

03 Aprile 2011

Consorzio Pesca Ancona

## L'Adriatico a squarciagola per un mercato del pesce di qualità

Nel Porto Peschereccio di Ancona, il pesce bianco e il pesce azzurro vengono venduti all'asta nel corso di due rituali intensi e coinvolgenti. Osservare gli uomini lavorare è tuffarsi in una tradizione lontana da noi che si rinnova ogni



Marche

Partecipare all'asta del **mercato ittico notturno di Ancona** è un'esperienza per iniziati. Bisogna svegliarsi prima dell'alba, scendere ancora intorpiditi dal sonno verso le banchine del porto peschereccio e lasciarsi abbagliare dalle vivide luci al neon. Il rito si ripete dal martedì al venerdì **alle 3.30 del mattino**, quando si compra all'asta il pregiato pesce bianco per cui Ancona è nota. Le cassette scaricate dalle barche sfilano senza tregua su tre nastri trasportatori paralleli, dopo essere state pesate. Gli acquirenti sulle tribune osservano dall'alto, pronti a effettuare la loro prenotazione tramite un telecomando non appena il prezzo sul display scende al valore corrente di mercato. Minore è la quantità di pesce pescato, più il prezzo tenderà a salire.

Grazie ai propri compratori di fiducia, ogni notte il **Consorzio Pesca di Ancona** si aggiudica le migliori cassette di pesce bianco del mercato ittico. E **nell'arco delle 24 ore** invia alla distribuzione **Coop** un prodotto freschissimo, evitando ulteriori intermediazioni. Il sistema di **vendita all'asta** è un punto a favore della qualità, perché permette ai pescatori di vendere nel più breve tempo possibile un prodotto per sua natura molto deperibile.

Tutt'altra scena si presenta a chi assiste alla **vendita del pesce azzurro, gestita direttamente dal Consorzio**. Sono le 16.30 del pomeriggio. L'astatore esperto urla le puntate crescenti degli acquirenti, molto attento a cogliere in loro qualunque possibile segno di risposta e di rilancio. È **un'asta con voce a salire**, caotica e partecipata: si offre un prezzo sempre più alto, finché colui che si è aggiudicato il lotto può scegliere quali pedane prendere. Il pesce venduto viene subito preparato sui bancali, ghiacciato, caricato sui furgoni e spedito. Lo ritroveremo la mattina dopo già sui banchi dei supermercati.

Il Consorzio - una cooperativa di pescatori - ha mantenuto salda negli anni la volontà di dare un ampio sbocco al prodotto ittico di Ancona e di **salvaguardare le imprese di pesca locali**. Ancona ha scelto di pescare meno e meglio, di tutelare le specie ittiche tramite **il rispetto di quote fissate** e di offrire **una tracciabilità completa** (certificata Feder OP). I primi ad essere interessati alla tutela del mare sono proprio loro, i pescatori del Consorzio, che grazie al forte coordinamento hanno contribuito a costruire un patrimonio collettivo sul quale le nuove generazioni possono contare.

«I pescatori nostri son tosti, no? Tosti da generazioni?», afferma con orgoglio **Paolo Paroncini, Presidente del Consorzio**. «Il padre andava in mare, il nonno andava in mare, il figlio andrà in mare e pure il nipote, se vuole?». Certo, non è tutto rose e fiori: si tratta di un lavoro duro sempre a contatto con la natura, influenzato da situazioni talvolta ingovernabili, strettamente dipendente dalle congiunture negative (come l'attuale rincaro del gasolio per le barche). Di fronte alle difficoltà, l'unione fa la forza e il Consorzio lo dimostra. In questo periodo le barche si sono coordinate per cercare un pesce di pezzatura migliore, ripartendosi completamente l'attività e i guadagni. Mettere insieme venti imprese diverse non è facile. Qui però è possibile, perché esiste **una cultura comune e uno spirito di solidarietà costruito negli anni**.

---