



Il respiro del **Mare**

**OSSERVATORIO REGIONALE
PER LA PESCA MARITTIMA E L'ECONOMIA ITTICA**

Sede: AMAP - Via Thomas Alva Edison 2 60027 Osimo AN

Sito web: www.osservatoriopescamarche.it

E-mail: osservatorioittico@amap.marche.it

Telefono: 071 8081



PREMESSA

Collaborazione AMAP-SFM per il progetto “Comunità del Mare”

Il nostro territorio intrattiene un legame profondo, quasi viscerale, con il mare. Attraverso il mare si sono formate le nostre tradizioni, i nostri sapori e i nostri mestieri: elementi che raccontano chi siamo e da dove veniamo.

Da questa consapevolezza nasce la collaborazione tra **AMAP** – Agenzia Marche Agricoltura Pesca e **Slow Food Marche**, che hanno scelto di unire le proprie competenze e sensibilità per dare vita a un progetto particolarmente significativo: la **Comunità del Mare**.

Questa iniziativa intende raccontare non solo il patrimonio paesaggistico delle nostre coste, ma anche il lavoro quotidiano e instancabile di donne e uomini che del mare sono custodi. Persone che, con passione e rispetto, tutelano una biodiversità preziosa e fragile e portano sulle nostre tavole prodotti autentici, accompagnati da saperi e ricette tramandati nel tempo.

L'obiettivo è semplice ma ambizioso: valorizzare **la piccola pesca locale**, promuovere filiere sostenibili e contribuire a preservare l'ambiente marino affinché resti una risorsa viva anche per le generazioni future.

Grazie alle competenze tecniche di AMAP e alla visione di Slow Food, fondata sui principi del 'buono, pulito e giusto', questa pubblicazione vuole offrire una conoscenza più profonda del nostro mare e delle comunità che lo vivono.

Il mare è di tutti e, insieme, possiamo fare in modo che, ascoltandone il respiro, continui a essere la nostra risorsa più preziosa.

Buona lettura.

Il Presidente AMAP
Renato Frontini

Il Presidente SFM
Vincenzo Maidani



Sommario

Le Comunità **Del Mare**

Numana – Ancona (Portonovo)

LE RICETTE

LA SEPPIA E IL SUO FEGATO

MOSCIOLI RIPIENI DI FERRAGOSTO

POLENTA CON LE MUGELLE

SEPPIE CON I PISELLI

SPAGHETTI MOSCIOLI E FINOCCHIETTO SELVATICO

TRIGLIE BARDATE AL PROSCIUTTO

BOMBETTI IN PORCHETTA

BRODO DI GUATTI CON RISO

PACCHERI CON LE RAGUSE IN PORCHETTA

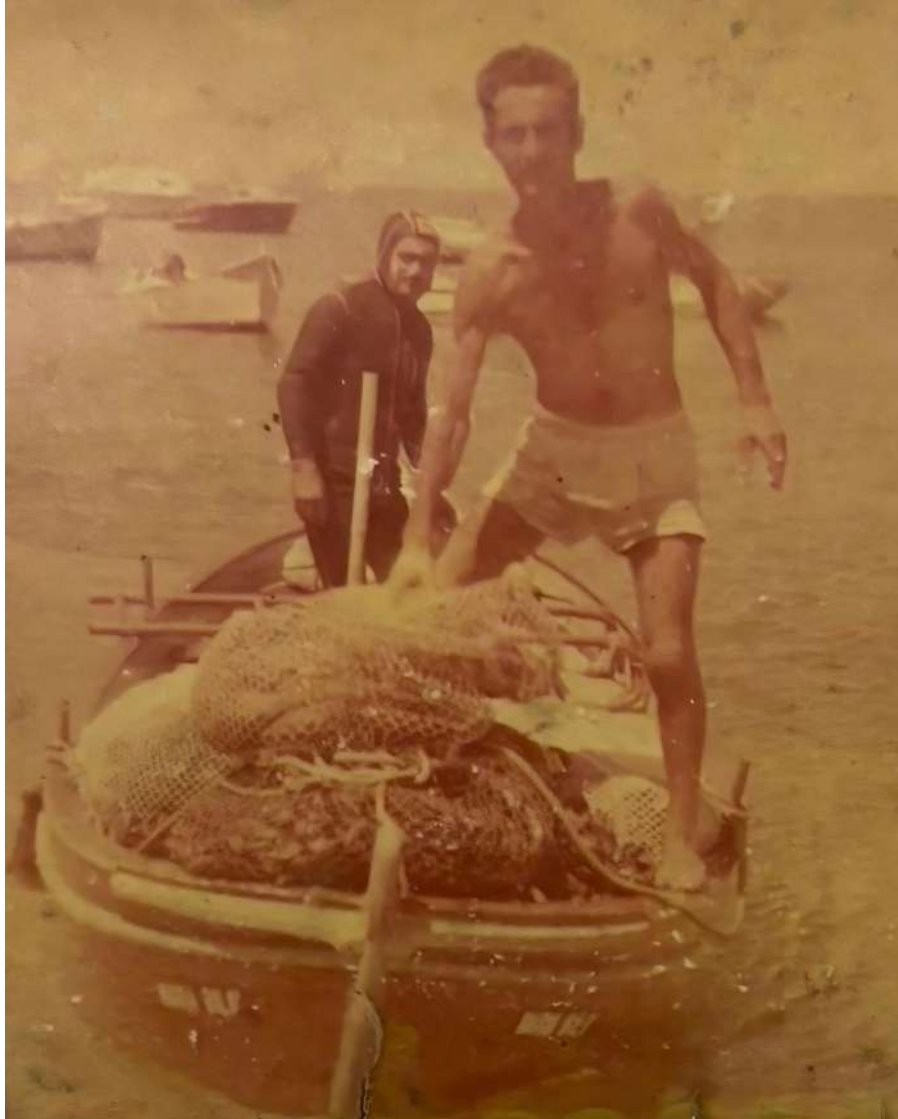
INTERVISTE

Romano Cremonesi si racconta ... (Numana)

Sandro Rocchetti si racconta ... (Portonovo)

Massimiliano Mengarelli si racconta ... (Portonovo)

Bibliografia e fonti





Ancona



Portonovo



Numana

**Le comunità
del mare
delle Marche**



Le Comunità **Del Mare**

Orizzonti di Mare. La Piccola Pesca familiare tra le Rupi del Conero e il Porto di Numana

Prende vita nel momento esatto in cui i primi chiarori svelano la mole imponente del Monte Conero, mentre la baia di Portonovo è ancora avvolta in una quiete interrotta solo dal mormorio delle onde sui ciottoli bianchi. Accade quando le piccole imbarcazioni lasciano il porto di Numana, una dopo l'altra, orientandosi con precisione quasi istintiva verso le secche e i tratti di fondale conosciuti da generazioni.

Perché nel mare del Conero le "secche" hanno dei nomi, come fossero vive: la secca della Madonna, dell'Ospedale, dei Pianconi, di Frezzotti, del Casello. È un'operosità discreta ma costante, che resiste al tempo, alle trasformazioni del mercato e alle mutazioni del settore e diventa l'anima pulsante dei pescatori della piccola pesca artigianale e familiare del Conero.

In questo tratto di Adriatico il mare non è soltanto uno spazio di lavoro o una risorsa economica, ma un elemento identitario profondo. Se Portonovo rappresenta l'immagine più iconica e selvaggia, con le sue pareti calcaree che si tuffano a picco nelle acque che in

alcune giornate sono limpidissime, Numana ne costituisce il cuore marinaro più strutturato, le cui origini risalgono all'epoca romana e che, senza soluzione di continuità, nella seconda metà del XIX secolo vede nascere le prime comunità di pescatori organizzate. Il porto numanense, ampliato nel tempo per rispondere alle esigenze moderne, ma rimasto rigorosamente a misura di piccola flotta, è il punto di partenza e di rientro quotidiano per imbarcazioni che portano nel nome e nelle chiglie la storia di intere famiglie.

Qui la tradizione non è un reperto da museo, ma un sapere pratico che si intreccia con la vita del borgo; le reti stese ad asciugare al sole, le cassette del pescato che passano di mano in mano appena sbarcate, il rapporto diretto e senza filtri tra chi pesca e chi acquista. È una filiera corta che conserva un legame comunitario indissolubile, dove la tracciabilità è garantita dal volto stesso del pescatore.

La piccola pesca del Conero è definita da regole precise, scritte e non scritte, dal ritmo delle stagioni. È fatta di barche sotto i dodici metri,



“batane” in dialetto, prive di sistemi di traino invasivi, che operano entro poche miglia dalla costa. Si utilizzano strumenti antichi: nasse, cogolli e reti da posta, tutti strumenti selettivi per eccellenza, che intercettano ciò che il mare offre senza compromettere l'equilibrio dei fondali. In questo contesto, la piccola pesca familiare svolge un ruolo fondamentale nella tutela della biodiversità marina.

Grazie all'utilizzo di tecniche selettive e a basso impatto, essa consente un prelievo sostenibile della risorsa, riducendo al minimo le catture accidentali e preservando gli equilibri dell'ecosistema.

Il rispetto dei cicli naturali e delle taglie minime contribuisce inoltre al ripopolamento delle specie, mentre la profonda conoscenza del mare da parte dei pescatori locali li rende veri e propri custodi dell'ambiente. In questo modo, la piccola pesca non rappresenta solo un'attività economica, ma un presidio attivo di salvaguardia della biodiversità e degli habitat marini, in equilibrio con le esigenze delle generazioni future.

I fondali del promontorio, caratterizzati da un'alternanza complessa di roccia e sabbia, richiedono una conoscenza puntuale delle correnti e dei venti. Lo scirocco che ingrossa il mare o il grecale che taglia il viso possono cambiare rapidamente le condizioni di lavoro, trasformando una giornata di pesca in una prova di resilienza. A Numana e Portonovo, questa competenza si tramanda ancora come un codice del mare, fatto di osservazione quotidiana e memoria condivisa.

Tra tutte le specie, il simbolo assoluto resta il mosciolo selvatico di Portonovo, presidio Slow Food, nato nel 2004 grazie all'intuizione e all'impegno di Franco Frezzotti. Non è un prodotto da allevamento, ma è un mitilo che nasce, cresce e si ancora naturalmente agli scogli sommersi della baia e alle pareti del promontorio.

La sua raccolta è un rito regolamentato e stagionale che richiede esperienza e, soprattutto, un rispetto sacrale. La tutela del mosciolo è diventata nel tempo l'emblema di una cultura della sostenibilità condivisa dall'intera comunità costiera, trasformando un semplice mollusco in un presidio di biodiversità riconosciuto a livello internazionale.





La storia della piccola pesca del Conero non è fatta solo di statistiche, ma di volti che hanno solcato queste acque quando il mestiere era ancora più duro. Ricordare queste figure significa onorare il fondamento vivo dell'attuale organizzazione del settore.

Non si può parlare di Portonovo senza evocare il ricordo di Ramona Emergenti, l'unica donna pescatrice di moscioli selvatici. In un mondo storicamente maschile, Ramona, figlia d'arte, ha saputo imporsi con una forza e una capacità fuori dal comune, immergendosi e lavorando fianco a fianco con i colleghi maschi, diventando simbolo di un'emancipazione nata dalla passione per il mare e per la propria terra. La sua figura resta legata indissolubilmente agli scogli della baia, custode di un mestiere che non concedeva sconti.

Poco distante, accanto alla storica Torre De Bosis, si stagliava la figura di Sandro Stecconi, attivo nel suo mitico capanno. Sandro non era solo un operatore, il suo capanno era un osservatorio privilegiato, un punto di riferimento per chiunque volesse capire il mare di

Portonovo. La sua presenza costante rappresentava la continuità della tradizione, un ponte tra il passato della flotta e il futuro del turismo sostenibile.

E poi, sempre a Portonovo, i pescatori Ilario Giacchetti, Aroldo Giacchetti e Giancarlo Fiorini, figure centrali nella creazione della fisionomia di Portonovo.

A Numana, invece, la memoria corre, tra gli altri, a Giorgio Manfrini, pescatore di straordinaria resilienza. Giorgio ha attraversato decenni di cambiamenti, adattandosi con intelligenza alle nuove condizioni di pesca, alla riduzione dei margini e alle mutazioni climatiche, senza mai perdere quell'orgoglio marinaro che caratterizzava il borgo antico.

Questi uomini e donne, spesso lontani dai riflettori, sono stati i veri architetti di quel "codice non scritto" che ancora oggi guida i pochi giovani pescatori.

In questo percorso di conservazione e valorizzazione, un ruolo determinante è svolto ancora oggi dalla Cooperativa fra Pescatori di Portonovo.





Punto di riferimento organizzativo e culturale, la cooperativa ha consolidato pratiche di gestione della risorsa che oggi sono studiate come modelli di eccellenza. Attraverso il dialogo costante con istituzioni regionali, enti di ricerca e AMAP, la Cooperativa ha promosso la protezione delle aree di ripopolamento e il rispetto rigoroso delle taglie minime. Non si tratta solo di obblighi normativi, ma di una visione lungimirante, ovvero quella di proteggere l'ecosistema roccioso del Conero, che significa garantire un futuro economico alle prossime generazioni di pescatori, salvaguardando al contempo la qualità dell'ambiente nel rispetto delle generazioni che verranno.

Oggi il settore affronta sfide complesse tra l'aumento dei costi del carburante, la burocrazia normativa e la sfida del ricambio generazionale. Eppure, la dimensione raccolta del porto di Numana e il forte senso di appartenenza della comunità di Portonovo mantengono viva la professione. Il pescato del Conero — seppie, triglie, sogliole, mormore, pannocchie, polpi, scorfani, mugelle,

gallinelle, bombetti, raguse — arriva a terra poche ore dopo la cattura, destinato a una ristorazione locale che esalta la qualità rispetto alla quantità. Qui il calendario naturale non può essere forzato perché è il mare a dettare i tempi, e il pescatore è il suo interprete più fedele.

Essere pescatori tra Portonovo e Numana significa custodire un equilibrio sottile tra tradizione e contemporaneità. Significa partire prima dell'alba, leggere il mare contro la parete bianca del monte, rispettare i cicli biologici e onorare la memoria di chi, come Ramona, Sandro e Giorgio, ci ha insegnato che il mare restituisce solo ciò che si è capaci di proteggere. In questo tratto di Adriatico, la piccola pesca familiare continua a essere un segno vivo dell'identità marittima marchigiana, un esempio concreto di come l'uomo possa vivere in armonia con un ecosistema prezioso e fragile.

Questa pubblicazione è dedicata a loro, ai custodi del Conero, a chi resta e a chi, dal porto o dalla baia, continua a guardare l'orizzonte cercando di capire il vento.



LA SEPPIA E IL SUO FEGATO



Ingredienti per 4 persone

Per le seppie:

- 4 seppie piccole fresche con pelle e interiora
- Alloro
- Rosmarino
- Limone
- Sale
- Pepe.



PREPARAZIONE

Prendere le seppie pulite dalle loro interiora e dal becco, intanto portare l'acqua (ben salata con odori vari come rosmarino alloro timo buccia di limone e pepe misto) a 90° in una capiente pentola.

Cuocere a fuoco spento con coperchio per 20 minuti circa. Una volta cotta raffreddarla, tagliarla in più parti ripassarla in una padella rovente, di ferro o antiaderente, con uno spicchio d'aglio e olio evo, prima di servirla nel piatto.



Per la salsa di fegati:

- I fegati e le sacche del nero recuperati delicatamente dalle interiora delle seppie
- 6 spicchi d'aglio
- 100 gr olio evo
- 100 gr di vino bianco
- 50 gr concentrato di pomodoro
- Rosmarino 1 rametto
- 6 foglie di alloro



PREPARAZIONE

Per la salsa di fegati e nero: recuperate i fegati (freschissimi) delle seppie e metteteli da parte, fate lo stesso con le sacche del nero, intanto in una casseruola alta andate a stufare nell'olio 6 spicchi d'aglio senza anima, una volta appassito l'aglio andiamo a sfumare con del vino bianco, evaporato il vino aggiungete i fegati e qualche ritaglio delle parti più coriacee, sfumare con la seconda parte di vino bianco e lasciate evaporare (fare questo passaggio due volte). Adesso è ora di aggiungere 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro e bagnare con del brodo vegetale o acqua bollente, aggiungete rosmarino e alloro, coprite con un coperchio a fate andare per 15/20 minuti a fuoco lento. Aggiungete le sacche di nero e fate cuocere per 2 minuti circa. Regolate di sale pepe o peperoncino. Frullate tutto fino ad ottenere una salsa liscia e compatta. (Questa salsa può essere usata per condire risotti o piatti di pasta oltre che per questa preparazione).



Le ricette

MOSCIOLI RIPIENI DI FERRAGOSTO



Ingredienti per 4 persone

- 2 kg di moscioli grandi
- 100 g di pangrattato
- 1 uovo
- 1 spicchio d'aglio
- Prezzemolo fresco
- 2-3 cucchiaini di parmigiano grattugiato
- Olio extravergine d'oliva
- pepe
- Un po' di pomodoro o passata



PREPARAZIONE

Pulire i moscioli dalle concrezioni e togliere il bisso, metterli in padella a fuoco vivo solo finché si aprono, eliminare una valva e tenere quella con il mollusco. Conservare un po' della loro acqua di cottura filtrata. Per il ripieno in una ciotola mescolare pangrattato, uovo, parmigiano, aglio e prezzemolo tritati, un filo d'olio, pepe, qualche cucchiaino di acqua dei moscioli.



Deve venire un composto morbido ma non liquido.

Mettere un po' di ripieno su ogni mosciolo e pressare leggermente, chiudere con la valva in precedenza tolta e legare con dello spago da cucina. Fare un leggero sugo con olio, aglio e passata di pomodoro, aggiungere i moscioli ripieni e cuocere per 10-15 minuti.

I moscioli sono le cozze selvatiche tipiche della Riviera del Conero, pescate lungo il tratto di costa che va da Pietralacroce di Ancona ai Sassi Neri di Sirolo. A differenza delle comuni cozze allevate, i moscioli crescono spontaneamente attaccati alle pareti del Monte Conero e vengono raccolti tramite pesca. Considerati una vera specialità del territorio, si trovano solo nel periodo compreso tra aprile e ottobre.



Le ricette

POLENTA CON LE MUGELLE (CEFALI)



Ingredienti per 4 persone

Per il sugo:

- Mugelle (cefali) numero 2
- Olio evo qb
- Pomodoro polpa 400 g
- Conserva 1 cucchiaino
- Prezzemolo Qb
- Cipolla 1
- 2 bicchieri di acqua
- Sale e pepe



PREPARAZIONE

Soffriggere cipolla in olio evo, aggiungere un po' di prezzemolo precedentemente tritato e poi il pomodoro e un cucchiaino di conserva (doppio concentrato), allungare con due bicchieri di acqua e far cuocere per 5 minuti. Aggiungere le Mugelle squamate ed eviscerate e tagliate a pezzi, disposte nel tegame. Coprire e cuocere per 15 minuti a fuoco lento avendo l'accortezza di non girarle per non romperle.



Per la polenta:

- 1 litro di acqua
- Farina di mais 200 g
- Sale Qb



PREPARAZIONE

Aggiungere il sale all'acqua e quando ancora è tiepida, versare la farina facendola cadere a pioggia in modo da evitare la formazione di grumi. Mescolare lentamente a fuoco lento per tutto il tempo di cottura. Dopo 30/40 minuti, versare la polenta in un piatto o in un tagliere di legno e condire.

Il cefalo è un pesce di mare molto diffuso lungo le coste italiane, apprezzato per le sue carni saporite e delicate. Vive soprattutto in acque costiere, lagune e porti, riconoscibile dal corpo allungato e argentato. È un pesce versatile in cucina: ottimo al forno, alla griglia, in umido o sfilettato per primi piatti dal gusto autentico di mare.



SEPPIE CON I PISELLI



Ingredienti per 4 persone

- 800 gr di seppie
- 400 gr di pisellini
- Salsa di pomodoro
- Mezza cipolla bianca piccola
- Prezzemolo tritato qb
- Maggiorana qb
- Olio evo qb
- Vino bianco 50 gr.
- Sale e pepe qb



PREPARAZIONE

Dopo aver pulito e tagliato le seppie a fettine, mettete in padella con olio e cipolla tritata, prima appena appassita. Cuocerle e girarle fin che cominciano a rosolarsi, sfumarle con il vino, salarle e peparle a piacere. Aggiungere i piselli e dopo qualche minuto la salsa di pomodoro. Continuate la cottura, aggiungendo un goccio di acqua, finché le seppie siano giustamente cotte (poco più di mezz'ora circa) e la salsa sia alla fine ben tirata.



Le **seppie** sono molluschi di mare molto diffusi nel Mediterraneo, riconoscibili per il corpo morbido e la presenza dell'osso di seppia all'interno. Hanno una carne bianca, tenera e dal sapore delicato, molto versatile in cucina: si possono preparare in umido, alla griglia, ripiene o con i classici piselli. Sono un alimento leggero, ricco di proteine e povero di grassi, ideale per chi cerca piatti gustosi ma equilibrati.



SPAGHETTI MOSCIOLI E FINOCCHETTO SELVATICO



Ingredienti per 4 persone

- 400gr di spaghetti
- 2kg di moscioli selvatici di Portonovo
- Mezza cipolla rossa di Tropea
- Olio, sale e pepe q.b.
- Finocchietto selvatico
- Vino (verdicchio preferibilmente)



PREPARAZIONE

Lavare bene i moscioli, togliere il bisso e aprirli in una pentola con un filo di acqua, mettere il coperchio, appena aperti spegnere il fuoco. Tritare la cipolla rossa, farla soffriggere lentamente. Nel frattempo tritare una parte di moscioli e metterli in aggiunta al soffritto, la restante parte la metteremo a mantecatura.



Aggiungere il finocchietto selvatico direttamente nel fondo di cipolla e moscioli, sfumare con il vino e aggiungere un po' di acqua di cottura. Sale e pepe a piacere.



Le ricette

TRIGLIE BARDATE AL PROSCIUTTO



Ingredienti per 4 persone

- 2 Triglie
- 2 fette di Prosciutto crudo
- Succo di limone
- Vino bianco verdicchio
- Olio evo
- Buccia di limone (non trattato) tritata
- 1 spicchio d'aglio tagliato a metà
- Rosmarino e prezzemolo
- Pepe in grani



PREPARAZIONE

Scegliere due belle triglie, dopo averle squamate e private delle loro interiora, lavatele con poca acqua. Il tutto delicatamente essendo la triglia un pesce delicato. Poi farle marinare nel succo di limone. Nel mentre unire vino bianco verdicchio, olio evo, della buccia di limone (non trattato) tritata, uno spicchio d'aglio tagliato a metà, rosmarino e



prezzemolo tritato e del pepe in grani. Passata un'oretta andiamo a avvolgere ciascuna triglia in una sottile fetta di prosciutto crudo. Disponiamole in una pirofila con il liquido e i suoi odori. Per poi cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti. Servitele calde

La triglia è un pesce di mare pregiato dal sapore intenso e delicato, riconoscibile per il suo caratteristico colore rosato. Vive sui fondali sabbiosi e rocciosi del Mediterraneo ed è molto apprezzata in cucina per le sue carni morbide e gustose, perfette per frittiture, sughi e preparazioni al forno.



BOMBETTI IN PORCHETTA



Ingredienti per 4 persone

- Bombetti
- Cipolla
- Finocchio selvatico
- Vino
- Aceto
- Polpa di pomodoro
- Concentrato di pomodoro
- Pepe
- Peperoncino
- Sale



PREPARAZIONE

Sciogliere i bombetti in abbondante acqua. Soffriggere in una pentola a bordi alti cipolla e bastoncini di finocchio selvatico, sfumare con 1 bicchiere di vino e 1/2 bicchiere di aceto. Aggiungere polpa di pomodoro e due cucchiaini di concentrato, pepe, peperoncino e sale qb. Lasciare cuocere per 1/2 ora la salsa e infine aggiungere i bombetti, cuocere per 1 ora



I **bombetti**, conosciuti anche come lumachine di mare, sono piccoli molluschi di mare dal gusto intenso e saporito, molto apprezzati nella cucina tradizionale marinara. Vivono tra scogli e fondali rocciosi e si distinguono per la loro carne tenera e ricca di sapore, perfetta per sughi, zuppe e preparazioni in umido dal profumo autentico di mare.



Le ricette

BRODO DI GUATTI CON RISO



Ingredienti per 4 persone

- 3 lt acqua
- 1 kg guatti
- 1 cipolla
- 2 coste sedano
- 3 carote
- 20 Gambi di prezzemolo
- 3 scorzette di limone
- Sale
- 320 gr riso



PREPARAZIONE

Tagliare sedano, carote e cipolla a pezzetti. In una pentola mettere l'acqua, i guatti, gli ortaggi e i gambi di prezzemolo. Portare a bollore, schiumare e abbassare il fuoco. Far bollire per 1 ora a fuoco basso, o comunque finché si sarà ristretto circa la metà. Salare poco. Aggiungere le scorze di limone e far bollire altri 5 minuti. Filtrare. Assaggiare e se non è ancora molto intenso, rimettere sul fuoco e far restringere fino a proprio gusto di intensità di sapore. Aggiustare di sale.



Per avere un brodo dal sapore netto, pulito e alla giusta temperatura, cuocere il riso a parte ed unirlo al brodo solo all'ultimo.

Il ghiozzo (spesso chiamato guatto, buatto o gò in veneto, *Gobius niger*) è un pesce osseo marino e lagunare comune nell'Adriatico e nel Mediterraneo. Molto diffuso in fondali sabbiosi o con vegetazione, è noto per essere facile da catturare, specialmente a maggio, ed è apprezzato nella cucina tradizionale per frittture o brodi di pesce.



PACCHERI CON LE RAGUSE IN PORCHETTA



Ingredienti per 4 persone

- 700g di raguse fresche già pulite
- 350 g di paccheri
- 2 spicchi d'aglio
- abbondante finocchietto selvatico fresco
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- poco pomodoro passato
- olio extravergine d'oliva
- peperoncino (facoltativo)
- sale
- prezzemolo



PREPARAZIONE

In una padella ampia versare abbondante olio extravergine d'oliva, aggiungere l'aglio schiacciato e un po' di peperoncino, lasciando soffriggere dolcemente. Unire quindi abbondante finocchietto selvatico tritato grossolanamente e lasciare insaporire per qualche istante.



Aggiungere le raguse e rosolarle per 2-3 minuti, quindi sfumare con il vino bianco. Una volta evaporato l'alcol, unire pochissimo pomodoro, salare leggermente e lasciare cuocere per circa 10-12 minuti, evitando una cottura troppo prolungata per non far diventare le raguse stoppose.

Nel frattempo cuocere i paccheri in abbondante acqua salata, conservando un po' dell'acqua di cottura. Scolare la pasta e saltarla nel sugo, aggiungendo altro finocchietto fresco, prezzemolo tritato e, se necessario, poca acqua di cottura per mantecare al meglio.





Intervista a

ROMANO CREMONESI

Pescatore di Numana



Intervistato da Marchemedia Soc Cop.
In collaborazione con AMAP Marche
Agricoltura Pesca e Sloow Food Marche
Disponibile al QR code accanto.

Mi chiamo Romano Cremonesi e sono un pescatore da sempre, erede di una tradizione lunga quattro generazioni. Anche mio figlio rappresenta la quinta: l'ho portato in mare con me fin da piccolo e ora ha la sua barca e la sua licenza. Oggi navigo con l'Enigma, una piccola imbarcazione per la pesca rassicurata, entro i 150 metri dalla costa, usando nasse e cogolli per catturare lumachine, seppie e pesce azzurro.

Numana è il posto dove sono nato e l'ho vista trasformarsi molto. Prima del porto turistico si viveva sulla spiaggia e il mare era l'unico sostegno per l'intero paese. Per noi il mare è vita. La mia giornata tipo dipende dal tempo: paradossalmente serve il mare mosso perché con l'acqua limpida il pesce vede le reti e resta fermo. Chiamo le reti il pomeriggio e salpiamo all'alba. Oltre alla fatica in mare, servono ore per l'accurata manutenzione di reti e barca: è un impegno a tempo pieno.



La piccola pesca è sostenibile. Non usiamo strascichi: le nostre nasse fungono da nido, proteggendo le uova di seppia finché non schiudono. È un'attività vitale per l'economia locale: la gente viene in banchina per il pesce freschissimo, catturato appena un'ora prima. Purtroppo d'estate, col grande caldo e il rumore del traffico nautico, il pesce si allontana e il lavoro cala.

In tanti anni ho vissuto momenti rari. Una volta, al largo del Conero, la rete era così piena di alghe che credevo la pesca fosse fallita. Invece, ripulendola, proprio negli ultimi metri ho trovato un quintale di mormore. Come dicevano i vecchi: "il pesce c'ha la coda", arriva quando meno te lo aspetti. Il ricordo più potente resta però l'incontro con un raro capodoglio insieme a mio figlio. Ci passò sotto la barca: la sua coda era immensa, tre volte il nostro scafo. Ci risparmiò e, inabissandosi, sollevò uno schizzo d'acqua che creò un arcobaleno meraviglioso. Quel rumore e quella visione resteranno per sempre impressi





Intervista a

SANDRO ROCCHETTI

Pescatore di Portonovo



Intervistato da Marchemedia Soc Cop.
In collaborazione con AMAP Marche
Agricoltura Pesca e Slow Food Marche
Disponibile al QR code accanto.

Mi chiamo Sandro Rocchetti e vengo dal Poggio, proprio poco sopra Portonovo. Ormai sono in pensione, ma il mare non l'ho mai lasciato: oggi vado a pesca per hobby, ma un tempo era tutta un'altra storia.

Quando ero un "fiolo", venire a pesca era la cosa più naturale del mondo. I contadini che abitavano nelle zone circostanti scendevano giù al mare per integrare quello che non avevano in casa; prendevano seppie, pauri o qualche mosciolo per mettere insieme il pranzo con la cena. Ho imparato guardando i più grandi e molti di loro, col tempo, si sono dedicati al turismo.

Negli anni '70 la pesca è stata quasi un lavoro a tempo pieno. È stato allora che il mosciolo ha iniziato ad avere un valore economico consistente. Facevo il subacqueo per andarli a prendere sul fondo; poi è nata la cooperativa e la società Portonovo Pesca per commercializzarli. Purtroppo oggi siamo in una fase calante: i moscioli sono diminuiti ed è diventato difficilissimo campare solo di pesca. Si fa tanta fatica e il reddito non è più quello di una volta.



Vedo che i giovani non sono più attirati da questo mondo. È difficile "far giornata", portando a casa un guadagno certo, e poi raramente oggi un figlio prende il posto del padre, anche nelle fabbriche.

La mia barca una volta si chiamava Lauro, ma prima ancora ne avevo una di quattro metri, targata AN 23, che risaliva addirittura al 1870. Quella barca ha vissuto la sua vita con i vecchi pescatori "balleri", un tipo di pesca che ormai è scomparso.

Se devo pensare al mio "piatto" preferito di moscioli, non è una ricetta, ma un'immagine: vorrei vedere un gruppo di ragazzi e ragazze che, invece di stare sulla spiaggia a prendere il sole, prendono la barca e vanno fuori a pescare qualche chilo di moscioli. E poi pulirli, cucinarli e mangiarli tutti insieme.



Oggi molti dicono "sono stato al mare", ma in realtà sono stati solo sulla sabbia a scaldarsi. Non c'è più quella curiosità di vedere cosa c'è sott'acqua. Se qualche giovane mi chiedesse di accompagnarlo per imparare, lo farei volentieri. Perché il mare è bello, ma è sott'acqua che è davvero bellissimo.





Intervista a

MASSIMO MENGARELLI

Pescatore di Portonovo



Intervistato da Marchemedia Soc Cop.
In collaborazione con AMAP Marche
Agricoltura Pesca e Slow Food Marche
Disponibile al QR code accanto.

Mi chiamo Massimo Mengarelli e la mia intera esistenza è legata al Poggio, la frazione di Ancona che guarda dall'alto la baia di Portonovo. Se mi guardo indietro, vedo un ragazzino di soli quattordici anni che prendeva per la prima volta la via del mare, spinto da un destino che appariva già tracciato. A quei tempi, per chi nasceva quassù tra le colline del Conero, le alternative erano poche e ben delineate: o ci si spezzava la schiena lavorando la terra o si cercava fortuna tra le onde. Io ho scelto il mare, seguendo i passi di mio padre che era un pescatore e mi ha trasmesso i segreti del mestiere e la passione per questo elemento.

Ricordo bene quanto fosse dura la vita quando ho iniziato. La sveglia suonava quando il mondo ancora dormiva, solitamente verso le tre o le quattro del mattino, per essere già in acqua molto prima dell'alba. Si restava fuori fino al pomeriggio inoltrato, a volte fino alle sedici, a seconda del tipo di pesca che si decideva di affrontare quel giorno. Si andava con le barche a remi o con i primissimi motori che, a dire il vero, definire poco affidabili era un eufemismo. Era un lavoro di pura fatica fisica.



Portonovo per me non è solo un luogo geografico, è casa mia, e il mosciolo ne rappresenta l'anima più profonda e autentica. Oggi è diventato un presidio Slow Food rinomato in tutta Italia e oltre, ma io ricordo bene quando era considerato semplicemente il cibo dei poveri. Era quello che noi pescatori portavamo a tavola per le nostre famiglie quando non si riusciva a vendere il pesce più pregiato al mercato.

Un tempo c'era un senso di comunità fortissimo che oggi sembra purtroppo un po' sbiadito. Ricordo con piacere le pescate abbondanti di una volta, quando tornavamo a riva con le barche cariche e trovavamo quasi tutto il paese ad aspettarci sulla battigia. Si sapeva che arrivava il pesce fresco ed era una sorta di festa collettiva.



A un giovane che volesse intraprendere questa strada oggi, direi che il mare non ti regala nulla e richiede un sacrificio costante, ma in cambio ti dona una libertà che nessun ufficio o lavoro a terra potrà mai eguagliare.





BIBLIOGRAFIA

"Saperi & Sapori del mare", Franco Frezzotti, Tecnoprint 2001

"Il Conero per immagini", Aldo Forlani Fogola Editore, 2000.

"Dalla vela al motore. La pesca ad Ancona nella prima metà del XX secolo", Paolo Gissi, Affinità Elettive Edizioni, 2022

"L'area marina antistante il Promontorio del Monte Conero."
A cura di Fabi Giuseppe; Marini Mauro; Palladino Sergio.
Quaderni dell'Istituto Ricerche sulla Pesca Marittima, 2003

"Presupposti bio-ecologici e tecnici per una razionale gestione della pesca nella marineria di Ancona." Alessandro Lucchetti, Massimo Virgili.
CNR-ISMAR Ancona, 2011

Scanorama Lazy Afternoons In Portonovo 2011

"Il Brodetto", a cura di, Confraternita del Brodetto di Fano,
Ideostampa Edizioni, Colli del Metauro (PU) 2024

"Ricettari di cucina della Marche", a cura di, Livi A. e Lollini S.,
Andrea Livi Editore, Fermo 2024

"Ricette di osterie e di porti marchigiani",
a cura di, Attorre A. e Chiarini V., Slow Food Editore, Bra 2004 (1994)

Anelli G., Merlini G., "Rumore di bordo. La Federazione Marchigiana
delle società per la pesca e la prima motorizzazione",
Fast Edit, San Benedetto del Tronto 2008

Attorre A., Frezzotti F., Lancianese L., "Pescatori, cuochi, contadini.
Racconti e ricette della Baia di Portonovo", Affinità Elettive, Ancona 2011

Capatti A., Montanari M., "La cucina italiana. Storia di una cultura",
Laterza, Bari-Roma 2005

Cavezzi G, "Il XVIII° secolo ovvero della rivoluzione nella pesca nel Piceno",
in "Civiltà contadina e civiltà marinara nella Marca Meridionale e nei rapporti
fra le due sponde dell'Adriatico. Atti del 7° Seminario di studi per personale
direttivo e docente della scuola", Cupra Marittima, 26 ottobre-11 novembre 1995

Ciotti M. "La pesca nel medio Adriatico nel Settecento", EUM, Macerata 2006

De Nicolò M.L., "La pesca nelle Marche", in "Storia dell'alimentazione della
cultura gastronomica e dell'arte conviviale nelle Marche", Ugo Bellesi, Ettore
Franca, Tommaso Lucchetti, Il lavoro editoriale, Ancona 2009

De Nicolò M.L., "Microcosmi mediterranei. Le comunità dei pescatori nell'età
moderna", CLUEB, Bologna 2004

De Nicolò M.L., Giardini T., Marinangeli U., "Pesce povero.
Una risorsa per la salute", Tomo I°, a cura di Asteria, Fano 2008

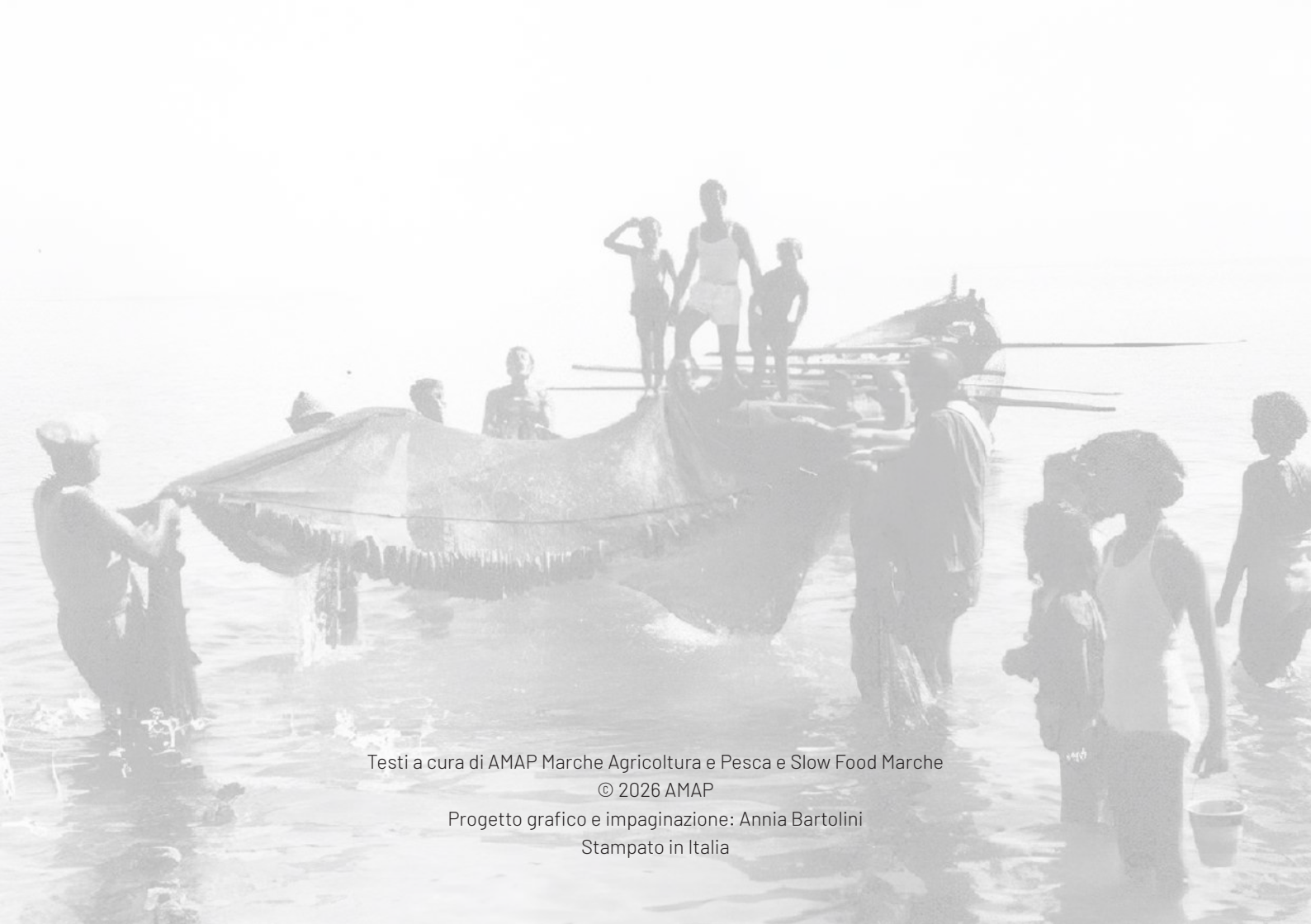
De Nicolò M.L., "La pesca a coppia. Invenzione dell'età moderna o riscoperta?",
Grapho, Fano 2005

Novelli R., "Brodetto-gonia. Viaggio intorno a un piatto",
Affinità Elettive, Ancona 2011 (2005)

Giuseppe Merlini "Il nostro mare: storie, fatiche e passioni"
Acquaviva Picena, Fast Edit, 2024

Archivio storico Comune di San Benedetto del Tronto

*Un sentito ringraziamento per il materiale fotografico a Massimo Mengarelli,
Massimiliano Steconi, Fabrizio Giacchetti e Roberto Rubegni.*



Testi a cura di AMAP Marche Agricoltura e Pesca e Slow Food Marche

© 2026 AMAP

Progetto grafico e impaginazione: Annia Bartolini

Stampato in Italia



Il respiro del **Mare**

Le comunità del mare **Sud Marche**

Al patto invisibile tra l'uomo e il mare: fatto di fatica, rispetto e ascolto.
A chi ogni giorno ne raccoglie i frutti con la consapevolezza
di doverne custodire la ricchezza.