

ITALIA-FRANCIA, LE COZZE DELL'ADRIATICO BATTONO LE OCEANICHE DI MONT-SAINT-MICHEL

24 Settembre 2017



ALBA ADRIATICA - C'era bisogno di servire un piatto di ceci bolliti (comunque di ottima qualità, 100% bio, coltivati nell'agro di Giulianova) senza sale né olio (solo a crudo, volendo) con giusto qualche cozzetta in mezzo per interrompere la monotonia? Era necessario insistere con l'improbabile abbinamento di cozze (sempre al naturale) e frutta fresca? Secondo **Raffaele Grilli**, direttore del ristorante Il Piacere (del cibo) di Alba e organizzatore della serata gastronomica Cozze dell'Adriatico vs Moules de Bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel dop, la risposta è sì.

Pur essendo coltivate in un mare "bagnarola" come l'Adriatico, le cozze italiane reggono più che bene il confronto con le cugine francesi allevate su pali verticali nella baia oceanica. Di più. Risultano al palato più sapide e al tempo stesso delicate, ma già straordinarie semplicemente da sole, senza condimenti né accostamenti più e meno azzardati.

Gli esemplari adriatici assaggiati, piccoli allo stesso modo ma non altrettanto pieni anche a causa delle eccessive ondate di calore che durante l'estate hanno surriscaldato il mare.

Facendole patire per mancanza di ossigenazione, e nelle zone più critiche addirittura morire con grosse perdite economiche.

È così che ora, a fine stagione, quando potrebbero ancora essere turgidi, i golosi muscoli bivalvi si presentano svuotati, come rimpiccioliti, poco attraenti (vedi analoga condizione di disidratazione e senescenza delle drupe degli olivi a causa della perdurante siccità e medie termiche elevate nel corso dell'estate). Non abbastanza, però, da indurci a spendere quattro volte tanto per le cozzette bretoni tutto frutto vendute al mercato all'ingrosso di Civitanova Marche a sei euro al chilo (più Iva). Da queste parti le cozze francesi non trovano mercato, abituati come siamo a pagare il prodotto locale un euro e cinquanta al chilo.

Le cozzette aranciate della Bretagna godono, come del resto le ostriche dell'Atlantico di area francese, di un'immagine qualificata. Sono nobilitate da un marchio Dop e sono strettamente legate a un immaginario turistico accattivante, d'élite. Qualità di filiera che decisamente manca ai molluschi nostrani.

Eppure, nel rispetto della stagionalità, il prodotto locale italiano è in grado di reggere perfettamente, e addirittura superare il confronto a livello qualitativo-gustativo, come bene ha dimostrato l'esperienza sensoriale proposta da Il Piacere (del cibo).

“Prodotto locale qualificato deve rappresentare un imperativo per le nostre produzioni” fa osservare il professor **Pietro Giorgio Tiscar**, facoltà di medicina veterinaria dell'Università di Teramo, “sono i produttori francesi a governare il prezzo nella filiera commerciale e non la grande distribuzione, spuntando margini di guadagno altamente remunerativi”.

Tutt'altra musica dalle nostre parti. Disponiamo di un prodotto locale invidiabile, che non viene valorizzato per quello che vale. Purtroppo un certo fermento imprenditoriale si registra attualmente in Abruzzo, racconta Tiscar, vista la forte richiesta di concessioni demaniali per la produzione di molluschi nel tratto di mare prospiciente la costa abruzzese, e l'organizzazione a sistema di alcuni produttori (Organizzazione Produttori Acquacultori della Costa dei Trabocchi). Punto di arrivo sarà riconoscere l'abruzzesità delle produzioni, continua Tiscar. Vale a dire, qualificazione del prodotto a livello territoriale, discorso che *Virtù Quotidiane* approfondirà prossimamente.

L'Italia, rimarca Grilli, è un mosaico di biodiversità e microclimi unico al mondo, come nessun altro luogo può offrire tipicità, qualità e sicurezza agroalimentare. Una fortuna assai poco sfruttata. Manca un'adeguata politica di valorizzazione del prodotto. Manca la cultura da parte del consumatore.

“Le nostre serate non saranno gourmet, ma il punto di arrivo non è quello” dice Grilli, “ci interessa di più fare cultura del cibo, sperimentare la semplicità nelle preparazioni con materie prime di alto livello”.

La prossima cena, giovedì 28, sarà dedicata alle patate. Fiocco di neve, gialla di Avezzano e Turchesa del Parco Gran Sasso- Laga (presidio Slow Food). Un prodotto povero e indispensabile nella dieta contadina mediterranea, come dimostrerà il menu in programma: gnocchi, patate fritte, purè, ciambelle dolci.

Per la cronaca, il confronto sui mitili Italia- Francia si è concluso con il punto a nostro favore. Match sostenuto da una nutrita successione di piatti, preparati dal cuoco **Luigi Giacomelli**: cozze alla vinaigrette, al rosmarino, cartocci al naturale, spiedini di cozze impastellate e fritte, spaghetti al sugo di pomodoro a pera con le cozze. Contro i quali nulla ha potuto l'impertinente sorbetto all'acqua di cozze al vapore (una provocazione?!) della laboriosa gelateria -pasticceria Bollettini, di Alba.