

03 Aprile 2011

Gigante

## Gioielli neri del sud

Sulle rive del Mare Grande, nel golfo di Taranto, scopriamo l'arte tenace della mitilicoltura grazie all'antica tradizione di famiglia della ditta Gigante, pioniera del settore.

Ne abbiamo parlato con Gianluca Basile.



Puglia

La notte tra il 31 dicembre 1978 e il primo gennaio del 1979 una violentissima mareggiata distrusse completamente gli impianti e le barche dell'azienda Gigante. La famiglia Basile dovette ricominciare tutto da capo. Il mare regala ricchezze, ma a volte porta via tutto senza lasciare nulla. “Quando si compra un chilo di cozze” - afferma Gianluca Basile, responsabile commerciale - “non ci si rende conto di quanta fatica ha richiesto”. Non ci sono solo le onde, volubili e irrequiete. Tutto dipende dalle condizioni dell'ambiente marino, perché da Gigante il procedimento è interamente naturale, a base di acqua di mare e “seme” di mitilo.

Ogni fase ha complessità diverse, dal trasporto alla raccolta, dalla lavorazione allo stoccaggio. A ottobre i tipici pergolati vengono stesi sulla superficie del mare per la captazione del seme. Alla fine di febbraio queste ghirlande, colme dei loro gioielli, sono pronte per essere trasferite nelle vasche, dove rimangono circa un giorno immerse in acqua di mare (categoria A). Nell'arco di 18 ore il prodotto arriva al banco pescheria.

In cinquant'anni di storia, Gigante si è costruita una forte reputazione. Negli anni '70 era una delle poche aziende in grado di effettuare spedizioni importanti ai clienti del nord. “Probabilmente nelle nostre vene scorrono cozze”, scherza la Dott.ssa Grazia Basile, biologa e responsabile della qualità. La filiera della sicurezza è garantita da un monitoraggio costante, grazie a un confronto tra ASL competenti, controlli interni del sistema HACCP e frequenti verifiche di Coop, con analisi batteriologiche e chimiche effettuate sia in mare che nello stabilimento.

Una caratteristica peculiare dell'azienda è lo stoccaggio in mare aperto, durante il quale i frutti di mare subiscono una sorta di selezione naturale: solo ciò che è più in salute non muore e viene rivitalizzato in mare, dopo essere pervenuto allo stabilimento tramite autotrasporto. Ma anche la selezione è un momento strategico: scartati i gusci aperti, i gusci chiusi vengono ascoltati ad uno ad uno. Dal suono che emettono quando vengono urtati tra loro e sul banco, l'orecchio allenato riesce a capire se sono vivi o morti, oppure se

sono pieni di mollusco o contengono solo sabbia. I migliori finiranno sulle nostre tavole.

---