

# Pesce, che gran passione!

Persico, coregone, luccio o luccioperca: la Confraternita del Pesce d'Oro garantisce un'accurata cucina di pesce in 115 ristoranti. Con anonimi controlli di qualità.

► Il presidente della Confraternita del Pesce d'Oro (Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch) Tino Alberto Stöckli riassume in una frase l'obiettivo dei suoi 1000 soci: «Mangiare buon pesce in piacevole compagnia». Per permettere alla società gastronomica, e naturalmente a tutti gli amanti del pesce, di raggiungere tale ambizioso obiettivo ci vogliono molte braccia, strutture idonee e un impegno instancabile.

Nell'autunno del 1969 si ritrovarono sulle rive del Lago di Zugo una manciata di appassionati del pesce, alcuni pescatori professionisti, l'organizzazione agricola Agrosuisse e rinomate aziende gastronomiche, per aiutare il pesce svizzero a riconquistare di nuovo un posto d'onore a tavola. L'obiettivo di offrire una cucina di pesce locale è poi stato raggiunto velocemente ed oggi il livello continua a salire.

**Incontri in rete** | Per la Confraternita del Pesce d'Oro la suddivisione geografica si chiama non regione o territorio, ma «rete»; e i suoi raduni non sono riunioni, bensì «incontri in rete», durante i quali si rende omaggio ai piatti a base di pesce. Se 40 anni fa i nostri pescatori professionisti rimanevano spesso «a reti asciutte», oggi il fabbisogno di pesce può venire coperto «in casa» soltanto nella misura del 5%. Il resto deve dunque essere importato.

E i soci della Confraternita criticano proprio il fatto che in Svizzera per i prodotti ittici non esiste ancora l'obbligo normativo di dichiarare il paese di provenienza: «Non può essere che, solo perché pulito in Svizzera, un pesce pescato in Irlanda o in uno Stato baltico, possa venire offerto sul piatto come un prodotto nostrano», afferma con stizza Tino Stöckli. Le aziende certificate dalla società con la qualifica di «Premiata cucina del Pesce d'Oro» sono tenute a «prendere le debite distanze da chi vuole fare il furbo in cucina».

**«Guida Fischelin»** | Per chi vuole mangiare buon pesce locale basta sfogliare la «Guida gastronomica del pesce», popolarmente chiamata «Guida Fischelin». Nel libretto aggiornato ogni anno, si può fare una ricerca tra i 115 locali delle 21 reti consultando la lista da Altenrhein a Zurigo. A ogni locale è dedicata una pagina in cui sono

descritte «specialità» e «caratteristiche», in modo che nessuno venga preferito o sfavorito. Per poter appendere l'insegna «Premiata cucina del Pesce» sull'ingresso, la cucina e il servizio al tavolo devono soddisfare determinati requisiti (v. riquadro), secondo i parametri stilati da 14 esaminatori anonimi sulla base di una lista di 30 punti.

Chi vuole diventare socio della Confraternita del Pesce d'Oro deve pagare una quota annua di 100 fr. a coppia. E quali sono i vantaggi di associarsi? «Negli incontri in rete i supermenu vengono serviti a prezzi molto speciali», sottolinea Stöckli. Se un ospite non dovesse essere contento, può comunicarcelo: «Prendiamo molto seriamente i reclami», avverte, «il nostro obiettivo è una cucina di pesce di alta qualità». ◀

Christian Bützberger

**Info Touring**  
Confraternita del Pesce d'Oro: tel. 062 923 47 14,  
[www.goldenerfisch.ch](http://www.goldenerfisch.ch).

## Alcune regole d'oro

La Confraternita del Pesce d'Oro ha da tempo sviluppato una rinomata società gastronomica. I ristoranti premiati godono di grande considerazione a livello nazionale sia tra i gastronomi che tra i semplici amanti del pesce. I locali che concorrono per ottenere l'insegna azzurro-dorata di «Premiata Cucina di pesce», devono rispettare in particolare le seguenti regole:

- Se possibile, l'offerta deve concentrarsi sul pesce locale.
- L'offerta di pesce e crostacei comprende anche specialità regionali e/o della casa.
- L'assortimento di vino è in sintonia con il tipo di pesce offerto.
- Il prezzo corrisponde in tutto e per tutto alla prestazione. **Bü**



È noto che per far venire l'acquolina in bocca, anche l'occhio vuole la sua parte.