

LERICI

Stop ai vivai dei muscoli sotto la falesia di Tellaro

Il sindaco Fresco annuncia il disco rosso al piano contestato dai cittadini

SONDRA COGGIO

NIENTE vivai di muscoli sotto la costa di Tellaro. La ferma ostilità dei tellaresi aveva già "costretto" il sindaco di Lerici Emanuele Fresco a stoppare l'ipotesi, cara invece ai mitilicoltori spezzini: ma adesso l'eventualità è stata decisamente accantonata. Questa volta per ragioni tecniche. È stato proprio il primo cittadino, a rivelare che i vivai a Tellaro non si possono fare: incalzato dallo staff del settore di pesca della Regione Liguria, presente al completo all'inaugurazione della rassegna "Mytiliade", che chiuderà oggi a Lerici. «I cittadini di Tellaro si erano opposti - ha ricordato - ma adesso c'è anche una ragione più specifica, per ritenere inopportuno l'impianto sotto costa: la posizione è risultata non strategica. Gli studi avviati sul sistema di correnti, hanno dimostrato che quando ci sono forti piogge, tutto quello che si scarica nel fiume Magra, e da lì in mare, "gira" proprio verso Tellaro. E questo rende di atto sconsigliabile, la realizzazione di un impianto, che sarebbe esposto a continue minacce». Va dunque definitivamente in archivio un progetto che aveva scatenato profonde ansie a Tellaro: quando una corata di cittadini e "foresti" proprietari di ville e residenze in zona avevano detto no a quello che ritenevano un attentato alla bellezza della linea di costa. A capo del comitato, auro Cabano: che molti indicano come outsider di lusso alle prossime elezioni amministrative, leader di quella corrente "ambientalista" del da tempo in rotta con Fresco. Iniziatore dalla categoria a promettere appoggio, il sindaco - che peraltro avrebbe visto bene i vivai anche a Tellaro - ha comunque assicurato



Tellaro: i cittadini si opponevano a che nello specchio acqueo antistante il borgo fossero sistemati vivai di mitili

che Lerici "farà la sua parte per sostenere la mitilicoltura": «Investiamo già sull'impianto di stabulazione di Santa Teresa - ha ribadito - e siamo partner del Comune della Spezia e di quello di Portovenere nel progetto di riqualificazione dell'area della diga, con la ricollocazione ed il riordino degli impianti vivaistici del golfo. Crediamo moltissimo nell'abbinamento fra questa attività e la vocazione turistica della costa». Sul prestigio dell'enogastronomia del mare ha insistito l'assessore regionale alla pesca, Giovanni Barbagallo, che ha rilevato anche "l'importanza dell'educazione ad una sana alimentazione". E infatti, un sogno

della Regione, nel sostenere Mytiliade, è quello di... scalzare Capitan Findus: «Troppi ragazzini conoscono il pesce solo sotto forma di bastoncini». La sfida è dura, ma lo stand dei muscolai spezzini in piazza Garibaldi, aperto ancora oggi fino alle 23, è invitante: focaccia spezzina e muscoli, preparati in tante varietà, per una degustazione invitante. E poi, ci sono tutti i laboratori didattici e del gusto. Per tutta la giornata odierna, (alle 10, 12, 14 e 16), gite in battello da Lerici all'impianto dei mitilicoltori e degli itticoltori, per conoscerne i segreti: gratuitamente. Alle 10 alla Calata Mazzini nuova asta del pesce fresco. Tanti i laboratori per impa-

rare a riconoscere il pesce fresco di qualità: oggi sono previste anche due lezioni di sflettatura del pesce, alle 12 e alle 14,30 con Davide Pietrini e alle 15 e alle 17 con Antonino Brancaleone. Alle 11 e alle 13, alle 17 e alle 19, alla Rotonda il mondo della pesca incontra i bambini. Alle 11 e alle 12 i muscoli dello chef in piazza Garibaldi. Alle 17 alla Rotonda gara di apertura dei muscoli con i borgatari, alle 18 premiazione delle ricette in concorso, alle 19 al Piaseo reading concerto sul mare con il valente attore Luigi Camilli, accompagnato da ottimi musicisti: Egildo Simeone, Livio Bernardini e Pino Traversa. Un omaggio a Fabrizio De André.

Mamma Nadia, testimonial della mitilicoltura spezzina

Premiata come "Muscolaia dell'anno" in piazza Garibaldi

LE DONNE dopo l'altra metà del cielo conquistano il mare. Mytiliade ha premiato ieri come pescatore dell'anno la loaneese Rosanna Tassone, (quarant'anni da motorista, nostromo, cucitrice di reti e pescatrice), e nella categoria dei mitilicoltori, una madre spezzina con un fisico da olimpionica ed una forza che stupisce. Nadia Maggioncalda potrebbe sfilare in passerella: due volte mamma, è invece una mitilicoltrice esperta, e molto attenta all'ambiente. E racconta con passione la sua esperienza in mare: «Ho sempre amato immergermi - ricorda - fin da ragazzina: ho sposato un mitilicoltore, e quando ha avuto bisogno di fare qualche intervento subacqueo, mi è venuto spontaneo propormi per le immersioni. E così, di volta in volta, mi sono avvicinata sempre di più a questa professione, che mi piace molto». Non ci sono tante donne, fra i muscolai... «Decisamente no!», esclude, sorridendo. Qual è stato l'impatto, quando s'è avventurata in questo mestiere insolito? «diciamo che ero sempre presente, già prima, a dare una mano a mio marito: e quindi, pian piano, sono entrata nel giro. Senza scossoni». Da quanti anni lavora ai vivai? «Considerando gli inizi, da una ventina». L'allevamento e la coltivazione del mitile in vivaio al-



Nadia Maggioncalda

la Spezia risalgono all'anno 1887: i pali di legno sono stati sostituiti con materiali moderni, ma la fatica resta. In questi vent'anni, ha visto cambiare il metodo di lavoro? «Sì. Nella sostanza, il ritmo e la lavorazione sono gli stessi, ma è tutto più tecnologico: ci sono tecniche e attrezzature che agevolano. Prima dovevi sollevarti tutto a braccia, su certe barchette concave, che rendevano tutto più complicato. Adesso va meglio». E come se la cavava? Ride, Nadia: «Sono molto forte - spiega - e quando qualche altro mitilicoltore, vedendomi

alle prese con grossi pesi, mi si faceva accanto per aiutarmi, io rispondevo: non c'è problema, se vuoi ti do una mano io! E' stato anche divertente...». Sono parole simili a quelle della pescatrice Rosanna Tassone: «Si fa meno fatica fisica - spiega - ma l'impegno c'è tutto comunque: e quando arrivi a vendere e sfilettare il pesce, ti sembra di riposarti, rispetto a tutto quello che hai fatto prima!». Donne in prima linea, dunque. Rosanna nella sua Loano già progetta la pescaturismo. Nadia, alla Spezia, è stata premiata anche per la cura che ha nel controllo del percorso dei muscoli dal vivaio alle tavole, attraverso le tecniche di stabulazione. Nella nostra provincia si usa il procedimento di sterilizzazione all'ozono: giornalmente i mitilicoltori portano il prodotto raccolto allo stabulario dove viene pesato e preso in carico, messo in ceste, imbragato con un carroponete e deposto nelle vasche di depurazione, dove resta immerso per 24 ore, prima di essere confezionato in sacchetti da due chili, con appositi tagliandi di controllo, con la data di confezionamento e l'intestazione dell'impianto. Alta, muscolosa, la mitilicoltrice spezzina è una bella testimonial per un settore dinamico. I suoi figli proseguiranno l'attività dei genitori? «Vedremo», dice Nadia.

Il Secolo XIX
26.9.2010

LERICI MYTHIADE GIUNGE ALL'EPILOGO

I «muscoli vincenti» Attesa per il verdetto

COINVOLGENTE epilogò oggi a Lerici, di Mythiade, la kermesse gastronomica con protagonisti i muscoli dei via-vai spezzini. Un susseguirsi di eventi culinari e culturali caratterizzano l'appuntamento più atteso: la proclamazione della ricetta vincente, naturalmente a base di muscoli, del concorso *I muscoli de cà mèa*. Il verdetto alle 18 in piazza Garibaldi, subito dopo la gara di apertura *Ti apro in due* da parte dei giovani delle borgate alla Rotonda Vassallo. Ecco le ricette dei 14 finalisti, scelti su un centinaio di partecipanti da una giuria mista di esperti e pubblico. **Settore antipasti:** Piera Rolla e i suoi muscoli alla senape. Roberto Culicchi e la panzanella di muscoli. Paolo Tommasini con muscoli su vellutata di ceci. Marina Stefanelli e i muscoli impanati. **Settore primi piatti:** Patrizia Stefanini con i suoi spa-

ghetti ai muscoli "tricolore" di Patrizia. Paolo Della Gala con i suoi maltagliati con mesciuia e cozze. Alessandro e Grazia con la sua vellutata di zucca con muscoli. Maria Rosa Rivella Musso e

FESTA

La premiazione è costellata da eventi culinari e culturali

i suoi tagliolini con muscoli. Editta Della Maggesa e le sue linguine con muscoli e zafferano. **Settore secondi piatti:** Giorgio Pellitteri presenta muscoli ripieni. Francesca Francia muscoli ripieni uno. Fabio Favicchio la zuppa di muscoli ciucca. Aldo Sgorbini la zuppa di muscoli con fagioli borlotti. Barbara Bosco muscoli ripieni della nonna Dari. Tra questi fuoriclasse del muscolo sarà eletto un vincitore per ogni settore.

E.S.