

Magione Quasi 40 soci, 5 dipendenti e mezzo milione annuo di fatturato. La cooperativa tra crisi e futuro

Grido d'allarme dei pescatori

Cocchini: fuori da mense e ristoranti, occorre rieducare i consumatori

di RENATO CASAIOLI

MAGIONE - Pesca come fattore identitario di un territorio, al pari della sua storia, delle sue bellezze ambientali ed artistiche. E i prodotti ittici del Trasimeno - carpa, luccio, anguilla, persico, latterino - facevano parte della tradizione culinaria giornaliera del bacino lacustre e molto oltre compresa la città di Perugia, dove le famiglie e non solo dei Baglioni, avevano nei secoli stipulato veri e propri contratti di fornitura del pesce con i pescatori.

Negli ultimi decenni tutto è cambiato, il pescivendolo strillone è scomparso. Al suo posto due punti di vendita a San Feliciano e Sant'Arcangelo. "Per molte ragioni - precisa il presidente della Cooperativa pescatori Trasimeno, Aurelio Cocchini - i ritmi della vita, il modello familiare odierno, mal si conciliano con il buon cucinare, specie se si tratta di pesce di lago. Piatti semplici che però necessitano di una tempistica piuttosto lunga a causa delle peculiarità del pesce". Insomma, ormai anche tra i fornelli è l'omologazione gastronomica industriale che si affaccia dagli scaffali della grande distribuzione a farla da padrone. "E noi - chiarisce Cocchini - non saremo mai in grado di entrare su quegli scaffali, anzi non è un nostro obiettivo. Il nostro è un prodotto di cattura, altamente stagionale. In compenso abbiamo un'altissima qualità organolettica del pescato. Occorre rieducare il consumatore, vittima di una cattiva informazione, che ci ha fatto uscire dalle mense scolastiche del comprensorio perché i genitori dei bambini ritengono il pesce di lago di seconda scelta".

Come riportare il consumatore a privilegiare un prodotto che oltretutto avrebbe il vantaggio del "km zero"? "Per il momento, abbiamo allestito un punto di frittura alla darsena dei pescatori di San Feliciano, aperto la domenica pomeriggio. Ma abbiamo anche iniziato ad organizzare cene a tema, in collaborazione con Pro loco e Slow Food. Un buon veicolo promozionale sono le sagre.

Certo, rimane il nervo scoperto della ristorazione locale, dove sono ancora pochi a proporre piatti tipici del lago".

Le recenti scelte della Regione che prevedono un taglio ai finanziamenti dai 120.000 euro del 2010 ai 25.000 del prossimo anno? "Dalla Regione abbiamo avuto sempre grande attenzione e validi aiuti. Non abbiamo mai chiesto assistenzialismo, ma un aiuto per poter promuovere al meglio i nostri prodotti". L'ultima iniziativa è "Pescatori per un giorno". Si prende una barca all'alba accompagnati da pescatori professionisti, poi il pescato direttamente cucinato. Alla cooperativa non si sottovalutano i problemi, ma l'ottimismo non manca. Con l'ingresso di tre giovani che hanno deciso di imparare il mestiere e che vanno ad aggiungersi ai 35 soci, più 5 dipendenti ed un fatturato annuo che si aggira intorno ai 500.000 euro, si continua a guardare al futuro.



➤ L'interno della peschiera della cooperativa pescatori del Trasimeno
Nel tondo, il presidente Aurelio Cocchini

