Cetara, il mare, le persone, il sapere

Novembre 21, 2026 · Alex Giordano



Per il World Fisheries Day, una giornata con i pescatori, i produttori di colatura e i fellow di Rural Hack. Il lavoro che tiene in vita un territorio, gli sguardi che aiutano a riconoscerlo e la responsabilità di accompagnarlo nel futuro.



Il porto di Cetara durante la visita dei diciotto fellow di Rural Hack, 5 agosto 2026.

Contenuto multimediale: https://www.youtube.com/embed/788pSZ7AdFk?feature=oembed

Cetara, 5 agosto 2026. Il video della giornata con i pescatori, i produttori e i fellow di Rural Hack, condiviso per il World Fisheries Day.

Guarda il video su YouTube

Il mestiere che viene dopo

Maral Talati, giovane studiosa iraniana della rete dei fellow di Rural Hack, ha chiesto ad Alfonso Pellegrino, pescatore del Consorzio dei Pescatori di Cetara legato alla struttura Miglio Zero Cetara, quanti chili di pesce portasse a terra in una giornata. Lui ha risposto che potevano essere quindici, a volte dieci, a volte venti. Aveva raccontato di essere uscito alle quattro e di essere rientrato alle nove. Mentre parlava del padre e degli zii è venuta fuori l’idea di una scuola dove i ragazzi potessero imparare a fare i nodi e a uscire con il cianciolo. Era il 5 agosto, faceva un caldo che ricordo ancora, ed eravamo arrivati al porto con diciotto giovani studiosi provenienti da paesi e ambiti disciplinari diversi. Zio Pasquale ci aveva accolti. Chiara Frallicciardi traduceva, fermandosi quando un’espressione richiedeva un

gesto o un oggetto per essere capita.


MONACO
GRAND PRIX

Chiara Frallicciardi accompagna con la traduzione l’incontro dei fellow con i pescatori di Cetara.

Torno a quella domanda per il World Fisheries Day del 21 novembre perché nella risposta di Alfonso il peso del pescato finisce per incontrare il problema della successione. Come si arriva a fare quel lavoro, da chi si impara, a quali condizioni qualcuno potrà ancora sceglierlo. I chili appartengono alla sua esperienza, al racconto che ci ha fatto quella mattina. Attorno a quel numero ci sono però relazioni senza le quali il mestiere diventerebbe impraticabile. La scuola che immagina dà una forma concreta a una preoccupazione che molte comunità del cibo conoscono. Un sapere può ricevere riconoscimenti e attenzione pubblica proprio mentre si assottigliano le possibilità materiali di trasmetterlo.

Parsa Salimi, nelle riflessioni che ci ha consegnato dopo la visita, si è fermato sulla preparazione delle reti. Aveva notato quanto lavoro preceda l’uso di un attrezzo che chi arriva da fuori può immaginare di trovare già pronto. È una buona ragione per guardare più a lungo. Quando il cianciolo si chiude sotto un banco di alici, il gesto di ciascuno dipende da quello degli altri. Si impara a stare sulla barca e a interpretare il mare dentro un’organizzazione collettiva, con tempi che un manuale può descrivere solo in parte. Se un equipaggio si scioglie, la somma delle competenze rimaste ai singoli conserva una parte di ciò che quel gruppo sapeva fare. Un’altra va perduta nella separazione.

La tradizione comprende questa intelligenza maturata lavorando insieme. Perché continui a circolare occorrono persone che abbiano tempo di insegnare e altre che possano permettersi di imparare. Nel giorno in cui celebriamo la pesca, la possibilità di cominciare un mestiere dovrebbe avere almeno la stessa attenzione che riserviamo alla sua storia.

Il porto dentro il paesaggio

Elina Heidari ha scritto che a sorprenderla è stato trovare a Cetara «un paese che vive e lavora». Nelle sue parole pesca e conoscenze locali tornano dentro la vita quotidiana, dopo essere state per un momento separate dall’immagine che ci si può fare della Costiera. Mi interessa questa osservazione perché riguarda anche noi che questi luoghi li conosciamo da tempo. L’abitudine alla loro bellezza può farci trascurare le attività che hanno contribuito a darle forma e che ancora la rendono abitabile.

Cetara è cresciuta nello spazio stretto fra il mare e le montagne. La pesca ha organizzato il tempo del paese e dato lavoro a persone che a bordo magari non salivano mai. Dallo sbarco

il pesce passava nelle mani di chi lo comprava, lo puliva, lo vendeva o imparava a conservarlo. Il porto era il punto in cui la comunità incontrava una risorsa da cui dipendeva e sulla quale aveva un controllo limitato. I rapporti fra le persone servivano anche a distribuire le conseguenze di questa incertezza.

La bellezza della Costiera è diventata una fonte di reddito importante. Il modo in cui quel reddito modifica gli usi dello spazio merita però la stessa attenzione che riserviamo al paesaggio. Una banchina serve per lavorare e un laboratorio ha bisogno di persone che possano continuare a vivere abbastanza vicino da raggiungerlo ogni giorno. Quando la domanda di chi arriva da fuori rende più redditizi altri impieghi, anche la continuità di quei mestieri dipende da quanto potere abbia la comunità nel decidere la destinazione dei propri luoghi.

Glory Ishaku Mallo, interrogandosi sul futuro, ha scritto che la protezione della produzione locale dovrebbe venire prima della crescita del numero dei visitatori. Nel suo ragionamento c'è un ordine delle priorità che merita di essere discusso. Cetara ha potuto accogliere chi arrivava avendo un'economia che continuava a esistere dopo la partenza dell'ospite. Quel rapporto può cambiare fino a rendere la vita del paese dipendente quasi interamente dal tempo degli altri. Mi interessa capire quanto pescatori, produttori e abitanti possano decidere come cambia Cetara, quali attività trovino spazio e come venga distribuito il valore generato dal loro lavoro.

Nel Mediterraneo le attività produttive hanno plasmato molti dei luoghi che oggi desideriamo visitare. Il paesaggio conserva la forma di quel lavoro anche quando il lavoro si ritira. Può continuare a essere venduto per anni come testimonianza di una vita che, nel frattempo, diventa difficile condurre. A Cetara il porto e i laboratori ci consentono ancora di incontrare chi quella vita la fa. Mi ritengo fortunato a conoscere queste persone e a poter portare qualcuno a conoscerle. Anche per questo sento che raccontarle comporta una responsabilità.



Cetara come comunità del cibo. Mappa delle relazioni fra ecosistema marino, pesca, trasformazione, economia e vita del paese, rielaborata dalla dispensa di Alex Giordano per i fellow di Rural Hack.

La mappa collega ecosistema marino, alici, trasformazione e colatura, gastronomia, turismo, economia locale, vita della comunità, reti culturali e pesca. Lavoro, saperi, memoria, ospitalità, innovazione e redistribuzione del valore attraversano l'intero sistema.

I conti della pesca e quelli della vita

Alla domanda su chi dovrebbe beneficiare del valore prodotto a Cetara, Ayushi Soni ha risposto richiamando le famiglie e i salari di chi lavora. «La ricchezza creata dalla loro tradizione dovrebbe sostenere le famiglie locali», ha scritto. Il passaggio dalla celebrazione alla distribuzione del reddito sta già qui, nello sguardo di una giovane studiosa che si è chiesta quali conseguenze debba avere il riconoscimento di un patrimonio per le persone che lo mantengono vivo.

Il World Fisheries Day permette di portare questa domanda oltre Cetara. Il rapporto 2025 della Commissione generale per la pesca nel Mediterraneo della FAO, basato prevalentemente su dati fino al 2023, attribuisce alle unità classificate come piccola pesca l'81 per cento della flotta operativa del Mediterraneo e del Mar Nero e il 13 per cento degli sbarchi. Significa che circa ottantuno imbarcazioni su cento appartengono a quel segmento, ma il pesce che sbarcano pesa tredici tonnellate su ogni cento sbarcate nell'intera regione. Le percentuali descrivono la numerosità delle barche e la quantità del pescato. Per capire redditi e condizioni di lavoro servono anche altre informazioni. Le unità a circuizione, come quelle che impiegano il cianciolo, sono classificate separatamente.

Il rapporto indica inoltre come sovrasfruttato il 52 per cento degli stock valutati. La percentuale riguarda le popolazioni ittiche esaminate, nelle rispettive aree di pesca. La conclusione operativa è che il recupero delle risorse deve proseguire anche se la situazione regionale è migliorata. Per Cetara questo quadro rende più importante comprendere lo stato delle risorse locali e come le misure di gestione incidano sulle persone che ne dipendono.

Sono dati regionali che chiedono di essere letti tenendo insieme dimensioni diverse della vita delle coste. Il volume del pescato conta una parte del contributo di queste attività. Al lavoro a bordo fanno capo manutenzione e trasformazione, rapporti commerciali e possibilità di reddito per altre famiglie. Quando il pesce manca, chi contava di lavorarlo compra meno

materia prima, organizza diversamente la giornata e può avere meno lavoro da offrire. Un ristorante cambia gli acquisti e il prezzo di ciò che serve. L’incertezza attraversa la filiera e incontra persone che dispongono di margini molto diversi per sostenerla.

Per rispettare i tempi della risorsa occorrono anche condizioni economiche che rendano possibile farlo. La tutela del mare e il futuro del mestiere si incontrano nella vita di chi deve ricavare un reddito da ciò che pesca, dentro mercati sui quali ha spesso poca forza. Il 21 novembre, Giornata mondiale della pesca, celebrare una comunità come Cetara significa occuparsi insieme della salute del mare e delle condizioni di lavoro di chi ne dipende. Se il recupero della risorsa chiede di pescare meno o di attendere, diventa essenziale capire chi può sostenere quell’attesa e con quali mezzi. Una comunità può conoscere molto bene il mare e avere strumenti insufficienti per affrontare trasformazioni che si decidono a scale lontane dalla propria esperienza.

La giornata di Cetara ci ha dato accesso a racconti e gesti, ciascuno con la sua storia. Le parole ascoltate sono preziose anche perché conservano la misura dell’incontro. Ci aiutano a porre domande più precise sulla sostenibilità e sulle condizioni in cui il lavoro possa continuare.

Il tempo dentro il legno

Abdul Rehman Ukasha è rimasto colpito dai recipienti che aspettavano da anni nel laboratorio. Nella sua riflessione racconta la sorpresa di aver scoperto quanto la raccolta goccia a goccia richieda pazienza. Un visitatore può arrivare pensando a un prodotto già compiuto e trovarsi invece davanti al tempo necessario a produrlo. Giulio Giordano ci ha mostrato un recipiente appartenuto a suo nonno, e attraverso quell’oggetto ci ha fatto seguire una parte del lavoro che nella bottiglia non si vede più.

Le alici e il sale vengono disposti a strati nei contenitori di legno. Si appoggia il coperchio, si sistemano i pesi e si aspetta, sapendo riconoscere ciò che avviene durante l’attesa. Giulio racconta anche di affinamenti di anni nella propria produzione. Nel disciplinare della Colatura di Alici di Cetara DOP la maturazione dura nove mesi, dopo i quali può essere praticato l’affinamento. La denominazione è stata registrata nel 2020. L’area di cattura prevista è il mare antistante la provincia di Salerno, entro dodici miglia dalla costa, mentre le fasi di trasformazione sono legate al territorio provinciale.


Nettuno
ACCIUGHE SALATE
Zona di Pesca: Fao 37.1.3
Pescato con reti da circuizione o da raccolta
Data di produzione:
Lotto:
Scadenza:
Peso netto: kg
Peso sgocciolato: kg.
Ingredienti:
Pezzatura:
Formatore:

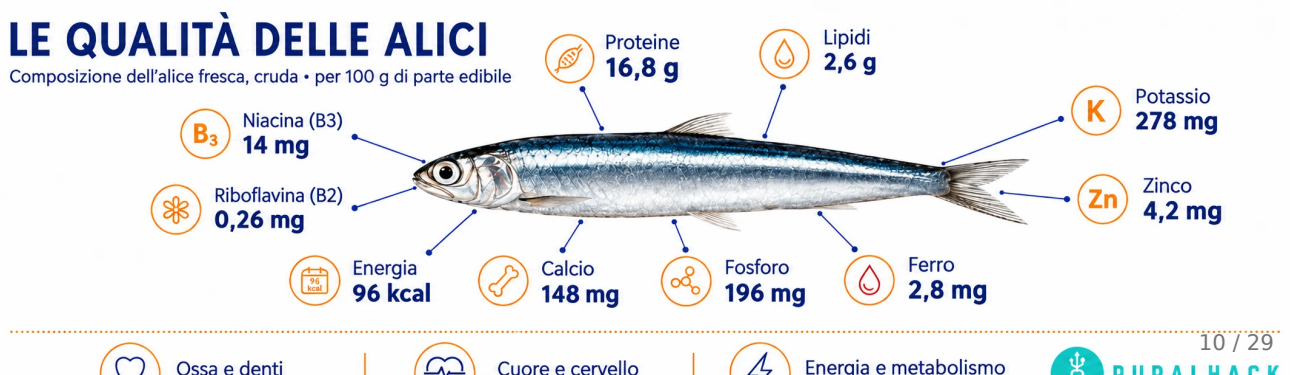
Il recipiente di legno e la brocca di raccolta nel laboratorio della colatura visitato dal gruppo.

L’alice deperisce in fretta e arriva in quantità variabili. Conservarla sotto sale ha consentito alle famiglie di sottrarre una parte del proprio sostentamento all’urgenza della giornata. Nelle tecniche di conservazione c’è anche questa capacità di intervenire sul tempo, di prolungare la disponibilità di ciò che la natura rende accessibile in modo discontinuo. Il richiamo al garum può aiutarci a collocare la colatura nella lunga storia mediterranea del rapporto fra pesce e sale, seguendo le trasformazioni delle pratiche e le condizioni in cui sono state trasmesse.

Ayushi si è soffermata anche sul lavoro nei laboratori, sulle mani che preparano le alici e le dispongono con precisione. Il prodotto che oggi raggiunge cucine di grande prestigio dipende ancora da competenze che possono essere riassunte in una parola, artigianale, perdendo molto di ciò che quella parola dovrebbe permetterci di vedere. Il tempo della preparazione, la fatica dei gesti ripetuti e la capacità di correggere un errore entrano nel valore della colatura. Il riconoscimento sul mercato può restituire loro dignità e reddito, purché chi le esercita abbia voce nelle condizioni in cui quel valore si forma.

Le alici venivano chiamate pesce povero perché costavano poco ed erano vicine alla vita delle famiglie che avevano meno da spendere. Anche il valore dei cibi porta il segno delle gerarchie sociali. Una cucina capace di ricavare molto da un ingrediente ordinario può essere considerata a lungo marginale, fino a quando il gusto di altri pubblici e l’attenzione della ristorazione le attribuiscono prestigio. Le persone che l’hanno tenuta in vita dovrebbero poter partecipare a quel riconoscimento anche quando si trasforma in potere contrattuale e possibilità di investimento.

Anche la composizione dell’alice aiuta a interrogare la parola povero. Nella tabella CREA per il pesce fresco, cento grammi di parte edibile apportano 16,8 grammi di proteine e 96 chilocalorie. È un modo ulteriore di vedere quanto il prezzo e il prestigio sociale di un alimento possano raccontare solo una parte del suo valore. Quando il pesce viene conservato sotto sale o trasformato in colatura, cambiano composizione e quantità d’uso. La conoscenza di una filiera comprende anche queste differenze.



Composizione dell’alice fresca cruda per 100 g di parte edibile. Fonte CREA, Tabelle di composizione degli alimenti, scheda 120010, consultata il 17 novembre 2026. Salagione e colatura hanno composizioni e quantità d’uso differenti.

Per 100 g di parte edibile di alice fresca cruda, energia 96 kcal, proteine 16,8 g, grassi 2,6 g, calcio 148 mg, fosforo 196 mg, ferro 2,8 mg.

Quello che passava dai tavoli di Acquapazza

Glory, pensando alla visita, ha messo in relazione la colatura con tradizioni alimentari della propria esperienza, nelle quali le stagioni si legano ai rituali e alla memoria comune. Mi sembra uno degli esiti più interessanti dell’incontro. Qualcosa che appartiene profondamente a Cetara diventa comprensibile a chi viene da un’altra storia attraverso un problema condiviso, come dare durata a ciò che si ha, come trasmetterne l’uso, come riconoscere le persone da cui lo si è imparato.

Conosco Gennaro Castiello da molto tempo. Ad Acquapazza ho passato ore in conversazioni nelle quali il cibo ci portava a parlare del paese, del lavoro e delle trasformazioni che vedevamo attorno a noi. Nel video Gennaro ricorda i soli tre tavoli di quando aprirono il ristorante e i clienti che cominciarono a venire apposta per la colatura. Con il cugino Gennaro Marciante aveva riconosciuto in quel condimento domestico qualcosa che poteva interessare cuochi e persone abituate a cercare altrove le ragioni del valore gastronomico.

Attorno ad Acquapazza si incontravano pescatori, produttori di vino, artisti, designer e studiosi. Le conversazioni proseguivano oltre l’occasione che aveva portato ciascuno a sedersi. Sono luoghi importanti perché consentono a conoscenze che abitualmente rimangono separate di entrare in rapporto e di riconoscere possibilità che nessuno, da solo, avrebbe saputo sviluppare. La reputazione di un territorio si costruisce anche in questi spazi intermedi, dove un’esperienza locale trova interlocutori e comincia a circolare senza perdere necessariamente il legame con le persone da cui proviene.

Oggi Gennaro ha lasciato il ristorante e si dedica con Acquapazza Gourmet alla produzione artigianale di colatura, alici sotto sale e tonno. Molte delle questioni di cui parlavamo sono entrate nel mio lavoro sul FoodSystem 5.0. Il successo di un alimento cambia i rapporti fra le persone che lo fanno arrivare in tavola. La crescita del prezzo può dare margine per pagare meglio il lavoro e investirci. Può anche essere trattenuta nei passaggi dove la forza contrattuale è maggiore. Chi ha contribuito a produrre una reputazione collettiva può

scoprire di avere pochi strumenti per ricavarne un reddito.



Gennaro Castiello con FoodSystem 5.0 di Alex Giordano. Le conversazioni nate a Cetara accompagnano una ricerca sul valore del cibo e sulle comunità che lo producono.

L’osservazione di Ayushi sulle famiglie e i salari torna a interrogare proprio questo passaggio. Quando celebriamo un’eccellenza alimentare, possiamo chiederci quali condizioni abbia aperto per chi vuole continuare a lavorare lì. Il valore che rimane nel territorio può diventare attrezzatura, tempo per insegnare, possibilità di iniziare un’attività. In queste conseguenze la valorizzazione di un patrimonio acquista un significato che può essere discusso e verificato dalle persone che ne dovrebbero beneficiare.

Lo sguardo che si porta da fuori

Prima di partire avevo preparato una dispensa per i fellow. Volevo condividere qualcosa del luogo e delle persone che avremmo incontrato, lasciando spazio a ciò che avrebbero saputo vedere. Con Rural Hack andiamo nei territori attraverso task force di giovani studiosi formati in discipline diverse. Talvolta da questi incontri nasce un lavoro più lungo con le comunità del cibo. La possibilità di dare un contributo dipende anzitutto dalla qualità dell’ascolto, dalla disponibilità a lasciare che una persona o un gesto cambino la domanda con cui si era arrivati.

Parsa ha guardato le reti. Elina ha riconosciuto un paese che lavora. Glory ha trovato, nel rapporto con il mare, qualcosa che le consentiva di ripensare pratiche alimentari conosciute altrove. Sono osservazioni che restituiscono a Cetara più di una prospettiva sulla propria vita. Chi abita un luogo può avere bisogno di qualcuno che gli chieda di raccontare ciò che l’abitudine rende scontato. Chi arriva ha bisogno, a sua volta, di incontrare qualcosa che resista alle categorie con cui aveva imparato a guardare.

Sanaz Asadi, ricordando l’accoglienza ricevuta, ha scritto di essersi sentita a casa fra persone che prima di quel giorno non conosceva. Quel sentimento dipende da un lavoro che nella parola ospitalità rischia di diventare invisibile. Qualcuno offre tempo, presta attenzione e prova a capire di che cosa l’altro abbia bisogno per prendere parte all’incontro. Chiara lo ha fatto traducendo per buona parte della giornata. Per una parola del mestiere talvolta bisognava aspettare il gesto che la accompagnava. Anche la possibilità di conoscersi passa da questa disponibilità a fermarsi.

Mi interessa che i fellow abbiano spazio per dire che cosa hanno visto perché il loro sguardo appartiene all’esperienza quanto quello di chi li ha accompagnati. Le cose che notano possono aiutarci a capire insieme come lavorare meglio con le comunità. Il World Fisheries Day può servire anche a far circolare queste domande fra persone che vivono lontano e che, dopo essersi incontrate, hanno qualche ragione in più per occuparsi le une delle altre.

Alcuni dei fellow che hanno condiviso le loro osservazioni sulla giornata



Maral Talati e Abdul Rehman Ukasha durante la preparazione del pranzo. Nell’articolo, la domanda di Maral sul pescato e la riflessione di Abdul sull’attesa aprono due prospettive sul lavoro.



Parsa Salimi durante la visita al porto. Nelle sue riflessioni si sofferma sul lavoro necessario a preparare le reti.



Elina Heidari durante un incontro con i pescatori. Di Cetara ha riconosciuto anzitutto «un paese che vive e lavora».



Glory Ishaku Mallo al porto. Il suo contributo invita a discutere la priorità della produzione locale nelle scelte sul futuro del paese.



Ayushi Soni durante la visita. La sua riflessione richiama il reddito delle famiglie e i salari di chi mantiene viva la tradizione.



Sanaz Asadi durante il percorso a Cetara. Dell’accoglienza ricevuta ricorda la sensazione di sentirsi a casa.



Una fellow durante la giornata a Cetara. Nel ricordo della visita sceglie anche il lavoro condiviso di apparecchiare e lavare i piatti.

Il mare che mettiamo in tavola

Un’altra fellow ha ricordato «lo sforzo condiviso di apparecchiare e lavare i piatti alla fine». Fra tutte le cose che avrebbe potuto scegliere, è tornata su ciò che avevamo fatto a casa di Gennaro. Mi ha fatto piacere perché avevo invitato i fellow a entrare a Cetara da amici in viaggio, e in quei gesti la formula acquistava un significato che ciascuno poteva sperimentare. Preparando il pranzo ci si assumeva una piccola parte di ciò che rendeva possibile stare insieme.



A casa di Gennaro Castiello, i fellow partecipano alla preparazione del pranzo. L’incontro continua nel lavoro condiviso della cucina.

Gli spaghetti alla colatura chiedono pochi ingredienti e una misura che si impara assaggiando. Il pesce si sente anche quando nel piatto non se ne riconosce più la forma. Dopo la mattina al porto e nel laboratorio, quel sapore aveva acquistato altre presenze. Le persone incontrate entravano nel modo in cui mangiavamo e ci aiutavano a riconoscere quanto la cultura alimentare dipenda da rapporti che cominciano molto prima della tavola e proseguono dopo.

Poi è arrivato il caro amico Gaetano Genovese, ha preso la tammorra e Chiara ha cominciato a ballare con i suoi compagni di danza Mattia e Antonio. Ricordo la sensualità di quel momento, l’energia e il piacere di stare insieme dopo il caldo e le conversazioni della giornata. Nel video della giornata ne resta un frammento. Guardandolo ripenso alla fiducia necessaria per lasciare che altri entrino in qualcosa che per noi ha valore, accettando che ne facciano anche un’esperienza propria.



La danza sulla terrazza durante l’incontro a casa di Gennaro Castiello.

Un augurio da Cetara

Cetara è uno dei miei posti del cuore. A chi vive e lavora qui devo amicizia, accoglienza e una parte di ciò che ho imparato a pensare del cibo. Mi sono formato anche in queste conversazioni, seduto a un tavolo o ascoltando qualcuno spiegare il proprio mestiere. Portarci i giovani della nostra rete internazionale è stato un atto d’amore, il desiderio di condividere con loro qualcosa di prezioso e di far incontrare persone alle quali, per ragioni diverse, mi sento legato.



I partecipanti alla giornata di Rural Hack a Cetara, 5 agosto 2026. Un luogo del cuore condiviso con i giovani della rete internazionale.

Rileggendo le loro riflessioni mi accorgo che in quell’invito c’era anche una richiesta d’aiuto. Avevo sperato che i loro sguardi ci aiutassero a capire quale futuro fosse ancora possibile costruire insieme per cose che amiamo e che rischiamo di perdere anche mentre impariamo a celebrarle. Per chi ha conosciuto la generosità di un luogo, la sua fragilità riguarda anche una parte della propria vita. Lo si vorrebbe consegnare a qualcuno sapendo che potrà

continuare a frequentarlo, trovarvi persone con cui parlare, imparare qualcosa che abbia ancora un uso.

Per questo mi auguro che il World Fisheries Day sia, per Cetara e per le altre comunità di pesca, un’occasione per dare seguito agli incontri. Che la domanda di Maral trovi ancora qualcuno disposto a rispondere e che il desiderio di Alfonso di insegnare possa incontrare chi ha voglia di imparare, dentro condizioni che consentano a entrambi di vivere del proprio lavoro. Fra un mestiere che si interrompe e uno che continua passa anche la capacità di una società di prendersi cura del tempo di chi verrà.

Il mare ci ha insegnato quanto la vita di ciascuno dipenda da ciò che altri fanno e da ciò che nessuno può possedere interamente. A Cetara questo sapere ha ancora delle voci, delle mani e persone alle quali posso dire grazie. Il mio augurio, in questa giornata, è che i giovani con cui l’ho condiviso possano un giorno tornarci con altri, e che ci sia ancora qualcuno ad accoglierli per nome.

Foto di Antonia Amato.

Fonti

- FAO, World Fisheries Day
- FAO–GFCM, The State of Mediterranean and Black Sea Fisheries 2025
- Regione Campania, Disciplinare di produzione della Colatura di Alici di Cetara DOP
- CREA, Tabelle di composizione degli alimenti, scheda 120010, Alice o acciuga fresca

---

Fonte: https://www.ruralhack.org/cetara-world-fisheries-day-colatura-alici/