

Il caviale dei poveri: la rosamarina calabrese.

Per i pi&ugrave; si chiama **rosamarina**, per altri **sardella salata**, alcuni ancora la conoscono **come garo, bianchetto, o mustica**, &nbsp;altri infine la definiscono come il **caviale calabrese**. Comunque la si nomini, si tratta in ogni caso dell&rsquo;originale preparato proveniente dai mari di quella regione, **punta di diamante dei prodotti tipici della gastronomia calabrese**, acquistabile anche presso [siti di commercio elettronico](#) di quelle zone. La sua **disponibilit&agrave;**, anche in rete, non &egrave; sempre garantita, in quanto la **originale rosamarina**, come fortemente&nbsp; sottolineato dai relativi produttori e commercializzatori della referenza, &egrave; pesantemente **vincolata dal fermo biologico**, vigente in particolari periodi dell&rsquo;anno, dato che la **ricetta madre richiede** che si utilizzi **&ldquo;tassativamente&rdquo; neonata di mare calabrese** (in genere sarde ed acciughe) e visto che il menzionato stop alla pesca &egrave; opportunamente **imposto per garantire il ripopolamento** della fauna ittica. Tale vincolo di pescaggio pone notevoli **problemi di redditivit&agrave;** per le tante aziende ittiche, prevalentemente a conduzione familiare, le quali, mediante la commercializzazione del prodotto, riescono ad ottenere un adeguata **fonte di sostentamento**, e considerato che, tra impiegati diretti ed indotto, **coinvolge ed interessa migliaia di addetti** della Calabria. Ecco dunque che sovente ne &egrave; **stato sollecitato dalle popolazioni il prolungamento** del periodo in cui l&rsquo;attivit&agrave; di pesca &egrave; lecitamente ammesso, richiedendosi adeguati **provvedimenti straordinari** in materia. La stragrande maggioranza dei pescatori esercita, infatti,&nbsp; la piccola **pesca artigianale a strascico**, storicamente utilizzata nella pratica del novellame, ma che nel contempo crea indubbi disagi e disfunzioni nell&rsquo;eco-sistema marino. Sicch&eacute;occurrebbe opportunamente studiare una **soluzione che contemperi e medi le contrapposte esigenze**: quelle legittime **dei pescatori**, che nel prodotto trovano una essenziale fonte di mantenimento per le famiglie; e quelle pi&ugrave; che giuste del rispetto e della tutela dell&rsquo; **ambiente marino**. Tuttavia, per come attestato dalla ricerca scientifica, **la relativa pesca non minaccia affatto l&rsquo;equilibrio riproduttivo** di altre specie, in un **periodo in cui si manifesta una grande abbondanza di pesce azzurro**, che, se **scarsamente remunerativo in taglia adulta**, raggiunge **nella forma giovanile un elevato pregio** e valore commerciale. Giustificata, dunque, nella cultura popolare calabrese, l&rsquo;attestazione di &ldquo;caviale&rdquo;, tanto da **assurgere a vera e propria tipicit&agrave; tradizionale nazionale**, come attesta l&rsquo;inserimento della rosamarina calabrese nell&rsquo;elenco dei **prodotti tipici stilato dal ministero delle Politiche agricole e forestali**. Disponendo della materia prima, con tutta l&rsquo;esperienza e secondo il pi&ugrave; ferreo **rispetto della tradizione ittica**, questa viene opportunamente **lavata in acqua dolce, riposta su ripiani di marmo**, adeguatamente immessa **in salamoia entro recipienti di terracotta** (terzaruli) per alcune settimane, **amalgamata con peperoncino rosso macinato** (all&rsquo;occorrenza, dolce o piccante), e **confezionata in opportuni vasetti**. Il relativo composto si presenta, cos&igrave;, come **una pasta di colore rosso**, odore intenso, sapore pi&ugrave; o meno piccante. Pronta per l&rsquo;uso, **si conserva per un periodo, in genere, discretamente lungo** ( 6/12 mesi), mantenendola a temperature fresche. La **originalit&agrave; e squisitezza** della rosamarina, che spinge tendenzialmente verso una **latente domanda** da parte del mercato **in ogni periodo dell&rsquo;anno**, ha fatto s&igrave; che anche per questa referenza si sia, inopportuno, provveduto a **creare un mercato del &ldquo;falso&rdquo; o del &ldquo;taroccato&rdquo;**. Si ricorre, infatti, ad offrire **un prodotto simile**, ma che poco o nulla a che vedere con quello indigeno della Calabria, utilizzando **pesce di provenienza asiatica** (Cina), in particolare **neosalanx tangkahkeii** o pesce ghiaccio **di acqua salmastra dolce**. Ma per i **buongustai del caviale dei poveri** non esiste problema, **la differenza in termini di gusto e di sapore** &egrave; facile da individuare. Per i **curiosi della buona cucina**, invece,&nbsp; vale la regola di chi sa ben acquistare: **occhio all&rsquo;etichetta!!** Per quando riguarda le **modalit&agrave; pi&ugrave; opportune per gustare** questa sciccheria gastronomica, i siti di [commercio elettronico](#) che commercializzano il prodotto &ldquo;originale&rdquo;, per come sopra inteso, propongono delle vere e proprio **chicche d&rsquo;uso** nelle relative schede tecniche, spaziando dall&rsquo;utilizzo su **crostini e bruschette**, per originali antipasti,condendola preventivamente con dell&rsquo;olio, affinche&eacute; questo possa assorbire parte del sale utilizzato nella preparazione, e magari un po&rsquo; di cipolla sminuzzata finemente; ovvero **sulla pizza**; o ancora integrando e rendendo **alternativa la classica pasta, aglio ed olio**. Non c&rsquo;&egrave; che dire, **un caviale tutto da provare**, ma a **prezzo decisamente pi&ugrave; abbordabile rispetto** al suo decisamente pi&ugrave; rinomato **omonimo**. &nbsp;

## About the Author

Giorgio Candia &egrave; il titolare di <http://www.saporidellasibaritide.it> Via Roma 24 87064 Corigliano Calabro (Cs) infotel 098382673 mail [info@saporidellasibaritide.it](mailto:info@saporidellasibaritide.it) &nbsp; &nbsp;

Source: <http://www.articlemarketing.net>