

Cronisti in classe 2025 **QN LA NAZIONE**

La Spezia: il regno dei muscoli I muscolai: i contadini del mare

Mitilicoltura spezzina: un'attività di lunga tradizione che sopravvive adeguandosi ai cambiamenti
CLASSE 3D DELLA SCUOLA MEDIA FONTANA DELLA SPEZIA

La coltivazione dei muscoli costituisce una grande tradizione spezzina, e questo è uno dei motivi che li rende uno dei cibi preferiti nella nostra città, oltre che molto richiesto anche dai turisti provenienti da tutto il mondo che scelgono il Golfo dei poeti come meta per le loro vacanze. Versatili e deliziosi, si gustano con la pasta, sulle focacce o ripieni. Ma da dove viene questo cibo divino? Abbiamo intervistato **Riccardo Poletti**, ex mitilicoltore, per fare un po' di chiarezza.

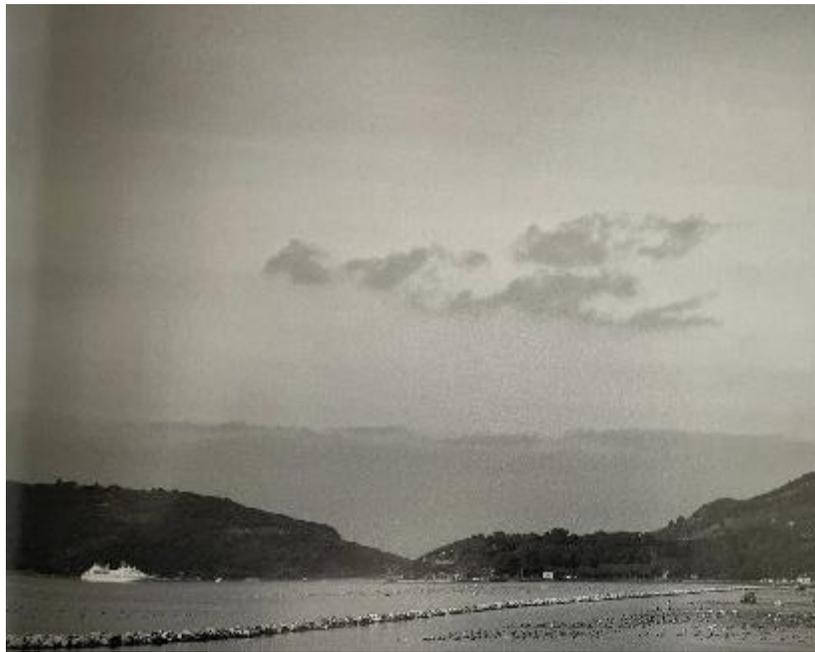
Che cosa si intende con il termine mitilicoltura?

«La mitilicoltura è l'allevamento di mitili in delimitate zone di mare; va specificato che per allevare i muscoli occorre un'autorizzazione. In passato, era diffusa principalmente vicino all'attuale molo container, poi si è spostata nei pressi della diga Foranea».

Come vengono trattati i muscoli dopo la raccolta?

«A seconda della classificazione delle acque di allevamento, in base al rischio di malattia, i mitili devono essere trattati da uno stabulatore prima di essere messi in vendita. In quest'impianto i mitili vengono immersi in vasche con dei filtri talmente piccoli da non consentire il passaggio dei batteri. Al termine della stabulazione, i mitili vengono insacchettati e avviati alla vendita».

Di cosa si occupa il muscolaio?



L'immagine scelta dagli studenti

«Il lavoro del muscolaio può essere diviso in tre fasi. Raccolta: consiste nel raccogliere le reste di muscoli; la sgranatura (cioè la separazione uno dall'altro); il trasporto allo stabulatore in ceste, dove vengono selezionati per dimensione. Quelli sotto misura vengono reimersi in acqua. Semina: con delle retine distese nel vivaio vicino alla superficie (disposte da gennaio a marzo) viene raccolta la «semenza», cioè i mitili molto piccoli (meno di un centimetro) e inserite in reste dove completeranno la crescita. Manutenzione del vivaio: tutte le attrezzature immerse sono soggette a usura e mano a mano vengono ripristinate».

La fauna marina locale e il turismo degli ultimi anni hanno avuto delle conseguenze sulla coltivazione di questi molluschi?

«Per quanto riguarda il turismo, non ha mai influenzato in maniera significativa i vivai, fatte salve situazioni accidentali (qualche barca che ha danneggiato i vivai). Invece, a causa del riscaldamento delle acque degli ultimi anni, è aumentata la voracità dei branchi di pesci (soprattutto orate) che hanno prodotto grossi danni».

Alla Spezia, i muscoli fanno parte della nostra tradizione culinaria e devono essere custoditi e preservati.

FONTANA LA SPEZIA

La redazione in classe

Ecco i nomi delle alunne e degli alunni che hanno contribuito alla creazione della pagina, iscritti alla classe 3D della scuola media Fontana della Spezia: Scotti Edoardo, Poletti Leonardo, Campiglia Letizia, Fortini Jacopo, Gabsi Ali, Khadraoui Sofia, Lobina Leandro, Lopez Cruz Anais, Luberti Viola, Marinò Najla, Pistorio Giulia, Tedeschi Nicolò, Troia Giorgia, Venditti Aurora. L'insegnante tutor che ha seguito gli alunni nella partecipazione al campionato di giornalismo è Incao Simona; il dirigente scolastico è il professor Lucchin Tiziano.



Un disegno degli alunni

Gli spezzini hanno già una risposta

Muscoli o cozze? Un dilemma, ma non per tutti

Muscoli o cozze? Alla Spezia chiamare i mitili con il nome cozze è un vero e proprio sacrilegio perché nella tradizione spezzina il nome tipico è un altro: muscoli, termine che deriva dal latino «musculus», che è molto simile alla nomenclatura di altri paesi europei, come per esempio, in Inghilterra «mussels». Questi molluschi, da considerarsi uno dei prodotti più prelibati dei nostri mari, sono allevati sia nel Golfo della Spezia che nelle acque del Parco delle Cinque

Terre e costituiscono l'ingrediente base di varie ricette storiche locali. L'allevamento e la coltivazione dei muscoli in vivaio alla Spezia risalgono circa al 1887 e sono stati importati dalla Puglia. Oggi, sono coltivati da 86 soci della Cooperativa dei Mitilicoltori che tramandano da padre in figlio un'attività oramai secolare, con metodi antichi. Quello per eccellenza consiste nell'appendere le reste (reti tubolari) dei muscoli su dei pali ancorati al fondale marino, favorendo il mantenimento della

produzione autoctona; per questo i muscoli sono garanzia di qualità e salubrità. Oggi queste strutture sono state sostituite in gran parte da galleggianti. La cooperativa è impegnata anche nella produzione di ostriche. Ogni anno, in estate, lungo la passeggiata Morin è presente uno stand della Cooperativa che espone i piatti tipici spezzini, come la focaccia con i muscoli e i muscoli ripieni. Per noi spezzini è un grande orgoglio vedere questo prodotto locale esportato addirittura in Francia.

