

I Cicciarelli di Noli



Si guarda in mare con l'oblò (lo spegiu) finché si scorge una macchia nera. Sono i **cicciarelli: pesciolini affusolati, color argento e senza squame**. Lunghi pressappoco quanto le dita di una mano, vivono in banchi numerosi e si nascondono sotto la sabbia con movimenti rapidissimi. Risalgono soltanto quando l'acqua è limpida e il sole è alto.

Cicciarelli è il nome "in italiano": a Noli, da sempre, li conoscono come lussi o lussotti e, da sempre, li pescano con la rete a sciabica.

Li pescano in gruppo: almeno cinque o sei pescatori escono in mare con due barche. Non vanno lontano: è una **pesca esclusivamente costiera**. Una barca "sta sul pesce", l'altra lo circonda con la rete, descrivendo una sorta di ferro di cavallo.

A Noli e dintorni sono ancora poche decine i pescatori di cicciarelli e hanno un po' tutte le età, da ventotto a settant'anni. Ma i clienti sono pochi: soprattutto anziani, spesso vecchi pescatori. Basta spostarsi di qualche chilometro e nessuno ha mai sentito nominare i cicciarelli.

I cicciarelli sono ottimi in carpione e nella fritturina di pesce. Ma la ristorazione locale li snobba un po': sarà perché sono poco conosciuti o perché il pescato non è costante e manca proprio nella stagione dei turisti (quando le rete a sciabica è vietata). Eppure i lussotti conservati sott'aceto potrebbero rappresentare un

eccellente entrée in un pranzo ligure. Naturalmente non bisogna esagerare con l'aceto, altrimenti non c'è vino che regga l'abbinamento.

Il Presidio

I pescatori del Presidio appartengono a una cooperativa antichissima, fondata all'inizio del Novecento come società di mutuo soccorso, e sono gli eredi di una grande tradizione.

Ancora oggi hanno un carrettino di legno e la mattina vendono il pesce fresco sulla passeggiata in prossimità della spiaggia di Noli.

Il Presidio vuole valorizzare un pesce eccellente e salvare una tecnica antichissima, messa ora in discussione dalle regole imposte dalla comunità europea.

Area di produzione: Comuni di Finale Ligure, Noli, Spotorno (provincia di Savona).

Stagionalità: da novembre a marzo, come consentito dalla legge, anche se il periodo migliore sarebbe l'estate