

Duilio, un sondriese che scrive dall'Australia

# Lettere agli amici italiani per combattere la solitudine



Duilio e moglie in Australia: sotto, la sua casa

Pagina fianco: Duilio e Piera e una ricca pubblicazione turistica sulla città di Adelaide

di Mario Pelosi

Duilio, 76 anni, è un sondriese che negli anni cinquanta scelse, come tanti altri giovani coetanei, di emigrare in Australia. Sono gli anni dell'ultima grande ondata migratoria del dopoguerra, favorita anche da disposizioni legislative australiane dell'anno 1951 (Migration agreements with The Netherlands and Italy) e dell'anno 1956 (Operation Reunion).

Poche sono le occasioni di lavoro in Valtellina e solo chi ha buone raccomandazioni trova una sistemazione. Una scelta in qualche modo obbligata per tanti giovani, dei quali, la maggioranza, senza una specializzazione o qualifica e quindi costretti ad accettare solo pesanti lavori manuali. Ed infatti tantissimi valtellinesi in Australia trovarono lavoro come boscaioli, minatori ed altre occupazioni usuranti, in località sparse nel vasto territorio, in parte poco più che esplorato e senza comunicazioni e servizi.

Duilio, come tutti, si integra nel nuovo mondo costituito in buona parte da emigranti come lui, di varie nazionalità: la comunità italiana nel 1961 conta 228.000 persone, è la più numerosa.

I Valtellinesi furono fra i primi ad emigrare in Australia già negli anni 50, 60 e 70 del 1800, come appurarono le ricerche d'archivio di Jacqueline Templeton, docente universitaria al dipartimento di Storia dell'Università di Melbourne, la quale, quando venne in Valtellina, capì anche perché i nostri conterranei lasciarono la terra natia in così gran numero.

Si può dire da sempre, i valtellinesi, emigranti per necessità, si recavano in Svizzera, la nazione a noi più vicina, come lavoratori stagionali, ed è proprio a Poschiavo che operavano abili agenti delle compagnie marittime i quali, con argomenti persuasivi e larghe promesse di facili fortune, convincevano i giovani ad andare in quelle terre lontane.

Riprendo la storia di Duilio.

Qualche anno dopo torna in Italia, conosce e porta con sé a Norwood una giovane che sarà la sua sposa e, dall'unione, nascerà una figlia, oggi adulta.

Gli anni passano e i risparmi gli consentono l'acquisto di una casa con orto e giardino, anni felici, la figlia cresce, completa gli studi e, in seguito, trova un'ottima occupazione.

Ma purtroppo non a tutti è concessa una vita serena e senza malattie. Pochi anni fa un male terribile porta alla tomba la moglie. Duilio rimane solo con il suo dolore.

La vita, nonostante tutto, continua; acquista una nuova casa per la figlia dove questa va a vivere da single. Lo scorso anno ritorna in Valtellina, rivede i luoghi nati, la via Piazzini a Sondrio, l'isolato di ringhiera dove crebbe, oggi in parte abbattuto, il negozio dove il padre vendeva pochi generi alimentari, e dove gli scolari delle scuole elementari di via Cesare Battisti comperavano "cinc ghei de ànesin" - tempi duri, i cen-

tesimi avevano ancora valore. Rivede anche chi, ancora vivo, è cresciuto e giocava con lui nel cortile. Visita tutti i conoscenti. Per oltre un mese alloggia con la figlia presso la sorella a Teglio, dove questa vive dopo il matrimonio con un tellino, e dove insegnò per tanti anni alle scuole elementari. Sono giornate intense, fa conoscere alla figlia la Valtellina e si intrattiene, nei momenti che trascorre a Sondrio, con persone conosciute che frequentano i giardini Sassi. Il passato degli anni giovanili, le novità della città attuale, le vicissitudini e anche i lutti di chi conobbe riempiono le sue giornate e lo distruggono dal suo oggi in Australia. Ma il momento di riprendere l'aereo e tornare a Norwood (Adelaide) lo riporta alla realtà del suo vivere in una terra lontana. Dallo scalo aeroportuale di Singapore, in viaggio, invia una cartolina con saluti a tutti i conoscenti dei giardini Sassi e, da casa, pochi giorni dopo (13 novembre) scrive alla compagna di giochi dell'infanzia una lunga lettera dove descrive le sue occupazioni durante il giorno e allega depliant turistici di Adelaide e quattro fotografie della sua casa, spiegandone nei particolari tutti i pregi, box, giardino e orto e varietà coltivate.

Il 16 dicembre con un voluminoso plico postale Duilio invia una nuova costosa pubblicazione che illustra

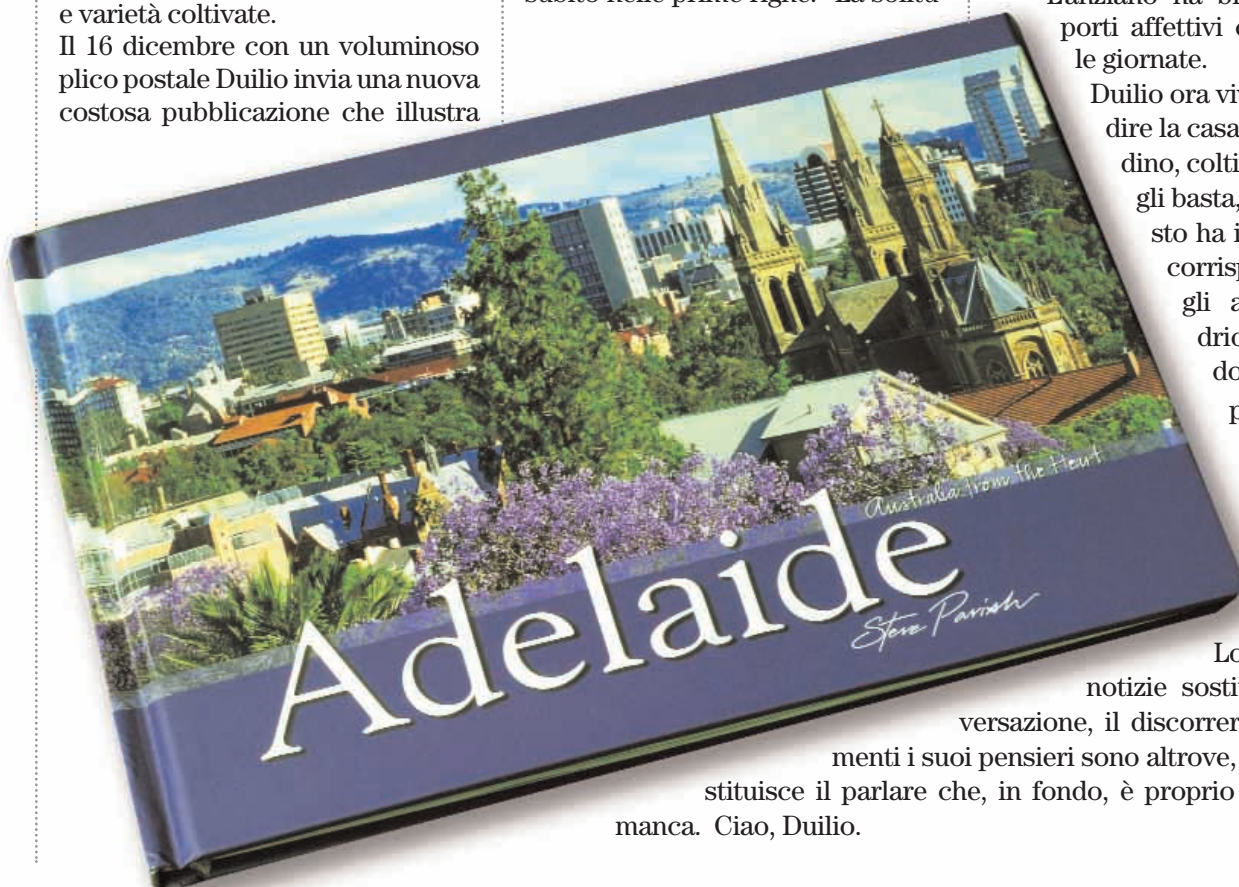


la città di Adelaide, pagina per pagina traduce le indicazioni dei luoghi e la lettera che la accompagna dice subito nelle prime righe. "La solitu-

è, soprattutto, per la mancanza di risorse umane adeguatamente preparate per l'assistenza a domicilio. L'anziano ha bisogno di rapporti affettivi che riempiano le giornate.

Duilio ora vive solo, l'accudire la casa, curare il giardino, coltivare l'orto non gli basta, forse per questo ha intensificato la corrispondenza con gli amici di Sondrio, è il suo modo fantasioso per continuare il dialogo dei bei momenti vissuti durante la vacanza estiva.

Lo scambio di notizie sostituisce la conversazione, il discorrere, in quei momenti i suoi pensieri sono altrove, in patria, e sostituisce il parlare che, in fondo, è proprio quello che gli manca. Ciao, Duilio.



## Il missionario del Pime era conosciuto anche a Teglio

# Ricordo di Padre Fulvio autore di splendide icone

di Padre Luciano Lazzeri

Padre Fulvio si è spento il 5 giugno in un letto di ospedale, dopo l'ennesimo ricovero per i suoi numerosi disturbi. Durante le ultime ore ha visto vicino suo fratello Franco e i confratelli della casa del Pime di Nervi. Poi cu ha lasciati silenziosamente portato in cielo dagli angeli, quegli splendidi angeli che ha dipinto nelle icone diffuse ormai in diverse parti della terra.

"Un santo è vissuto in mezzo a noi", lo testimoniano molte persone che hanno avuto la gioia di conoscerlo. I santi sono il riflesso della tenerezza e della misericordia di Dio. Padre Fulvio era sempre disponibile ad accogliere chi aveva bisogno di consigli, di consolazione, del bacio del perdono del Signore e sempre pronto a rispondere con benevolenza a chi poteva aver mancato di delicatezza nei suoi confronti. Portava giorno e notte al collo una semplice

croce di legno senza l'immagine del crocifisso. Il suo corpo era crocifisso e in costante atto di offerta della vita a Cristo, come esempio per chi fatica sotto la croce di ogni sofferenza fisica o morale. Dono costante di una vita sofferente per l'intenzione che gli stava sempre a cuore: le vocazioni missionarie. Alla formazione di giovani chiamati alla vita missionaria ha dedicato molti anni della sua malattia.

Amava le cose sante, padre Fulvio: l'adorazione eucaristica con momenti prolungati, il rosario, la celebrazione della Messa che viveva in modo solenne ogni giorno: a chi gli osservava che la sua voce baritonale riempiva la chiesa, anche se i fedeli erano pochi, rispondeva che le corde vocali erano l'unica parte sana del suo corpo e le voleva usare a lode di Dio.

Uomo essenziale, padre Fulvio, che metteva Dio e il prossimo al primo posto nei suoi pensieri, nelle sue pa-

role e nei suoi gesti di carità gratuita, di attenzione agli altri, al punto di non risparmiare un favore, di acconsentire a una richiesta, anche quando le forze gli venivano meno. In questo ultimo anno di vita ha concentrato tutte le sue forze per completare l'opera destinata alla cattedrale di Macapà, dove ha vissuto la sua missione per trent'anni: nelle sue ultime parole ha affidato al fratello Franco il compito di portare a termine l'ultimo dei 14 quadri del capolavoro che sarà spedito nella sua missione in Amazonia. Ci risuona ancora nelle orecchie il saluto che era solito rivolgere alla comunità, il sabato sera prima di ritirarsi in camera: "Buona Pasqua!", per ricordarci che la domenica è il cuore della settimana. Era come il saluto dell'alpino che augura una buona notte dopo giornate di marcia portando con gioia il peso della sua croce.

(tratto da "Missionari del Pime")



### Ci ha donato la sua presenza e il trittico in S. Eufemia

Ho incontrato per la prima volta Padre Fulvio nell'estate di dieci anni fa qui a Teglio, in casa parrocchiale. Era accompagnato dal nostro padre Simone, allora alunno del seminario teologico del Pime a Monza, dove svolgeva la sua missione di animatore nella formazione di futuri missionari. Padre Fulvio veniva per aiutare il parroco e per un po' di riposo in montagna all'aria balsamica di Teglio; ma forse anche per visitare quelle stupende montagne (in particolare lo Stelvio) che lo videro marciare da ufficiale degli alpini nel fiore della giovinezza. Tornò per alcuni anni. Era diventato amico, fratello e anche prezioso padre spirituale.

Gli piaceva incontrare la gente e subito la conquistava. Era presente per il sacramento della Confessione, per la celebrazione della Messa e con i suoi ricordi della missione in Amazonia (Brasile) sapeva suscitare entusiasmo nei ragazzi del Grest. Colpiva quella voce baritonale, che apriva le orecchie anche ai sordi. Sua caratteristica era la gioia di essere prete-missionario, e questa gioia veniva trasformata dalle sue mani in stupendi colori nel dipingere e cesellare le sue famose icone. "La bellezza salverà il mondo ...", soleva ripetere con le sue opere e nell'estate 1999 alcuni amici di Teglio allestirono nella vetusta chiesa di S. Pietro una rassegna delle sue icone. Quanti ricordi!

Grazie Padre Fulvio d'essere stato a Teglio con noi e per noi, e per averci donato l'icona (trittico) di S. Eufemia, prezioso tassello dell'arte e della storia dell'antica capitale della Valtellina.

don Stefano Garavatti

La storia di uno straordinario contorsionista

# Un ex tipografo di Trinidad è diventato l'uomo serpente

di Arcangelo Tartaro

Sin dall'arrivo a Trinidad, il mio amico esperantista mi accennò che avremmo visto cose mai viste. Incredibile ma vero; la scena che avremmo avuto di fronte superava ogni imma-

ti esercizi di resistenza fisica hanno occupato questo lungo tempo a contatto con la natura primitiva. Lasciata poi la foresta "l'Uomo-Serpente" è rientrato nel mondo abitato e ha sposato un'amica d'infanzia, maestra di danza.

a rimanere indifferente alla vicinanza del pubblico che assiste ai suoi esercizi: come se fosse ancora solo, nell'isolamento della foresta equatoriale delle Antille, dove ha imparato l'arte di essere il più straordinario "uomo serpente" del mondo.



ginazione. Il tutto ad opera di un contorsionista, forse unico ed eccezionale al mondo: certo Joe Clemendore.

Tutti, turisti e non, in ansiosa attesa, aspettavamo la comparsa dell'artista, del quale l'amico esperantista aveva accennato che era nato nell'isola di Trinidad da madre india. Che durante l'infanzia aveva imparato il mestiere di tipografo, coltivando, però segretamente, gli studi che più lo attraevano: la filosofia e la psicologia, attraverso i corsi per corrispondenza dell'università locale.

Potevano essere le ore 18, quando appare nella piccola piazza un fantasma. Il signor Clemendore appunto. Si racconta che il padre autorizzò il figlio a lasciare la tipografia e a recarsi nella foresta presso un "sadu yogi", un saggio dal quale potesse liberamente imparare ciò che i libri non insegnano mai. Dieci anni si protrasse il soggiorno di Joe nella foresta: lunghe contempezioni ed estenuan-

Oggi Joe Clemendore è capace di eseguire esercizi fisici che soltanto un altro yogi indio sa fare al mondo. Queste difficilissime contorsioni sono il frutto di prove continue di allenamenti al digiuno, alla sofferenza e

1. Il primo movimento serve a contrarre il più possibile la fascia dei muscoli dell'addome.
2. Ritto su una sola gamba l'uomo serpente porta lentamente l'altra estremità verso l'alto.
3. La gamba è passata dietro il braccio e tutta contorta trova appoggio sulla spalla.
4. Un groviglio di membra contorte, di muscoli contratti, di dolore vinto con la forza di volontà e la suggestione: ecco l'uomo serpente.



Con la nascita di un movimento culturale

# Sta muovendo passi concreti la difesa del "lavécc"

Caro Presidente Rezio, come ben sai, per averci Tu in prima persona contribuito unitamente al socio onorario On. Paolo Uggè, ha preso vita il "Movimento culturale a tutela del lavécc". Ti sintetizzo la situazione allegando l'elenco dei partecipanti all'importante serata del 7 settembre scorso e il testo preparatorio a firma del sottoscritto posto a base della discussione alla quale hanno attivamente partecipato, con interventi veramente appropriati, tutte le Autorità e le Persone presenti. In ogni caso le acque cominciano a smuoversi, in quanto il Presidente degli Artigiani Bresesti, dimostratosi particolarmente sensibile al problema, ha inserito nell'ordine del giorno del Comitato esecutivo dell'Unione Artigiani la discussione sull'argomento (tutela lavécc) e la nomina di un referente interno.

Lo scorso 12 settembre sono iniziate le prime riprese di Melaverde-Rete 4 (3/4 milioni di spettatori) per una trasmissione televisiva di mezz'ora su Grano saraceno e Pizzoccheri (15 min.) e sul lavécc (15 min.). Io stesso, con Pierangelo Bonetti, ho accompagnato a Chiesa nel laboratorio di Alberto Gaggi (ultimo lavegiatt della Valmalenco) il produttore della trasmissione Giacomo Tiraboschi e gli Operatori che nel pomeriggio a Teglio hanno incontrato anche Roberto Lucchinetti (ultimo lavegiatt della Valchiavenna).

Nella trasmissione, le cui riprese dovrebbero essere completate nella prima decade di ottobre, si parlerà, quindi, dei lavécc di entrambe le Valli (Valchiavenna e Valmalenco): storia, lavorazione, utilizzo, riprese su Lucchinetti e su Gaggi mentre sono all'opera, ecc.. Se sono stato esattamente informato, si tratterà della prima (lunga) uscita del lavécc della Valmalenco e della Valchiavenna su una rete tv nazionale.

Nella riunione del 7 settembre tutti hanno convenuto sulla necessità di salvare e di recuperare, anche nel significato culturale, il lavécc. D'altra parte questo è l'oggetto (bene mobile) - presente da tempo immemorabile in Valchiavenna e in Valmalenco e in tutta la Valtellina - più interessante



*Roberto Lucchinetti, Gianfranco Avella e Alberto Gaggi.*

*Alcuni dei presenti alla riunione: Lorena Moretti, Giacomo Tiraboschi, Laura Cabello, Augusta Corbellini*



e rappresentativo della provincia di Sondrio, della quale costituisce una sorta di simbolo unificante. Nei beni immobili solo i Crotti hanno una pregnanza storica in qualche modo avvicinata a quella dei lavécc (ma sono rappresentativi della sola Valchiavenna).

Il Movimento culturale - all'interno del quale si sta costituendo il Gruppo di attenzione - non ha né deve avere lo scopo di ricercare o raccogliere fondi -, ma deve limitarsi a svolgere un'attività di stimolo nei confronti delle Istituzioni, degli Enti e delle Categorie interessate, mirante allo sviluppo della domanda e, quindi, dell'offerta di que-

sto oggetto dal forte valore anche simbolico, allo svolgimento di un'attività di insegnamento nelle botteghe d'arte, alla formazione di qualche nuovo artigiano, all'apertura di qualche nuova cava, ecc., con lo scopo fondamentale di impedire la fine (che sarebbe un fatto altamente riprovevole) della produzione del lavécc da pietra ollare cavata e lavorata nelle due Valli. L'iniziativa, nata all'interno della nostra Accademia, che deve camminare ormai con le proprie gambe, sembra valida e può (vorrei dire, deve) avere successo.

Gianfranco Avella  
Socio onorario

## Finalità della riunione

Scopo della riunione avvenuta venerdì 7 settembre presso il Ristorante "La Corna" di San Giacomo di Teglio è stato quello di procedere ad una prima valutazione circa la possibilità di dare vita ad un movimento culturale per la promozione e la tutela del lavècc e degli altri oggetti di alto artigianato o d'arte prodotti in Valchiavenna e in Valmalenco con pietra ollare originaria.

Come è noto, il lavècc è un elegante utensile da cucina (pentola in pietra ollare) - a mio avviso la pentola, ma il termine è riduttivo, più affascinante che si conosca - con caratteristiche e pregi per la cottura dei cibi del tutto particolari, la cui presenza in Valmalenco e in Valchiavenna è testata già in epoca preromana.

Tale oggetto - elegante anche come semplice arredo - quasi un simbolo, carico di storia e di tradizione, per secoli presente nelle cucine delle famiglie valtellinesi e valchiavennasche e per lungo tempo esportato anche in diverse parti d'Europa, costituisce un elemento caratterizzante e in qualche modo unificante della Valchiavenna e della Valmalenco e, quindi, della intera provincia di Sondrio.

Un importante imprenditore edile valtellinese, richiesto all'improvviso e con decisione di indicare quale fosse - al di fuori delle cose immobili (le montagne: opera della natura; gli edifici: opera dell'uomo) - l'oggetto più significativo esistente nella provincia di Sondrio, ha risposto senza esitazione: "il lavècc".

Va considerato che, a quanto è noto, Roberto Lucchinetti di Piuro è l'ultimo lavegiatt della Valchiavenna mentre Alberto Gaggi di Chiesa V.co lo è per la Valmalenco: sono ancora in attività per la produzione artigianale dei lavècc solo la loro arte e le loro due piccole cave.

Attualmente vengono venduti dei lavècc in pietra brasiliana, fabbricati industrialmente fuori provincia, dai prezzi contenuti, che nulla hanno a che vedere con gli autentici lavècc, oggetto della ormai rara produzione artigianale valchiavennasca e malenca.

L'iniziativa, che nasce dalle idee e dal consenso di più persone qualificate, può mirare a far sì che:

- rinasca una domanda di tale nobile oggetto (non dovrebbe mai mancare uno nella lista dei regali di nozze dei nostri giovani; diverse aziende potrebbero di tanto in tanto farne oggetto dei propri regali ai clienti importanti); rinascendo la domanda, rinasce l'offerta; si provveda ad una forma di tutela giu-

ridica dei lavècc e degli oggetti d'artigianato prodotti in Valchiavenna e in Valmalenco con pietra ollare estratta in queste valli (per es. e sia pure con il tempo necessario: disciplinare di produzione, marchio a denominazione di origine e, al limite, eventuale costituzione di un Consorzio, ecc.); possano, di conseguenza, essere riaperte una o due piccole cave di pietra ollare in Valmalenco e in Valchiavenna;

- i due ultimi lavegiatt, possano, con un opportuno sostegno, svolgere nella loro bottega attività di insegnamento ai giovani, almeno per alcune ore la settimana;

- alcuni giovani imparino ad amare questa arte, facendone anche l'oggetto della propria attività lavorativa, contribuendo così a mantenere in vita e, se possibile, sviluppare questa forma artigianale "alta".

Il tutto anche allo scopo di evitare che, con la scomparsa degli ultimi Artigiani e della loro Arte, sparisca anche questo bellissimo oggetto plurisignificante, ad un tempo prezioso utensile da cucina, elegante elemento di arredo, antico testimone della storia della nostra provincia.

g.a.



La parola ad Emanuele Bertolini, presidente della Camera di Commercio

## L'elenco dei partecipanti

Ed ecco l'elenco completo dei partecipanti alla riunione di San Giacomo di Teglio, suddivisi per zone.

Dalla VALCHIAVENNA

Aldo DE PEDRINI, Vicepresidente Comunità Montana Valchiavenna e Vicesindaco di Piuro  
Camilla MORO Assessore alla Cultura del Comune di Chiavenna

Roberto LUCCHINETTI Artigiano di Piuro  
Franco MORO Imprenditore

Giusi MORO Imprenditrice  
Guido SCARAMELLINI Letterato e Storico

Attilio NONINI Rappresentante per la Valchiavenna della Famiglia Valtellinese di Roma

Dalla VALMALENCO

Sandro LONGHINI Vicesindaco di Chiesa V.co

Fabio SERTORE Sindaco di Lanzada  
Alberto GAGGI Artigiano di Chiesa V.co

Emilio CABELLO Imprenditore  
Laura LENATTI Imprenditrice  
Giorgio NANA già Assessore alla cultura e al turismo del Comune di Lanzada  
Da SONDRIO

Chiara MAROLLA Prefetto di Sondrio  
Fiorello PROVERA Presidente della Provincia di Sondrio

Fabio BRESESTI Presidente Unione Artigiani di Sondrio  
Emanuele BERTOLINI Presidente

Camera di Commercio

Corrado FABI Presidente Unione Industriali della Provincia di Sondrio  
Aldo FAGGI Presidente Pro Valtellina  
Pierangelo BONETTI Presidente del BIM  
Augusta CORBELLINI Presidente della Società Storica Valtellinese  
Giuseppe SGRO' Presidente dell'Ordine degli Architetti di Sondrio  
Enrico MORATTI Presidente dell'Ordine degli Ingegneri di Sondrio  
Floriana PALMIERI Artista della pietra ollare

Pierluigi COMERIO V.Direttore del Quotidiano "La Provincia di Sondrio"  
Giorgio DE GIORGI fotografo

Enrica PRAOLINI GiornalistaTeleunica  
Giacomo TIRABOSCHI produttore trasmissione "Melaverde" - Rete 4

Da TIRANO  
Lorena MORETTI Assessore della Comunità Montana di Tirano

Da MILANO:  
Riccardo PELLEGATTA, Imprenditore, Presidente ALP (Associazione Laureati Politecnico di Milano) e membro della Associazione culturale Valtellinesi a Milano.

Dalla ACCADEMIA DEL PIZZOCCHERO DI TEGLIO

Paolo UGGÈ Deputato al Parlamento  
Rezio DONCHI Presidente  
Gianfranco AVELLA Socio onorario



Nuove tendenze: "Fish on the road" e il "Low-cost"

# Il pesce che verrà

Corrispondenza da Terracina  
di **Attilio Scotti**

Mettere in un mixer ideale: Dario Venerelli, presidente del Consorzio Cooperativa dei Pescatori di Terracina, i pescherecci dei soci che ogni giorno sbarcano i saperi & sapori del mare, una avveniristica sala delle aste per la commercializzazione all'ingrosso del pesce, una task force di "donne di cucina terracinesi", un inedito "take away" di solo pesce ed una sosta golosa ai bordi di un canale dove ormeggiano "barche e paranze", aggiungere il low-cost per un pranzo completo a tutto pesce, ed una pescheria di solo fresco e frullare il tutto. Ne esce una novità assoluta, uovo di Colombo che mescola con dosi appropriate di quel "voglio ma non posso" che c'è in ognuno di

noi, ovvero degustare pesce fresco a volontà a costi veramente contenuti.

Idea e realizzazione del Venerelli che, prima di essere un presidente oculato e professionale, incarna in modo perfetto il banditore d'asta di pesce. In un locale dove poltroncine rigorosamente blu disposte ad anfiteatro

**"Ci hanno insegnato che mangiare pesce di mare costa caro. A Terracina inventata la "filiera del mare": dal peschereccio alla tavola ovvero come godersi il cibo del mare senza sensi di colpa per il portafoglio".**

accolgono i potenziali acquirenti, lui domina tutti con la sua coloratissima verve dialettica che si esprime in un variegato dialetto che spazia tra romano, frosinate ed il napoletano, sembra il Merola della sceneggiata napoletana (anche come stazza fisica) e mentre le cassette del pesce passano sul nastro trasportatore lui decanta il pescato e quando arrivano pezzi pregiati (san pietro, aragostelle, trigliette, branzini), arricchisce, con aggettivi introvabili sul dizionario della lingua italiana, il pesce presentato, spizzica e solleva con le mani nell'argento pescato, e con abilità da prestigiatore fa salire alle stelle il costo d'asta base.

In questa moderna "vucciria palermitana", rigorosamente riservata ad operatori professionali e commercianti, dove si sposano tecnologia



Sopra: *bancone del pesce*  
Sotto: *l'asta, il pesce scorre dritti ai compratori*  
In basso: *la cucina, dalle 12 alle 24, senza interruzione*



moderna, (grande tabellone elettronico sul quale appaiono i dati relativi alle varie tipologie di pesce, prezzo base e peso con acquirenti dotati di un palmare elettronico che invia in tempo reale le offerte in aumento) alle "urla" dei compratori, c'è qualcosa di irreali e chi scrive ha avuto il privilegio di vivere momenti esaltanti assistendo a lunghe ore di battuta. Si stempera in questa nuova forma d'asta una palindromia greca d'effetto unita ad una inusuale osmosi di vecchie tradizioni marinare che spaziano tempi d'oggi. Molte di queste cassette di pesce pregiato, e non, vengono acquistate direttamente dal Consorzio e immediatamente passate alla cucina e in pescheria: qui c'è veramente la certezza assoluta di degustare il fresco pochissime ore dopo averlo pescato.

Tutto bene allora? Sì, salvo qualche mugugno dei ristoranti terracinesi, spiazzati di fronte a questa novità "low-cost" (serviti oltre settecento "coperti giorno") al costo di euro 12 (dodici) a persona per un piatto di pasta o di riso (spaghetti alle vongole, gnocchetti al sugo di mare, rigatoni o paccheri al sugo di paranza, risotto ai frutti di mare, al sugo, ecc. ed altre sette versioni di pasta condita con sughi vari a base di pesce), un secondo di pesce fresco (cotoletta di spada, moscardini in umido, fritto misto, seppie e seppioline, ecc.), un bicchiere (grande) di buon vino locale – fresco & frizzante - pane, tovagliolo, e posate. Servizio self service, qualità dei cibi ottima (voto 10, e nota importante: tutta la pasta usata è

pasta fresca di giornata del "Pastaio" di Terracina). Si degusta su tavoli a bordo canale, vicino ai pescherecci e barche in un ambiente che affascina per "la cucina ruspante di casa, e la brezza del mare mescolata al must di profumo del pesce fresco e fritto". Oppure prendere il tutto (ben confezionato) e portare a casa.

Si sussurra, visto il successo, che si aprirà a breve il locale friggitoria e nuove soluzioni di spazi. Nota: questo "ristorante non ristorante", take away" o "fish on the road" è tutto ed il contrario di tutto della ristorazione tradizionale e quindi non chiude mai, solo fuori stagione riposo al lunedì, aperto dalle ore dodici fino alle tre di notte. Da provare tassativamente, parola di Attilio Scotti.

[attilioscotti@bluewin.ch](mailto:attilioscotti@bluewin.ch)

## DOVE

A TERRACINA (Latina)

**CENTRO ITTICO  
COOPERATIVA  
DEI PESCATORI  
DI TERRACINA**

**TAKE AWAY**

**asta del pesce, pescheria**

Via Lungolinea Pio VI, 1

**TERRACINA**

[www.centroitticoterracina.it](http://www.centroitticoterracina.it)

*email:*

[info@centroitticoterracina.it](mailto:info@centroitticoterracina.it)

