



DALL'ALLEVAMENTO AL PIATTO: QUESTA È LA FILOSOFIA A CHILOMETRO ZERO CHE GUIDA LA FAMIGLIA DI PIRANO CHE IN POCHI ANNI È DIVENTATA IL PRINCIPALE FORNITORE DI BRANZINI PER I RISTORANTI CHE CONTANO, NON SOLO IN SLOVENIA. LA RICHIESTA È IN AUMENTO, COSÌ ORA SI ALLEVANO ANCHE LE ORATE



I branzini di Fonda

Gualtiero Spotti



L'allevamento dei branzini è situato in un punto dove la profondità del mare è di 13 metri

ALLEVAMENTO IN GRANDI VASCHE s'intravede facilmente non appena si entra in barca nel Golfo di Pirano, oppure si scorge in lontananza dalla terraferma passando attraverso i percorsi e il reticolato che delimita le particelle di estrazione del sale. Siamo a Pirano, deliziosa cittadina di origine veneziana appoggiata su un lembo di terra che guarda in direzione della Croazia, in una delle località slovene più conosciute. È questo un borgo antico, marinaro, dai ritmi di vita lenti e meditati, e che non a caso ha nei suoi prodotti di punta legati al mondo del cibo una stretta relazione con l'acqua e con l'Adriatico che ne bagna le coste. Qui, se si parla di gastronomia non si può prescindere dal sale e, soprattutto, dal pesce della famiglia Fonda, che ormai da più di sei anni è sinonimo di qualità non solo in Slovenia,

ma nell'intero bacino dell'alto Adriatico. È proprio Irena Fonda, la simpatica titolare, che ci accoglie, in compagnia del bianchissimo gatto Max, e racconta la storia e la filosofia del marchio (www.fonda.si). "Abbiamo cominciato lavorando soprattutto con l'Italia, dove vendevamo circa il 96 per cento del prodotto. Cioè quei branzini che rappresentavano quasi la totalità della nostra produzione ittica ai tempi. Poi, strada facendo, e dopo qualche anno dall'inizio della commercializzazione, la tendenza è progressivamente cambiata. Ora più o meno il 70 per cento dei nostri pesci rimane in Slovenia, il 7 per cento parte per l'Austria e solo il restante 23 per cento arriva in Italia. Con una particolare attenzione per il territorio italiano confinante con la Slovenia, chiaramente, il che significa che siamo presenti in particolare nel Friuli Venezia Giulia e nel Veneto. Riusciamo di tanto in tanto a spedire del pesce anche in Germania, in Svizzera e in Inghilterra, ma si tratta di piccole quantità e su richieste specifiche".

E questa è una scelta che, d'altro canto, è in linea con l'attitudine a chilometro zero o, per essere più precisi, *Farm to Fork*, che i Fonda perseguono da sempre nella loro strategia aziendale. Come dire,





l'unico passaggio operato è quello che porta il pesce dall'azienda al piatto, senza troppi passaggi che ne determinano il deterioramento e una modifica sostanziale nella qualità. "Sì, perché è importante per noi vendere vicino al posto di produzione e, in qualche modo, entrare in una sistema di sostenibilità e di ecocompatibilità 'verde'". I Fonda nel giro di pochi anni sono diventati i principali fornitori di branzini per i ristoranti che contano non solo in Slovenia, ma in un raggio piuttosto ampio che comprende anche i Paesi limitrofi. Quando si mangia un branzino da Ana Ros a Hisa Franko, ad esempio, o dai cuochi sloveni più titolati, è molto probabile che si tratti di un pesce a marchio Fonda. Anzi, capita che a volte siano i menu stessi a ricordarlo al cliente.

La richiesta è decisamente aumentata e così è successo per la produzione, come rivela Irena. "È vero, ultimamente la richiesta superava ampiamente l'offerta, così abbiamo pensato di fare un deciso ingrandimento dell'allevamento, con una produzione che ora tocca più o meno le 50 tonnellate di pesce, ma questi sono numeri che contiamo di raddoppiare nel giro di tre anni. Anche perché abbiamo recentemente differenziato la nostra produzione iniziando ad allevare anche le orate. È già partito un progetto in Croazia, con un marchio separato, nella zona di Osorščica, vicino a Osor, nel punto dove si incontrano le isole di Cherso e Lussino. Qui, in mezzo al mare, abbiamo allestito un allevamento dove peschiamo dalle nostre vasche orate e branzini, mantenendo sempre gli *standard* rigorosi di qualità che ci siamo dati sin dall'inizio. Basti pensare che il nostro branzino, rispetto a quello selvatico, ha un contenuto di mercurio e metalli pesanti praticamente quasi nullo, oltre ad essere quella ben nota fonte di proteine di alta qualità". E non è un caso che la scelta di spostare parte della nuova produzione abbia portato i Fonda in Croazia. Questa scelta è dettata dalla temperatura dell'acqua, che nel Golfo di Pirano è troppo bassa per



L'acqua limpida, il mite clima mediterraneo e la fertile terra istriana sono gli elementi che danno vita a un ecosistema che assicura un prodotto naturale e di alta qualità. Come sottolinea Irena Fonda: "Qui puntiamo a produrre in modo salutare avvalendoci di un mangime privo di mercurio"

le orate, mentre è perfetta a Osor, un po' più a sud, sotto l'Istria. Oltretutto, l'*équipe* che segue le orate nella loro crescita è molto giovane e dinamica, affidata alla guida sicura di Stjepko Gugič, esperto di mare, di allevamenti ittici e maniaco della qualità.

L'altra grande peculiarità della produzione Fonda è il curatissimo *packaging* per la spedizione, moderno, ammiccante, ma perfettamente funzionale nel mantenere la freschezza e la qualità del pesce destinato a finire nel piatto. Poi, se a Trieste e dintorni qualcuno vuole riceverlo direttamente dalle mani dei produttori, i Fonda garantiscono la consegna direttamente a domicilio. E come cucinarlo? Un piccolo ricettario creato *ad hoc* proprio dalla famiglia, suggerisce di non perdere il branzino di Pirano affumicato con le pere, ma per chi ama i prodotti e la classicità in tavola non si possono tralasciare il branzino al sale o il branzino al cartoccio.

