Le riprese della pesca del siluro con i giapponesi

Il siluro pescato e cucinato attira i giapponesi

Troupe televisiva del Sol Levante in Torbiera per filmare la pesca del grande pesce

ISEO Dopo i cani da tartufo di Alba, i mastini napoletani e le bufale di Salerno che ascoltano il jazz, per avere maggior share nella fascia oro della tv giapponese una troupe del Sol Levante si è presentata al Consorzio dell'Oglio. «Vorremmo filmare la cattura del pesce siluro come uno dei pesci d'acqua dolce più grossi e più impressionanti» ha chiesto a Massimo Buizza, direttore dell'ente, Miyako Masaki, manager della M&M Mediaservices che organizza riprese televisive per emittenti giapponesi. Detto, fatto. Il Consorzio dell'Oglio che da 3 anni sta effettuando delle campagne di contenimento del siluro ha organizzato il set. Ieri alle Torbiere è stata una giornata totalmente dedicata al pesce, esteticamente orribile: in mattinata ci sono state le riprese con le due attrici Ritsuko Tanaka e Emiri Nakayama, sulla barca, tra i canneti ad attendere il risultato della pesca mentre la sera (e questa è la sorpresa) i pesci pescati (oltre 160 kg) sono stati cucinati e serviti a tavola, a Capriolo, in 8 ricette diverse curate dallo chef Luigi Nicu.

La pesca elettrica da natante è stata condotta dall'ittiologo Marco Mancini che, nelle vasche centrali della Riserva, conosce le tane. «Abbiamo colto l'occasione del programma giapponese per riparlare del pesce siluro e per sensibilizzare sulle attività in corso - ha spiegato il direttore Massimo Buizza -; dal 2011 infatti stiamo facendo 4 campagne all'anno per riuscire a ridurre il siluro; solo nel 2012 ne sono stati pescati 10,5 quintali».

Ecco dunque che Buizza, per portare alla ribalta il siluro, ha anche proposto un ricettario molto vario, consegnatogli da Carla Paderni. «In questi anni ho ascoltato chi veniva a prelevare i siluri pescati ed ho provato a cucinare secondo diverse ricette - ha detto la Paderni -; tutti quelli che hanno assaggiato la carne del siluro hanno confermato la sua bontà».

Veronica Massussi