

STEFANO ROCCA: 25 ANNI FA LA SCOMMESSA

È un pioniere, ha creduto nel mercato, ha prodotto i vasetti: ora esporta in Oriente

## IL CAVIALE SARDO

MUGGINI E BUSINESS

ALTA TECNOLOGIA E ANTICHE MANUALITÀ

«Le acquisto in Brasile e negli Usa. La nostra produzione è scarsissima»



LA RICETTA

Lorighittas  
carciofi e bottarga

Far rosolare per un minuto i carciofi a fettine, con olio e uno spicchio d'aglio, (devono restare croccanti); quindi, condire con la pasta e la bottarga sia grattugiata sia a piccoli pezzi.

A sinistra alcune fasi della lavorazione della bottarga, Gigi Riva con Martino Rocca padre di Stefano; in basso Stefano Rocca. Foto Max Solinas



# Bottarga, un tesoro che gira il mondo

## L'Isola ha creato un'industria ma le uova arrivano dall'oceano

di LELLO CARAVANO

Ha attraversato mari e culture, ha viaggiato con i popoli del Mediterraneo, fenici, ebrei, arabi. È arrivata da terre un tempo lontane, portandosi appresso un nome che è stato assimilato nelle lingue di altre genti: dal mediorientale *botarikh* (cioè: uova di pesce salate) il sardo bottarga, l'italiano bottarga. Un nome che è diventato un marchio di qualità, un vessillo gastronomico che nel mondo vuol dire Sardegna. Le gonadi del muggine salate ed essiccate secondo un'antica ricetta figlia delle genti di mare si trasformano in una bontà dall'aroma salino e dolce, con un gusto finale leggermente amarognolo: un mix che trionfa nei templi nazionali e internazionali della gastronomia e ora anche negli scaffali della grande distribuzione (discount compresi).

**FOLGORANTE SUCCESSO.** Un prodotto travolto da folgorante successo, che soltanto fino a qualche decennio fa era confinato in una nicchia gastronomica e di mercato, figlia della sapienza dei pescatori sardi, nelle peschiere da Cabras a Cagliari, da Maccleddi a Tortolì: un tempo consumato a *massius*, a morsi, perché così voleva la consuetudine, che non conosceva le raffinatezze (e i prezzi) di oggi. Una prelibatezza dal colore bruno-ambroato con riflessi arancione. Con un mistero: un pesce povero - *sa lissa* - che nel ventre custodisce un tesoro e che mette in moto un vorticoso giro d'affari.

**NOZZE D'ARGENTO.** Stefano Rocca con la bottarga sta per celebrare le nozze d'argento: 25 anni il prossimo primo marzo. Ha visto lontano. «Era il 1986. Ho giocato il mio jolly quasi per disperazione. Sono stato il primo a vendere i vasetti con la bottarga macinata, il primo a proporre le uova di muggine alla grande distribuzione quando nessuno credeva in questo mercato. L'obiettivo era di farla consumare da tutti». Ha cominciato da una pescheria in via Cavour, cuore di Marina, oggi ha un'industria, un moderno stabilimento alla periferia di Quartucciu: dieci dipendenti fissi, produce circa 55 tonnellate di bottarga l'anno (oltre la metà della produzione sarda), leader nazionale che esporta in tutto il mondo, Giappone, Cina, Filippine, Corea. «Il mercato si è ampliato a dismisura. La bottarga si consuma in ogni angolo del pianeta.



**100 TONNELLATE**  
Bottarga prodotta in un anno in Sardegna (macinata e intera)

il 95% della produzione italiana

Neanche l'uno per cento delle uova prodotte nell'isola proviene da muggini pescati nelle peschiere e nei mari sardi

Credo che l'ottanta per cento delle famiglie sarde oggi tenga sempre in frigo un pezzo di bottarga o un vasetto di uova di muggine macinate».

**TESORO IN TAVOLA.** Affettata, grattugiata, tritata. Quella sacca ovarica, estratta dal muggine femmina, salata, pressata e stagionata, non ha più confini. Le uova del mare hanno un sapore deciso ma non rifiutano gli accompagnamenti. Si sposano con gli spaghetti (c'è un primo piatto più rapido e saporito?), si accompagnano in un meraviglioso connubio del gusto con i carciofi, crudi, oppure appena rosolati per condire per esempio le lorighittas di Morgongiori, dove si confondono sapori contadini e marinari, quasi un simbolo di integrazione gastronomica. Ma forse il vero trionfo si celebra quando le fettine sono accompagnate da un olio che ne esalti ulteriormente la fragranza. Basta mettersi d'accordo sulla scuola di pensiero. Ovvero, come va affettata *bottariga*: strisce oblique, sottili e lun-

ghe oppure corte ma grosse?

Stefano Rocca la fa viaggiare in tutto il mondo accompagnandola da un libretto (in italiano e in inglese) con le istruzioni anche per l'uso, ricette comprese: «Se non c'è conoscenza non c'è consumo». Sfata subito il mito della bottarga tutta sarda e avverte i consumatori: quelle uova di mare non arrivano dal Mediterraneo ma da più lontano. «Le acquisto in Brasile e negli Stati Uniti, soprattutto nel golfo del Messico. Arrivano surgelate, noi le saliamo, le essicchiamo, le stagioniamo secondo le tecniche tramandate dai pescatori e quindi le confezioniamo. Ovviamente sono garantite trasparenza e tracciabilità. La realtà è nota: su circa 100 tonnellate di bottarga prodotta all'anno dalle varie aziende in Sardegna - spiega Rocca - neanche l'uno per cento provie-

ne da muggini pescati nei nostri mari».

**UNA VERA INDUSTRIA.** Da consumatori si rischia di restare perplessi e delusi. Ci si chiede: e la secolare tradizione delle nostre peschiere di trasformare le gonadi in quel prodotto dal sapore unico che tutti ci invidiano? Non c'è risposta. Sarà che le nostre lagune versano in condizioni disastrose, sarà che in tutti i casi sarebbe impossibile soddisfare il consumo sardo di bottarga con il solo pesce pescato nei mari sardi (però la laguna di Orbetello, in Toscana, è rinata grazie alla bottarga e a una riqualificazione naturalistica). «Facciamo un rapido calcolo - dice Rocca - solo per garantire il consumo di tutta l'isola si dovrebbero pescare oltre duemila tonnellate di cefali femmine: un'evidente sproporzione. C'è da dire però che

il prodotto che arriva dall'oceano, di ottima qualità, viene lavorato da mani sarde, secondo le tecniche collaudate della nostra tradizione. È risaputo che i pesci del Mediterraneo hanno una qualità superiore, il nostro mare d'altronde non è altro che una grande laguna con una salinità superiore agli altri mari».

È innegabile che intorno alle uova di mare - ribattezzate il caviale del Mediterraneo - si è compiuta nell'Isola una piccola rivoluzione. Forse un miracolo. La proverbiale e negativa fama - i sardi più capaci come produttori che come venditori - in questo settore è clamorosamente smentita. Non solo nell'Isola è stata creata una fiorente industria della bottarga, ma è un'industria che non conosce confini, che esporta e fa conoscere le uova di muggine da un capo all'altro del

pianeta. Il marchio Sardegna vince sul mercato delle prelibatezze, anche se le uova arrivano da altri continenti in contenitori a temperature sotto zero. «D'altronde pensiamo ad altri prodotti - sostiene Rocca - Per la bresaola è ammesso l'utilizzo di carni allevate e macellate altrove. O, per restare a casa nostra, il mirto: fra tante eccellenze, c'è chi utilizza solo le essenze».

**FIGLIO D'ARTE.** Figlio d'arte, Rocca ha trasformato la bottarga in industria. Il merito? Aver creduto che le uova di muggine potessero diventare un business. Diplomato da perito elettronico, è cresciuto all'università degli studi del mercato all'ingrosso nel porto di Cagliari: alle tre del mattino a scaricare le cassette di pesce, alle sei le aste, quindi le consegne. Nipote di nonno Stefano, armatore di dieci barche prima della guerra, *arrendoneri* a Santa Gilla (a lui spettava scegliere la quarta parte - da qui la Torre della Quarta regia - dei prodotti che i pescatori dovevano lasciare alla peschiera). Figlio di Martino, commerciante di pesce e astatore («Ma la bottarga non l'ha mai trattata») e inseparabile amico di Gigi Riva: bersaglio mobile sulla linea di porta negli allenamenti di Rombo di tuono, curò personalmente la riabilitazione dopo i gravi incidenti sui campi di calcio.

**PREMIO AL G8.** Premiato due anni fa al G8 dell'Aquila dal Gambero Rosso, che ha giudicato la sua bottarga la migliore tra quelle di muggini importati (al Nuovo Consorzio Pontis di Cabras il riconoscimento per quelle prodotte da cefali tutti sardi, lavorata col sistema tradizionale, l'unghia, o meglio *su biddiu*, il pezzo di ombelico del pesce), Rocca ha messo in piedi laboratori di altissima tecnologia. Un sofisticato software governa le fasi della stagionatura, dopo la salatura a mano: temperatura costante di 22 gradi e umidità del 55 per cento («Le condizioni climatiche dell'isola a settembre, quando le uova vengono lavorate»). Collabora con l'Università di Cagliari (progetto Omega 3). Ha una linea con 40 prodotti, sugli pronti e polpa di ricci compresi, che sforna tra l'altro 400 mila vasetti di uova grattugiate all'anno. E pezzi di *bottariga* anche da 400-500 grammi, riservati ai clienti più esclusivi. Peck a Milano o l'Enoteca Pinchiorri a Firenze. Un tesoro che parla di Sardegna, prodotto e lavorato da mani sarde, anche se le uova-oro del mare arrivano da oceani lontani.

caravano@unionesarda.it

Foto Max Solinas