



MADE IN ELBA



FRESCHEZZA CHIUSA IN BARATTOLO



Una parte del pesce pescato ai soci di Aclipesca viene lavorato dal personale della coop e messo in barattolo e poi venduto all'Elba e fuori dall'isola

DAL FONDALE ALLA CUCINA



Il pesce catturato viene in parte cucinato dal personale della coop con ricette tipiche locali e servito agli elbani e ai turisti nel punto vendita di Campo

LE FILIERA DEL PRODOTTO CATTURATO ALL'ELBA



I soci di Aclipesca pescano circa 130mila chilogrammi di pesce all'anno. Una parte viene venduta sull'isola, il resto raggiunge i mercati di Roma, Milano, Chioggia, Genova

La cooperativa del pesce a chilometro zero

La storia dell'Acli Pesca di Marina di Campo che porta il mare elbano sulle tavole italiane

di Stefano Bramanti
MARINA DI CAMPO

Rizieri Pinotti, Tommaso Cirino, Antonio Coppola, Nicola Vettori, Pasquale Rocco, Giuseppe Chiocca, Francesco Russo e Gennaro Conte. Sono i nomi degli otto fondatori della cooperativa isolana Acli Pesca (Associazione cristiana lavoratori italiani), nata nel 1948 a Porto Azzurro, ma negli anni 2000 trasferita nel campese. Una delle più anziane associazioni di lavoratori della provincia livornese, sorta nel difficile dopoguerra. Un modo di creare lavoro dal basso, senza padroni, con una cooperativa.

«Oggi i soci sono dieci e il presidente è il pescatore Daniele Vitiello – spiega Monica Galletti, dell'amministrazione, moglie di Gaetano Avellino, pescatore della coop attuale – l'Acli Pesca offre ai clienti pesce extra fresco, raccolto nel nostro mare». Un duro lavoro svolto sui pescherecci e non solo. Sacrifici



Una battuta di pesca su un peschereccio

misti a soddisfazione nel dare prodotti di elevata qualità all'isola e allo Stivale, perché il pesce, 130 mila chili di media all'anno negli ultimi cinque, raggiunge pure i mercati di Roma, Milano, Chioggia, Genova e litorale toscano. Il trasporto avviene tramite mezzo proprio oppu-

re tramite un corriere del fresco, servizio presente dall'isola per Piombino, tutti i giorni in estate e tre volte alla settimana in inverno e tramite le piattaforme del fresco, viene smistato verso le varie destinazioni.

«Nel passato – prosegue Monica, che lavora nell'ammini-



La foto di gruppo dei soci di Aclipesca

» La rubrica del Tirreno in collaborazione col consorzio Elba Taste racconta l'esperienza dell'impresa di Marina di Campo

prietà alla Bonalaccia».

Ed esiste pure una etichettatura per le confezioni di conserve del pesce, cucinato secondo le antiche ricette tipiche dell'Elba, impegno portato avanti per lo più da mogli o familiari dei soci o comunque personale legato a tradizione marinara. Operano quindi nel mercato ittico locale e nazionale da diversi decenni e hanno raggiunto negli anni una comprovata esperienza nel settore, operando in mare con otto pescherecci che effettuano la piccola pesca al tramaglio, al palangaro, senza pesca a strascico. «I soci sono dieci, – ribadisce Monica – perché su una delle otto barche pescano due soci e uno è anche autista e magazziniere. Poi abbiamo due impiegati amministrativi e due autisti/magazzinieri Gianluca e Ignazio. Per il punto vendita al dettaglio/gastronomia il personale è di 6/7 persone e dipende dai periodi, secondo come va la stagione. Gestiamo quindi un mercato all'ingrosso locale per commercianti e ristoranti, ambulanti e organizziamo spedizioni del pescato a chi vuole acquistare pesce fresco fuori dall'Elba, immettendo così nel circuito della commercializzazione prodotti di assoluta freschezza e qualità».

IN UN ANNO 130MILA CHILI DI PESCATO

Dalle reti al take away, un meccanismo perfetto

MARINA DI CAMPO

L'Acli Pesca isolana è guidata da Daniele Vitiello, che ha in Alessandro Ricci il suo vice e conta su altri 8 consiglieri e cioè Gianluca Di Meglio, Claudio Feola, Ignazio Cotto, Gaetano e Antonio Avellino, Valentino Ricci, Emanuele Vitiello e Giuseppe Di Maggio. Ma le cariche sono formali, di fatto è una squadra di pescatori efficiente, che offre pesce fresco di alta qualità. Di-

versi sono di origine ponzone o siciliana e c'è qualche elbano. E vediamo le specie ittiche maggiormente pescate che sono scorfani o capponi, triglie, polpi e seppie, ideali per le frittiture e per la preparazione delle zuppe di pesce, fra cui il famoso e prelibato cacciucco all'elbano. «Viene pescato anche il pesce povero – spiega il presidente – come il sugherello, il gattuccio, lo sgombrò, il cavallo, il nasello, oltre al richiestissimo pesce spada e

molti altri pesci, che popolano il nostro mar Tirreno. La peschiera inoltre è fornita di vasche per la conservazione di crostacei vivi quali astici, grasseole e aragoste dei nostri mari». Dal 2013 la cooperativa ha intrapreso l'attività di lavorazione gastronomica del proprio pescato e quindi dà alla clientela piatti tipici di pesce, preparati seguendo le antiche ricette locali «Dal 18 aprile prossimo – prosegue Vitiello – è possibile gustare i nostri

piatti al fresco nella peschiera, oppure possono essere portati a casa o in spiaggia nelle comode vaschette take away. Portiamo il nostro mare in tavola. Gli ordini avvengono anche via telefono (0565977243) e online col nostro sito internet e si può venire al punto

La pesatura di un pesce spada



La pesatura di un pesce spada

La foto di gruppo dei soci di Aclipesca

ordinare per le cene con i vostri ospiti amanti del pesce». Quindi il prodotto fresco o elaborato arriva fino al domicilio dei clienti, grazie alla cucina casalinga di Anna Morlè, cuoca di Acli Pesca, pronta ad esaudire ogni richiesta. Imperdibile il fritto di paranza, frittura espressa da gustare di ritorno dal mare con un buon bicchiere d'Elba bianco Doc. Un'attività cooperativa con le dovute garanzie, con l'identificazione del pescato e la sua tracciabilità, nelle fasi che vanno dalla pesca o produzione al commercio d'ingrosso, con l'etichettatura dei contenitori utilizzati per confezionare il pesce. Sistema che, grazie all'efficienza del servizio veterinario, garantisce la provenienza nonché l'assoluzione dei rigidi controlli igienico-sanitari previsti dalla legge. (s.b.)