

Rassegna stampa

"Un mare di gusto Palamita in fiore" a San Vincenzo

Il Telegrafo

27/05/2018 p. 22 La pesca medievale a Rimigliano E la tradizione delle sardine

1

SAN VINCENZO STORIA DEL TERRITORIO

La pesca medievale a Rimigliano E la tradizione delle sardine

FRA LE INIZIATIVE che hanno contribuito alla buona riuscita di 'Un mare di gusto' c'è stato l'incontro all'interno de la Torre di San Vincenzo, curato da Maurizio Dell'Agnello sulla rievocazione dell'attività di pesca e trasformazione di prodotti ittici della Costa degli Etruschi. L'iniziativa ha visto la diretta partecipazione del Conte Gaddo della Gherardesca, Lorenzo Bientinesi storico locale, Rodolfo Tagliaferri del Circolo Fotoamatori San Vincenzo e Paolo Orazzini ristoratore de Il Gustomobile. Si è parlato dell'antica tradizione della pesca di questo territorio inquadrata fin dall'epoca medioevale negli usi civici con la gestione del Lago costiero di Rimigliano. A cominciare dagli anni '20 del secolo

scorso - è stato detto - la pesca trova nuove forme strutturali in mare aperto con le iniziative della Famiglia Della Gherardesca e di altre imprese familiari sanvincenzine quali le famiglie Federici, Galletti, Formisano, pescatori che per oltre venti anni operarono in zona.

SIDEVE poi alla capacità imprenditoriale del Conte Gaddo l'avvio delle fabbriche per la trasformazione dei prodotti ittici che si estesero anche all'Argentario, sviluppando nuove tecnologie di produzione che migliorarono la qualità del prodotto confezionato con le sardine all'olio in scatola. A tale proposito significativa è stata la prova che ha effettuato Paolo Orazzini con la quale sono state recuperati i proces-

si di lavorazione delle sardine prodotte inizialmente al Bambolo (Donoratico) alla fine degli anni '20 mediante cottura in olio e sviluppata successivamente a San Vincenzo a partire dagli anni '30 con la cottura a vapore.

p.b.



Il conte Gaddo della Gherardesca

