

INTRODUZIONE

Da tempo ormai si può osservare a Torino una forte espansione del mercato ittico, con il proliferare di ristoranti, l'aumento di banchi nei mercati e nei supermercati, l'apertura di pescherie in tutti i quartieri della città.

Le ragioni di questo fenomeno sono svariate. Negli ultimi sessant'anni sono avvenuti grandi cambiamenti culturali che hanno influito sulle abitudini alimentari dei torinesi. Innanzi tutto le ondate migratorie di popoli abituati a consumare pesce che hanno aumentato la domanda di prodotti ittici e introdotto consuetudini culinarie di altre regioni italiane prima e di paesi stranieri in seguito. Intorno alla fine del secolo scorso si sono poi diffuse epidemie che hanno colpito alcune specie animali (mucca pazza, peste suina, aviaria) inducendo variazioni nella scelta dei cibi che apportano proteine. Negli ultimi anni infine si sta diffondendo una nuova etica alimentare che comporta la riduzione del consumo della carne che tradizionalmente era presente sulla nostra tavola.

Tutto ciò ha portato, fra le altre conseguenze, all'aumento della domanda di prodotti provenienti dal mare che in precedenza erano poco richiesti e quasi introvabili nella nostra regione.

Però sappiamo anche che secondo la prescrizione cattolica il venerdì si mangiava pesce, ma quale in quella che è una delle poche regioni italiane non lambite dal mare?

Per capire questo lungo processo è necessaria qualche breve notizia sulla presenza del pesce a Torino a partire dai secoli passati per giungere fino a oggi.

Già durante il Medioevo¹ in tutta l'Europa occidentale era diffuso il consumo di prodotti ittici di lago e di fiume. Tra i pesci più apprezzati comparivano le lamprede, di cui venivano suggerite ricette atte a facilitarne la digestione: bollite e condite con prezzemolo, maggiorana, salvia basilico, pepe, zenzero, cinnamomo e un pizzico di zafferano.

Nei grandi fiumi del Piemonte si trovava lo storione e in occasione della festa di San Giacomo (protettore dei barcaiooli) a Torino si teneva un corteo di barche lungo il Po: gli storioni venivano pescati, benedetti e ributtati nel fiume contrassegnati da nastri colorati. Quindi un gruppo di giovani si immergeva e si lanciava all'inseguimento dei pesci: chi ne catturava di più veniva nominato "abate" della festa. Questa usanza sembra risalisse addirittura all'anno 400. Oggi gli storioni non ci sono più nel Po, ma nei mercati se ne possono trovare di allevamento.

Nel 1680 fu emanata dal vicario di Torino una disposizione tesa a calmierare gli ingiustificati rincari del pesce. Veniamo così a sapere che i pesci più cari erano la lampreda e il temolo, seguiti dalla tinca con prezzi diversi a seconda della dimensione.

Per quanto riguarda l'Ottocento, Enrico Festa², zoologo che per primo si occupò dell'ittiofauna piemontese da un punto di vista scientifico, pubblicò nel 1892 un trattato in cui distingueva tra i pesci che si potevano permettere i ricchi e quelli che venivano consumati dai poveri. Tra i primi troviamo: anguilla, trota, temolo, carpa, gobione, scazzone, ghiozzo, tinca solo se di lago; tra gli altri: barbo, barbo canino, avola, triotto, cavedano, vairone, scardola, fregarolo, savetta, lasca e cobite.

È sorprendente scoprire che nella dieta dei lavoratori comparissero pesci di mare quali merluzzi, acciughe salate, aringhe affumicate, sardine in scatola.

Nel Novecento a Torino si vendevano anguille, trote, tinche, carpe, melighe, temoli, cavedani, che per lo più si cucinavano fritti o in carpione; per quanto riguarda i prodotti del mare, il merluzzo salato e lo stoccafisso che si consumavano con la polenta e l'acciuga conservata sotto sale. La presenza di quest'ultima è motivata dal fatto che attraverso i passi delle Alpi Marittime (Val Nervia, Val Roia) fin dai tempi antichi passavano le rotte commerciali, le cosiddette "vie del sale", che rifornivano il Piemonte di questa preziosa materia proveniente

dalle saline della Provenza e delle foci del Rodano. Per non pagare gli elevati dazi, i mastelli pieni di sale venivano ricoperti con uno strato di acciughe.

Verso il 1950 apparvero le prime acciughe fresche e i tranci di palombo, quest'ultimo per molte famiglie divenne il pesce del venerdì sotto forma di cotoletta impanata e frita.

In quegli anni le pescherie vendevano anche rane e lumache: le rane venivano fritte oppure se ne faceva un brodo da utilizzare per il risotto, le lumache si arrostitavano sulla brace.

Negli anni '50 iniziarono le grandi ondate di immigrazione, la prima fu quella dei veneti in seguito all'alluvione del Polesine del 1951. Molti di loro erano abituati a mangiare il pescato che proveniva da Chioggia.

Tra il 1958 e il 1963 più di 1.300.000 persone emigrarono dal sud verso il centro e il nord Italia: 800.000 nel triangolo industriale, soprattutto a Torino, dove alla FIAT c'era grande richiesta di manodopera. Nel '55 i pugliesi superavano già i veneti, seguiti da siciliani, calabresi, campani. La popolazione torinese passò da 753.000 abitanti nel 1953 a 1.114.000 nel 1963.

Anche i meridionali provenivano da regioni in cui tradizionalmente si mangia pesce. Gli piaceva mangiare bene e sapevano scegliere. In quegli anni comparvero anche i grossisti, prima veneti e poi soprattutto meridionali.

Ma le abitudini alimentari dei piemontesi cambiavano molto lentamente, fu necessario aspettare che crescesse il numero delle pescherie e dei banchi nei mercati e che venissero aperti i primi ristoranti di pesce. Il vero boom fu negli anni '80, non solo per l'incremento dell'importazione di pescato ma anche per la comparsa del pesce di allevamento.

In quel decennio nella nostra città si verificò anche un altro importantissimo fenomeno: l'arrivo degli immigrati stranieri, che nel 1990 rappresentavano già l'1.4% della popolazione per giungere al 14.4% nel 2011. Ciò portò a un ulteriore cambiamento della domanda alimentare con l'introduzione di cibi e tradizioni culinarie provenienti soprattutto dall'Africa, dal Medio Oriente, dalla Cina, dal Giappone. A quest'ultimo paese è legata la comparsa del sushi, con un proliferare di ristoranti, catene, takeaway e pesce tagliato per essere consumato crudo in tutte le pescherie e i banchi di mercato³.

Questa guida non pretende di essere esauriente e di presentare un quadro completo dell'offerta e del consumo di pesce a Torino. Abbiamo scelto alcune situazioni che ci sono piaciute, abbiamo anche indicato banchi di mercato e ristoranti che sono eccellenze per la nostra città (Banco n° 2 di Porta Palazzo, Al Gatto nero, Ristorantino di Eataly), iniziative curiose (Fish Therapy), nuove realtà (Fishbox).

Molti testi contengono storie: a volte sono pezzi di vita dell'autore, altre sono il racconto delle alterne vicende della persona o della famiglia che gestisce il locale.

Sperando che questo singolare insieme risulti per voi interessante e utile, vi auguriamo buona lettura e... buon appetito!

Daniela Aragno

¹ Vedi Prefazione, che tratta l'argomento in modo più dettagliato.

² Enrico Festa, *I pesci del Piemonte*, Boll. Musei Zool. e Anat. Comp. R. Univ. Torino, 1892, 7, n. 129, 1-125.

³ A questo proposito si veda il contributo di Michyio Gonella Tomita ("Una giapponese a Torino" nel capitolo: Altro pesce).