Marina di Cassano

Marina di cassano. Il mare d’ inverno. Nelle molte marinerie costiere lungo il Tirreno per qualche settimana si rallentano i ritmi prima delle festività. Quando il pesce sulle tavole, da Napoli a Messina sino a Trapani, la farà da padrone. Con il freddo pungente il peso delle dure nottate in barca a calare e issare le reti si fa sentire. Tra una battuta di pesca alle triglie e ai merluzzi, molto ricercati in inverno, c’è tempo per parlare di mare con i curiosi che scendono in banchina. Mentre gli anziani rammendano le reti di cotone.

Oggi la vita in mare è molto cambiata, raccontano i pochi pescatori rimasti con le piccole barche alla **Marina di Cassano**. Il pesce è diminuito almeno del 60 per cento rispetto agli anni 50. Quest’anno poi, in estate, l’attività si è spostata sulla pescaturismo. Tutto ciò per portare i turisti a pescare il pesce azzurro, cioè sgombri, alici, tonnetti allittirati. Per fortuna si trovano sempre al mattino nelle reti, anche se non più come una volta. Per poi andare a scoprire le ricette locali nei ristorantini lungo la costa.

Da “Bob”

Misure europee di rilancio della piccola pesca artigianale campana a Marina di Cassano

In effetti, nel 700 quella del **Piano di Sorrento era la**

marineria più sviluppata della costa tirrenica del Regno. Secondo alcuni studiosi locali veniva Procida e poi Vico Equense. Si pensi che nella seconda metà dell'800 in via Meta a Sorrento avevano sede società di navigazione, agenti marittimi ecc. In alcuni casi vi avevano la domiciliazione anche operatori marittimi di località esterne alla Penisola. Il fulcro era rappresentato dalla **Marina di Cassano**. Con i suoi cantieri, le attività connesse all'imbarco e sbarco di merci, i marinai e gli artigiani, ecc.

È difficile da crederlo oggi, ma in una normale giornata, di qualsiasi periodo dell'anno, la marina era un pullulare di centinaia di persone. La pesca è entrata in crisi a causa del progressivo depapeuramento degli stock ittici di risorse disponibili. E da ultimo, da metodi di pesca troppo invasivi se non distruttivi. Ad esempio la piccola pesca pelagica, con al centro la pesca alle alici e alle sardine e il comparto della trasformazione del pescato, è al centro di misure di sostegno per aumentarne il valore economico e culturale.

Sostegno della cultura alimentare dei piccoli pelagici nel mare di Marina di Cassano

Alla preoccupazione dei biologi e delle categorie lavorative coinvolte del comparto ittico, in pratica a tutto il mondo della pesca, si aggiunge l'innalzamento delle temperature delle acque che sta determinando un generale cambiamento degli equilibri biologici degli habitat naturali e dei

fondali. Queste sono connessioni complesse che gli esperti stanno ancora studiando. Occorre incentivare, come si sta facendo con specifiche misure di intervento grazie al Fondo Europeo Feamp per la Pesca, il consumo nella dieta mediterranea di pesce azzurro di piccola taglia. Spesso, invece, si tende a scartare questo tipo di pescato. Si reintroduce l'utilizzo di metodi e reti da pesca sostenibili. Ad esempio il cianciolo e le reti a circuizione. Infine, nuovi turismi di nicchia rivolti ai curiosi che vogliono fare esperienza sulle barche accanto a chi il mare lo vive da generazioni.

L' ittiturismo in altre regioni ed in prossimità dei parchi marini, sta infatti dando risultati sorprendenti. Tra queste la Sicilia, nelle isole Egadi, o nello stretto di Messina, per riscoprire l'antica pratica della pesca al pesce spada con le feluche.

Nuovi turismi legati ai sapori del mare di Marina Di Cassano

Il turismo che segue il buon cibo intanto ha fatto passi da gigante in molti borghi della costiera Amalfitana, capaci di offrire sapori antichi ma anche innovazione, ed in inverno, ritmi più lenti e forse, maggiore attenzione al cliente. Basti pensare alla realtà di **Cetara**, lungo la costa di Salerno, divenuto un santuario dei gourmet per la produzione dell'antica colatura di alici. Il borgo di pescatori, il cui nome si rifà chiaramente alle antiche tonnare costiere, ha ottenuto il riconoscimento DOP per la salsa di antiche

origini. Si ottiene mettendo a salare e scolare le alici in giare di terracotta, quando, così vuole la tradizione, i pescatori campani si recavano per battute di pesca in Marocco o Algeria.

La colatura usata nei primi piatti, si vuole far risalire al garum, la celebre salsa a base di interiora di pesce fermentato molto in voga presso le tavole degli antichi romani. Essi la producevano e commerciavano in apposite anfore, in grande quantità. Come dimostrano i grandi centri archeologici di **Boelo Claudia** sulla costa spagnola dello stretto di Gibilterra e i molti musei del mare disseminati lungo le coste tirreniche della penisola e della Sicilia.

Nascono dal mare alla tavola nuove esperienze di fish food

Salendo dal piano della spiaggia verso Sorrento, il panorama del golfo incanta lo sguardo. Si notano i muretti a secco tra le case dove il profumato limone IGP, una sorta di bene prezioso locale, cresce sotto le tende e le palizzate di legno che lo proteggono da vento e gelo, accanto ad ulivi ed aranci. Tutto finisce in tavola. Dalle barche vocate alla piccola pesca artigianale o al pescespada, alla pescheria, e poi nelle cucine degli chef che spesso rispettano la tradizione, il passo è breve.

Da **Bob Cook Fish**, in un defilato cortile di Sorrento attiguo al corso Italia, con le alici locali si fa davvero tutto. Persino, udite udite, il panettone. Come ci racconta lo chef **Tommaso De Turris** con i proprietari del nuovo bistrot che posseggono la pescheria da cui proviene il pescato ogni giorno, è nata l'idea del panettone salato con alici, olive taggiasche e pomodoro secco. "Abbassando lo zucchero e aumentando il salato, abbiamo ottenuto un panettone buonissimo, che i pescatori amano anche a colazione la mattina, nel ricordo dei sapori dell' infanzia".

Poi dopo le 18, con un calice di bollicine ci si fa anche un gustoso aperitivo. Le alici ritornano nel menù del locale, seguendo antiche ricette delle donne sorrentine. "Abbiamo la materia prima ideale, quindi ritorniamo ai piatti semplici, spaghettoni con alici, pan grattato saltato in aglio, olio e peperoncino, alici in tortiera, alici fritte, in pastella, in carpione o marinato al limone".

Antiche ricette di terra e di mare Marina di Cassano

Con il pesce azzurro, che si dovrebbe mangiare quasi tutti i giorni per gli alti valori nutrizionali antiossidanti, ci si allunga la vita, come dimostra la longevità dei pescatori locali, primo tra tutti l' ultra ottantenne pescatore da tutti, alla Marina di Cassano, chiamato Bob, che ha dato origine all' avventura della ristorazione a partire dal pescato del giorno. Ma le novità da Bob Cook Fish non finiscono qui. Con il pescato del giorno si ottengono

particolari prodotti trasformati di nicchia, che si lavorano in un azienda artigianale di Messina. Tutto grazie ad un’amicizia tra i pescatori imprenditori sorrentini e quelli messinesi, dove le mani delle donne sono le uniche che riescono a non spezzettare la carne tenera del pesce, facendo si che arrivi integra nel barattolo.

Una storia di amicizia tra gente di mare, nata tra Sorrento e Messina, che va avanti per una produzione di gran qualità che serve ad arricchire i menù dello chef. Con il marchio Bob Cook Fish si realizzano deliziosi sughi di totani, sughi di tonnetto, alici sott’ olio e filetti di alalunga, utilizzati negli antipasti della casa su crostini di pane locale e olio extra vergine, per la delizia dei più esigenti gourmet.

Maria Laura Crescimanno

INFORMAZIONI:

http://www.portomarinadicassano.com

ARTICOLI CORRELATI:

https://www.ilviaggiatore-magazine.it/luoghi-viaggi/visitare-caserta-dalla-reggia-a-casertavecchia/

https://www.ilviaggiatore-magazine.it/alberghi-location/autunno-in-famiglia-allexcelsior-vittoria-di-sorrento/