineta
Marina di Bibbona (LI)
Uliassi
Senigallia (AN)
Osteria Arcadia
Porto Tolle (RO)
Trattoria del Pescatore
Milano
Teresa Bistrot
Viareggio (LU)
Figlia d'o Mare
Napoli

Dove assaggiare le vongole Bernardi (nella foto)