

Cozze ma buone Pesce, le scelte dei pontini

Indagine fra pescherie ed ipermercati di Latina: oltre ai gustosi molluschi, «tirano» il persico e le spigole allevate

Tiziana Briguglio

■ **LATINA** Al primo posto le rinomate cozze laziali, al secondo i filetti di pesce persico delle coste africane, al terzo le spigole e le orate (ma solo se di allevamento) del Golfo di Gaeta o delle isole greche. Seguono il pesce azzurro del mar Tirreno, il pescato di Anzio e Terracina, polpi e calamari. Complici le calde giornate di agosto, i piatti a base di pesce balzano in testa alle classifiche dei menu estivi. A radiografare le novità dei consumi della bella stagione, un'indagine condotta in alcune pescherie del capoluogo e negli ipermercati dove, complici le offerte speciali, i pontini orientano la maggior parte degli acquisti. Il prodotto fresco si conferma in testa nella fish parade del momento. Questa tipologia raccoglie infatti oltre il 70% delle preferenze dei pontini sempre più esigenti nel voler sapere cosa portano a tavola. Di questi il

60% sceglie indistintamente sia le varietà di allevamento che il pescato, il 10% esclusivamente il pesce selvaggio lasciando al restante 30% molluschi e crostacei. A piacere, il gusto, la salubrità, il basso contenuto di calorie e la facilità nelle preparazioni. Davanti ai fornelli si prediligono le grigliate, seguite dai cartocci, dalle frittiture, dai primi a base dei classici frutti di mare e dalle pressoché intramontabili insalate di polpo e patate. Tra le novità, nella ristorazione, la passione per i crudi rigorosamente ponzesi accompagnati dalle «bollicine» di un buon prosecco per esaltarne il sapore. Importante fattore di scelta oltre alla praticità è anche la provenienza del pesce e so-

Novità

Nella ristorazione

è «scoppiata»

la passione per i crudi

prattutto il prezzo che compare sui banchi di vendita. Ad orientare le vendite, infatti, più che il luogo di origine (che in etichetta indica la nostra zona con la dicitura FAO 37), le offerte praticate da alcuni che vogliono le cozze vendute a 1,70 euro, le alici a 5,00 euro, spigole e orate di allevamento a 5,90 euro contro i circa 25,00 necessari per acquistarne di pescate in mare aperto. Un settore, quello ittico, che nella sola provincia di Latina conta 288 pescherecci di cui 231 operativi nella piccola pesca e 75 nella tecnica dello strascico, più di 500 occupati fra imbarcati e indotto a terra, per una produzione di 3.200 tonnellate annue, pari ad un valore di 27 milioni di euro. Ma quali caratteristiche deve avere il pesce fresco? Importante è stare attenti ad alcuni semplici fattori: il colore delle branchie rosso vivo, l'aspetto dell'occhio brillante, odore delicato, carni sode ed elastiche, corpo rigido ed arcuato, squame aderenti.

10%

pontini

Prediligono il pesce «selvaggio»

288

barche

Sono quelle che in provincia pescano il prodotto che mangiamo

3200

Tonnellate

La produzione annua di pescato in provincia di Latina