

Una famiglia di pesci filantropi

Si può ben dire che la nostra specie, nel suo complesso, mangi proprio di tutto. Per dare il primo esempio che mi viene in mente, quanto mi raccontava l'amico e collega André che nella cittadina congolese di Yangambi ove aveva lavorato a lungo come ricercatore c'era un periodo dell'anno in cui gli uffici pubblici si svuotavano spesso del loro personale, quasi fosse stato colpito da una misteriosa epidemia; mentre in realtà gli impiegati se ne erano andati in massa a raccogliere grossi e grassi bruchi di farfalla di cui, dopo averli fritti nell'olio di palma, andavano pazzi. E per bloccare sul nascere qualche possibile reazione di disgusto "occidentale" vi dirò anche di quando all'università, tenendo una lezione sull'allevamento dei crostacei, non potei fare a meno di notare le smorfie eloquenti di un simpatico studente africano che interrogato da me al riguardo mi spiegò che dalle sue parti mangiare un gambero o un granchio sarebbe stato come per noi trangugiare uno scorpione o un ragno.

Una dispensa insomma, quella dell'Uomo, in cui può prendere posto quasi tutto ciò che abbia una qualche parvenza di commestibilità. Quando però ci si va a vedere un po' più a fondo, mettendo accanto ai vari tipi di alimento le corrispondenti quantità consumate, ci si accorge che in realtà la nostra sopravvivenza dipende in buona parte da un numero relativamente modesto di organismi vegetali e animali, cui spetterebbe perciò davvero la definizione di "*filantropi*" nel senso letterale di questa parola di origine greca, ossia "amici dell'uomo". Non sono forse tali fra le piante i *cereali* a cominciare dal frumento, dal riso, dal mais, cui va riferita quasi la metà dei terreni coltivati nel mondo anche escludendo da tale calcolo le superfici occupate da altre *graminacee*, quelle foraggere, che rientrerebbero anch'esse nell'alimentazione umana seppure per il tramite degli animali erbivori che se ne cibano? E per stare nel... nostro elemento, l'acqua, che dire del fatto che dei cento milioni circa di tonnellate del pescato annuo mondiale il 45% almeno è rappresentato da specie ittiche appartenenti a **quattro famiglie** soltanto? Che sono in ordine di importanza crescente gli *Sgombridi*, cioè sgombri, tonni, tonnetti, palamite e simili; i *Gadidi*, ossia i vari merluzzi; infine *Engraulidi* e *Clupeidi*, che insieme coprono un buon quinto dell'intera produzione di pesca.

Ora, dire che a questo loro primato quantitativo i componenti delle due ultime famiglie (tanto simili fra loro che in passato venivano riuniti sotto l'unica denominazione di Clupeidi) assommino un aspetto per qualche verso degno di nota sarebbe una bugia bella e buona. Di taglia decisamente modesta, con un corpo affusolato più o meno compresso in senso laterale, presentano una colorazione bluastra, verdastra o brunastra sul dorso, argentea sui fianchi e sul ventre, che ne riduce la visibilità in seno alle acque aperte in cui vivono spostandosi costantemente in grandi branchi alla ricerca dei piccoli organismi planctonici di cui in prevalenza si nutrono.

Delle **acciughe**, uniche componenti della famiglia degli Engraulidi, se avete presente quella che tanto frequentemente e abbondantemente compare sui nostri mercati sapete in pratica come sono fatte tutte le altre cento e più specie che vivono nei mari tropicali, subtropicali e temperati. Un po' meno immediato è invece il farsi un'idea dei vari Clupeidi partendo dalla altrettanto abbondante e conosciuta **sardina** di casa nostra, per via delle differenze di aspetto e di taglia un poco più accentuate che possono esistere almeno fra alcuni di essi.

Anno 809 dopo Cristo. Sul litorale del Mare del Nord, nell'accogliente estuario del Fiume Elba, nasce alla storia una città destinata a fare molta strada; e ha come padrino di battesimo nientemeno che l'imperatore Carlomagno. Verrà chiamata *Amburgo* e sarà presto accompagnata da una miriade di altri centri marinari piccoli e grandi affacciatisi su quelle acque boreali, taluni come *Ostenda* situati anch'essi sul Mare del Nord; altri più ad ovest, sulla Manica, come *Dieppe* e *Dunkerque*; altri più a est, sul Baltico, ed è il caso di *Lubecca*; e tanti altri un po' ovunque lungo le coste scandinave e inglesi.

Una moltiplicazione di porti e porticcioli troppo rapida e diffusa per essere casuale: e infatti alla sua origine stava un immenso tesoro naturale che aspettava soltanto di essere adeguatamente sfruttato e valorizzato. Il suo nome è **aringa**, ha la mascella inferiore che sporge nettamente rispetto a quella superiore, il profilo ventrale piuttosto convesso, le squame grandi e sottili che si staccano con molta facilità, la colorazione blu o verdastra sul dorso, argentea senza alcuna

macchia scura sul resto del corpo, con eventuali sfumature dorate o rosee sui fianchi e ai lati della testa.

Pur essendo uno dei Clupeidi di maggiori dimensioni misura in media soltanto una trentina di centimetri ed eccezionalmente supera i quaranta. In compenso possono essere centinaia di milioni gli individui che formano i branchi di aringhe, in periodica e spesso mutevole migrazione per soddisfare le esigenze alimentari, riproduttive e termiche della specie (ne sono stati osservati di quelli che misuravano più di otto chilometri!). Le rotte seguite in tali spostamenti stagionali sono diverse per le varie "razze geografiche" in cui è suddivisibile la specie, tra le quali spiccano per importanza quelle del Mare del Nord, della Manica, dell'Islanda e soprattutto delle acque norvegesi. Ma non è tanto la biologia dell'aringa ad interessarci qui, quanto piuttosto il ruolo che essa ha giocato e gioca tuttora nell'alimentazione dell'uomo (fra i pesci il suo primato assoluto come "filantropo" è fuori discussione) e attraverso di essa nella sua Storia, quella con la S maiuscola. Sì, perché fino dal suo primo avvio agli albori del Medioevo la pesca delle aringhe assunse dimensioni tali da divenire una delle principali molle dello sviluppo economico dei Paesi costieri del Nord Europa, al punto da condizionarne in ampia misura le stesse vicende politiche.

Così sarà la necessità di sfruttare nel modo più concorde e quindi più razionale e proficuo possibile questa straordinaria risorsa biologica una delle principali ragioni

della nascita (nel 1256) della *Lega Anseatica*, associazione politico-commerciale fra città che, limitata all'inizio a quelle marittime di Lubeca, Amburgo, Lüneburg, Wismar, Rostock e Stralsunda, giunse nel suo periodo di massima floridezza a comprenderne addirittura una novantina, molte delle quali non affacciatisi nemmeno sul mare.

E poiché è intorno alle ricchezze che si accendono regolarmente – fra i popoli come fra gli individui – le dispute più aspre, fra il 1652 e il 1654 Olandesi e Inglesi vennero spesso alle mani in quanto i primi penetravano sistematicamente in acque che i secondi consideravano di propria pertinenza, nelle quali – in specie dopo lo spostamento verso ovest dei branchi di questo pesce verificatosi a partire dal 1429 – tendevano a concentrarsi le migliori aree di pesca dell'aringa.

Ma a prescindere da queste e da tante altre vicende umane, anche cruenti, che la riguardavano, ciò che più conta è che l'aringa – per la prima volta dopo secoli di fame nerissime – riuscì a riempire gli stomaci di milioni di francesi, inglesi norvegesi, danesi, svedesi, finlandesi, olandesi, tedeschi, russi; e non già dei soliti pessimi farinacei del passato, bensì di nobilissime **proteine**, indispensabili per un normale funzionamento del corpo e della mente dell'uomo, accompagnate per di più da altrettanto pregevoli **grassi** – tutti i Clupeidi ne sono ben provvisti – ideali per fornire energia ai muscoli di un'umanità ancora pressoché priva di macchine.

Alla gente insediata lungo le coste le aringhe giungevano così come si trovavano nelle reti, allo stato fresco; ma per consentirne il consumo anche a coloro – i più – che non vivevano in prossimità di quei mari bisognò pensare a dei sistemi di conservazione che estendessero notevolmente nel tempo la commestibilità di un alimento per sua natura deperibilissimo.

Una volta **affumicate**, **essiccate** e soprattutto **salate** le aringhe potevano essere mandate in tutta Europa, a somiglianza di quanto era avvenuto per i merluzzi trasformati in *baccalà* e *stoccafisso*; e superate le Alpi penetrarono un po' ovunque anche nel nostro Paese, divenendovi cibo popolare per eccellenza (quando ero ragazzo la scena della famiglia che riunita attorno alla poverissima mensa strofinava la fetta di polenta sulla "*saracca*" per avere almeno l'illusione di un companatico ritornava ancora regolarmente nei racconti di tanti anziani di origine contadina).

Giunsero le aringhe così conservate anche in riva ai nostri laghi prealpini; e fu lì che la loro vicenda venne ad incrociarsi singolarmente con quella di un altro pesce, un altro Clupeide, su cui pure la gente del posto – e da tempi ancora più remoti – faceva conto per mangiare qualcosa di più e di meglio: l'**agone**. D'acqua dolce anziché salata, seppure assai significativamente derivato dal ceppo parzialmente marino delle *alose* migratrici, occupa di diritto anch'esso un posto di prima fila in quella schiera di pesci "filantropi" di cui abbiamo prima tessuto le lodi.

Niente di paragonabile s'intende con la storia in tutti i sensi grandiosa dell'aringa; ma sulla scena incomparabilmente più ristretta dei nostri maggiori laghi di origine glaciale anche l'agone fu per secoli l'inconsapevole benefattore di tanta povera gente quotidianamente assediata dalla fame.

Riesce difficile, in un'epoca come la nostra in cui i pesci – al pari di tanti altri cibi – ci giungono un po' da tutto il mondo, rendersi conto di quanto stretto, a volte addirittura vitale, fosse un tempo il

legame fra le classi più povere delle nostre popolazioni rivierasche e una risorsa locale come l'agone.

A darci una certa consapevolezza della particolare importanza rivestita in passato da questo pesce nell'economia di pesca dei laghi prealpini può già valere il fatto che ad esso gli scrittori contemporanei dedicassero uno spazio ed un rilievo ben maggiore di quelli riservati a qualsiasi altra specie ittica lacustre. Valga per tutte l'estesa, efficace trattazione dell'anatomia e della biologia dell'agone del Lario tramandataci da Tomaso Porcacchi nel suo libro *"Nobiltà della Città di Como"* (1568), successivamente ripresa in termini quasi identici per il Lago Maggiore da Giovanni Giuseppe Vagliano nel suo *"Le rive del Verbano"* (1710).

Ancora più dimostrative in tal senso appaiono le richieste ripetutamente avanzate dai pescatori alle autorità competenti onde ottenere parziali deroghe al divieto di pesca agli agoni nel periodo preriproduttivo e riproduttivo: rileggendo ad esempio le accorate petizioni presentate il 23 maggio 1785 e poi ancora nel maggio 1812 dai pescatori di Lierna, Varenna, Bellano e Dervio, penalizzati da un inverno particolarmente rigido e prolungato che ne aveva ulteriormente ridotte le già miserabili fonti di sostentamento, ci si rende conto di quanto importante per la sopravvivenza di quelle popolazioni fosse la pesca dell'agone, indispensabile soprattutto per costituire una adeguata scorta di prodotto conservato per l'inverno successivo.

Già, perché al pari dell'aringa e degli altri Clupeidi più in generale (si pensi ad esempio alla sardina) l'agone si presta egregiamente ad esser "lavorato" in modo da conservarsi a lungo nel tempo mantenendo intatte le proprie eccellenti caratteristiche nutrizionali. Non entrerà qui nei particolari di questa complessa lavorazione assommante le tre diverse fasi della **salagione**, dell'**essiccatura** e della **torchiatura** (provvederanno ben più autorevolmente a farlo su queste stesse pagine degli autentici Maestri della materia); sottolineerò piuttosto il fatto che essa, pur praticata in tutto il distretto lacustre prealpino, appare tuttavia prevalentemente legata al nostro Lario.

Difficile comprenderne le ragioni, se si eccettua forse il fatto che gli agoni del Lago di Como hanno sempre avuto fama di essere nettamente migliori, sul piano della qualità, di quelli degli altri laghi "fratelli" (persino un autore straniero, l'inglese Richard Bagot, in un suo libro ottimamente documentato dal titolo *"I laghi Italiani"*, edito nel 1905, ne fa menzione là dove scrive che *"... I piccoli pesci chiamati 'agoni', caratteristici dei Laghi Lombardi, hanno un sapore più delicato nel Lago di Como che non nelle altre acque..."*). Resta comunque indiscutibile che la preparazione e il consumo di tale prodotto siano sempre stati assai più radicati e diffusi fra le nostre popolazioni rivierasche che non fra quelle degli altri laghi prealpini. Lo confermano del resto la stessa origine lariana del termine *"missoltino"* con cui esso è noto, nonché il fatto che soltanto nella tradizione alimentare del Lago di Como sia riservato tuttora ai missoltini – seppure in un contesto economico, sociale ed umano totalmente mutato – un posto d'onore.

Non si può dire invece lo stesso del Lago Maggiore, ove anche lo smercio dell'agone fresco si era ridotto a ben poca cosa già decenni or sono, e nemmeno di quello di Lugano, nella cui area il consumo abituale di missoltini pare esser cessato già prima degli anni '50 del secolo scorso, non appena venute meno le restrizioni alimentari provocate dalla guerra; in quanto poi al Lago d'Iseo, alcuni anni or sono soltanto un pescatore vi risultava ancora attivo nella loro preparazione, che localmente presenta la singolarità di un'aggiunta d'olio sulla superficie del prodotto finito.

Resta il caso particolare del Lago di Garda, ove l'abbondanza di questo pesce ha spesso consentito catture largamente superiori alla domanda di mercato senza che, stranamente, se ne traesse profitto per una sua sistematica lavorazione sul posto.

Scrivendo in proposito Florestano Malfer, nel suo splendido volume dedicato alla natura e alla gente del più grande lago italiano (*"Il Benaco"*, 1927), che l'agone, pur da lui definito *"pesce provvidenza"* per la un tempo indigentissima popolazione locale, *"... soltanto in caso di grandi pesche, quando il mercato – pur notevole per la fame della gente – stentava ad accoglierlo, veniva sventrato e salato per essere poi spedito anche lontano dal lago..."*. Si trattava comunque di una pratica eccezionale e chiaramente più rudimentale rispetto all'autentica preparazione dei missoltini; tanto da fare scrivere ancora al nostro Autore, a proposito dell'agone gardesano, che *"... nessuna industria è sorta finora sulle rive del Benaco per conservarlo e trasformarlo..."*.

Ma tornando per un attimo ancora ai nostri prelibati missoltini lariani, viene spontaneo porsi una domanda non da poco: potrà mai un prodotto tanto "rustico" e antico corrispondere pienamente alle sempre più severe norme igieniche e nutrizionali del giorno d'oggi? Ebbene, una rigorosa indagine scientifica condotta al riguardo in anni recenti ci ha dato le risposte che speravamo, ossia del tutto positive e rassicuranti.

Una volta pronti al consumo, infatti, i missoltini sono risultati **del tutto esenti da qualsiasi pericolosa contaminazione batterica**, e ciò grazie all'azione del sale, alla fortissima perdita d'acqua determinantesi durante l'essiccazione e all'isolamento dall'ambiente esterno assicurato dallo strato di olio e acqua che si forma in superficie a seguito della torchiatura. In quanto alle diverse e raffinate **analisi chimiche** condotte su questo prodotto, esse ne hanno confermato pienamente la pregevolezza alimentare derivante da un elevato **contenuto proteico** sommantesi ad una significativa presenza di quegli **acidi grassi polinsaturi** che la medicina moderna ha dimostrato essere dei veri e propri "santi protettori" del nostro apparato circolatorio.