

L'ALTRA ROMA

APRILE: PRIMAVERA, PESCI E CARCIOFI

di Sandro Bari *

Aprile porta primavera e... pesci. Per cominciare, il famoso "pesce d'aprile", tradizione riportata dall'etnologo Giuseppe Pitrè alla fine dell'800, oggi attribuita allo spostamento della festività di Capodanno dal 1° aprile al 1° gennaio secondo la riforma di Gregorio XIII nel 1582, per cui si facevano scherzi a chi ancora praticasse l'antica usanza. Ma anche pesci veri, dato che è stagione adatta per la pesca di molte specie ittiche. Ciò fa rammentare che il consumo del pesce a Roma è sempre stato intenso, specialmente per la comodità di... averlo dentro casa, visto che un tempo ce lo portava il Tevere, senza neppure la necessità di usufruire dell'abbondante pesca che offriva il mare prossimo all'Urbe, da Fiumicino, Ostia, Anzio, Civitavecchia. I Romani fin dall'antichità erano cultori del pesce sia come alimento sia come prodotto naturale e da allevamento e riproduzione, come testimoniano i vivai concepiti da veri specialisti, e tutti i luoghi deputati alla pesca e alla selezione delle specie, dai laghi alle marrane, alle paludi, ai bacini artificiali, fino alle oasi naturalistiche di oggi. Erano famosi i vivai di Anzio, ma anche quelli situati nelle varie vasche e pi-



Pesce siluro



BARBO



CAVEDANO



CEFALO



LUCCIO



CRATA



PERSICO



SALMONE



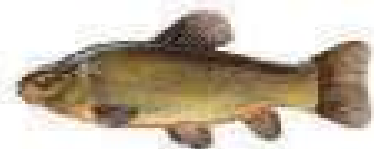
SCARDOLA



SPIGOLA



STORIONE



TINCA



TRIOTTO



TROTA

Pesci del Tevere

scine dell'Urbe imperiale, dove venivano allevati anguille, murene, storioni e carpe.

Il Tevere in particolare era perenne fonte di produzione ittica, sia per quella che giungeva dall'alto del suo corso, sia per quella che lo risaliva dal mare, come facevano addirittura gli storioni fino al secolo scorso. Le anguille erano coltivate nei vivai alla confluenza con l'Aniene fino a pochi anni fa. Nelle oasi e nei terreni lacustri si riproducevano cavedani, scardole, barbi, tinche, lucci e carpe. Scendevano a valle salmoni, persici, trote. Spigole e triotti abitavano la tratta dall'Urbe verso la foce. Dal mare risalivano cefali e orate. Oggi la quantità e la qualità del pesce tiberino sono diminuite, in parte per l'inquinamento, in parte perché vi è stato immesso da qualche decennio un grosso predatore che ne fa strage, il cosiddetto pesce siluro, originario dei fiumi dell'est, che raggiunge dimensioni enormi: più di cento kg.

Gli antichi Romani sono sempre stati grandi estimatori del pesce nelle sue infinite preparazioni culinarie, rese famose dalle descrizioni di banchetti e dalle ricette di Apicio. Ma anche in tempi recenti non si scherza: dalle ricette tradizionali e popolari elencate con il gran gusto (anche poetico) di Adolfo Giacquinto (1846-1937), alla cucina familiare e colta di Ada Boni (1881-1973) fino agli scritti di uno dei più grandi cultori della Romanità in tutti i suoi aspetti, compreso quello gastronomico, Livio Jannattoni (1916-1992). Negli infiniti testi di cucina romana ci si può sbizzarrire scoprendo ricette antiche o preparazioni gastronomiche moderne; vi si trovano mille piatti succulenti di pesce, cucinato in ogni modo possibile: quello del Tevere, cotto arrosto come il cefalo, il luccio, il capitone, la murena, oppure in umido come la ciriola, il coregone, la trota... Ma nulla di più festoso e gradito di una bella frittura in abbondante olio di oliva, e in tal caso si preferisce il pesce di mare come alici, sarde, sogliole, lattarini, polipetti, seppie, calamari, gamberi... ed ecco, proprio in questa stagione, comparirvi insieme l'eccezionale componente vegetale tanto apprezzato dai Romani, gli spicchi fritti dorati del carciofo romanesco, comprato a Ladispoli e Cerveteri nella festosa sagra annuale. Dal grande vassoio si pescano, con le mani, i pesci infarinati e fritti ancora roventi, alternandoli con lo spicchio di carciofo seguito da una sorsata di Frascati, Marino o Lanuvio freschissimo... e poi, al lavoro, se ne avete il coraggio...

* direttore del Salotto Romano (salottoromano.it)