

# C'era una volta l'anguilla

Di **Piergiorgio Evangelisti** - 10 Maggio 2021



@Regione Lombardia

"Remo, l'anguilla è ancora presente nel lago?".

*"No, Piergiorgio. Purtroppo a Poschiavo l'anguilla non esiste più da molti anni. Esisteva ancora nella memoria di vecchi pescatori ormai estinti. Nel libro "Oltre cento anni di attività della Società Pescatori Poschiavo", ho avuto l'onore e l'onere di scrivere, racimolando varie informazioni che ho accumulate durante i quarant'anni della mia militanza in Società. Ebbene ho trovato soltanto questo passaggio: L'anguilla, Anguilla vulgaris, era presente in modo considerevole nel Lago di Poschiavo e vecchi pescatori raccontavano di abbondanti pesche".*

"Faccio un'ipotesi. Premesso che il clima è più o meno quello, è pensabile che l'arrivo nel lago sia stato impedito dagli sbarramenti idroelettrici? in caso positivo quindi la risalita delle anguille è precedente il 1906? Che ne dici?".

"Potrebbe essere!".

---

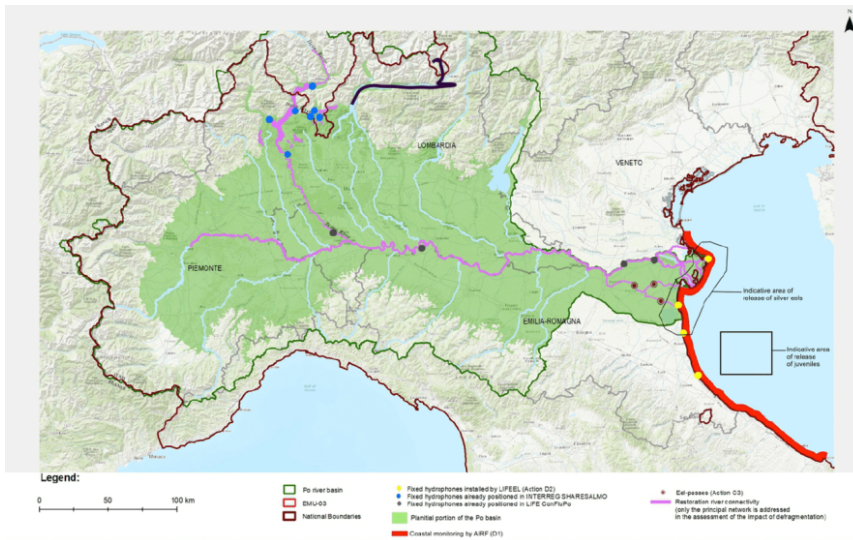
Remo è naturalmente Remo Tosio e già la sua predilezione era nel nome! Recentissimamente, con un progetto europeo dedicato, si è tornato a parlare di questo pesce nella regione fluviale padana centrale e orientale che comprende Canton Ticino, Lombardia, Veneto ed Emilia Romagna.

L'anguilla è inserita nelle liste internazionali come specie a elevato rischio di estinzione ed è oggetto di un regolamento della Comunità Europea. Per il nostro quadrante stime attendibile calcolano un decremento dagli anni '80 del 99%.

"Capitaniamo un progetto quadriennale che mira a tutelare l'anguilla europea – ha dichiarato **Fabio Rolfi**, assessore regionale lombardo all'Agricoltura, Alimentazione e Sistemi verdi – e nello specifico, gli obiettivi principali sono la tutela della migrazione verso il Mar dei Sargassi degli esemplari adulti che assicurano il maggior successo riproduttivo e la realizzazione di un programma di riproduzione e allevamento in cattività. Con lo scopo di produrre giovani da rilasciare in natura. Si procederà poi a ridare continuità all'habitat fluviale e ripristinare l'accesso ad aree vocate per la specie. Ciò per favorire la mobilità di giovani e adulti nella rete idrografica".

“Vogliamo ridurre – ha concluso Rolfi – l’impatto delle turbine degli impianti idroelettrici sulle anguille in discesa nei corsi d’acqua, mediante un sistema di barriera fotoelettrica e linee guida per i produttori idroelettrici. Provvederemo anche a sensibilizzare i pescatori e l’opinione pubblica sul problema della conservazione dell’anguilla”.

Il progetto è dunque guidato dalla Lombardia ed ha per partner le altre regioni italiane interessate, i relativi parchi regionali, Università e Istituti di ricerca. Diversi i finanziatori: tra questi al 50% l’Unione Europea e il Canton Ticino (vedi <https://lifeel.eu/>). Al progetto è anche associata la Grecia con la Regione della Macedonia orientale e Tracia (bacino del fiume Nesto).

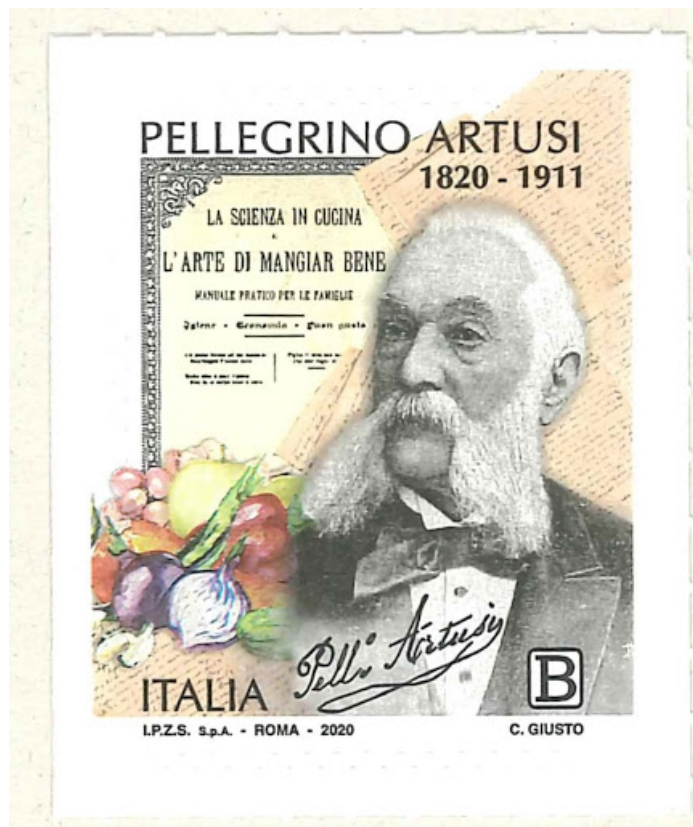


@Regione Lombardia

Resta da aggiungere qualcosa ancora sull’anguilla. In letteratura moltissimi autori ne hanno parlato: uno per tutti, Dante. Nel Purgatorio (canto XXIV, 20-24) tra i golosi troviamo papa Martino IV citato come avidissimo delle anguille di Bolsena, “affogate” nella Vernaccia. Anche il gastronomo e letterato Pellegrino Artusi dedica alcune ricette a questo pesce. Ne riportiamo una “scritta in una lingua fluida, elegante e armoniosa” (così la descrive l’Accademia della Crusca). C’è da dire che all’Artusi con tutta evidenza l’anguilla non piaceva. In ogni caso presentiamo una delle sue ricette: quella che più ricorda il piatto indicato da Dante (a parte l’ingrediente pomodoro):

«Prendete un’anguilla di circa mezzo chilogrammo, o più d’una, dello stesso peso in complesso, non essendo necessario per questo piatto che sieno grosse; strofinatele con la rena per nettarle dalla mucosità, lavatele e tagliatele a rocchi. Ponete in un tegame uno spicchio d’aglio tagliato a fettine, tre o quattro foglie di salvia tritata all’ingrosso, la corteccia di un quarto di limone e non molto olio. Mettetelo al fuoco e, quando il soffritto avrà preso colore, collocateci le anguille e conditele con sale e pepe. Allorché l’umido comincia a scemare andate scalandole con la punta di un coltello onde non si attacchino e rosolate che sieno versateci sugo di pomodoro o conserva, e rivoltatele. Rosolate anche dall’altra parte, versateci un buon dito di vino rosso o bianco asciutto mischiato a due dita d’acqua, copritele e lasciatele finir di cuocere a fuoco lento. Mandatele in tavola con alquanto del loro intinto e servitele a quattro persone, a cui potranno bastare.»

Ricetta n° 494 tratta da: “La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene” di Pellegrino Artusi (nella foto il francobollo dell’anno scorso).



---

Piergiorgio Evangelisti

---

---