

STORIA, ANEDDOTI, CURIOSITÀ E RICETTE  
DEL PESCIOLINO IN SCATOLA PIÙ GOLOSO DEL MONDO

# ALICE O ACCIUGA?

HISTORY, ANECDOTES, FASCINATING FACTS AND RECIPES  
OF THE WORLD'S MOST DELICIOUS CANNED FISH

MONDADORI

## INTRODUZIONE

—  
*di Irene Rizzoli*

Com'è che quando si parla di Alici o Acciughe in tanti si interrogano se sono o meno la stessa cosa? Com'è che a Parma, territorio di pianura, nasce il più grande distretto industriale delle Conserve Ittiche di specialità in Italia? Com'è che l'acciuga, nel suo percorso dal mare alla scatoletta, passa attraverso l'esperienza di tante persone?

“Alice o Acciuga?” nasce per dare risposta a queste domande, anche alle mie.

Prima di tutto l'Alice e l'Acciuga sono la stessa cosa, perché la specie cui si fa riferimento è sempre l'Engraulis. L'uso poi vuole che si utilizzi il termine Acciuga, quando si parla di pesce fresco o salato, mentre si parla di Alici quando queste sono state trasformate in filetti.

Ma il racconto non si esaurisce indagando semplicemente l'etimologia della parola, perché prosegue ripercorrendo le storie e l'esperienza di quelle persone che sull'acciuga, o meglio su una scatoletta di acciughe, hanno costruito un proprio mestiere e una propria identità.

In famiglia si sono sempre raccontati aneddoti e curiosità ma talvolta era difficile mettere insieme tutti i pezzi, perché – come spesso accade – ognuno ha la sua versione dei fatti, mutuata dai ricordi e dalle esperienze personali. Questo libro vuole raccontare la verità di quello che ho visto, raccolto e documentato. Una verità che nasce dalla ricerca storica ma anche dal mio vissuto, che è quello di un'imprenditrice di quarta generazione che desiderava scrivere una storia che in pochi conoscono.

Questo libro nasce per la curiosità di chi ha voglia di scoprire i sapori autentici che fanno parte del nostro patrimonio gastronomico italiano, reso possibile dalla sensibilità di tante persone che con passione si sono tramandati il gusto di cercare la miglior materia prima e di farla grande, anche parlando di un'acciughina.

## PREFAZIONE

—  
*di Gioacchino Bonsignore*

Mio nonno Giacomo, siciliano di Caltagirone e gourmet sopraffino, ripeteva spesso che i pesci più piccoli erano i più buoni, a cominciare dalle acciughe. Immaginate la mia sorpresa quando leggendo il bellissimo libro di Irene Rizzoli “Alice o Acciuga?” ho appreso che nel IV secolo a.C., a pochi chilometri da Caltagirone, Archestrato di Gela, trattando del regime alimentare ideale per l'uomo sano, diffidava della carne e raccomandava i piccoli pesci, come l'acciuga appunto, freschi o conservati.

A quel punto mi ero già immerso nello straordinario viaggio che il libro mi proponeva; straordinario, proprio nel senso di fuori dall'ordinario. Del resto, tutto inizia con la risposta alla prima faticosa domanda: ma perché le industrie più importanti del mercato delle alici sono a Parma, dove non c'è neppure il mare? Inizia così l'avventura dei Rizzoli, famiglia che da Torino, dove lavorava il pesce azzurro pescato nella vicina Liguria, giunge infine a Parma.

Una vicenda umana che s'intreccia con la storia d'Italia e di chi ha costruito pezzo dopo pezzo questa meravigliosa nazione. Famiglie come i Rizzoli, animate dal gusto della sfida e dell'impresa. “Pensavano fossi pazzo quando da Torino decisi di portare a Parma le nostre acciughe” raccontava nel 1885 il fondatore Emilio Rizzoli. E non era l'unico a pensarlo. Eppure è stato questo spirito visionario a portare attraverso le generazioni questa impresa e questa famiglia fino a noi. Con un prodotto solo apparentemente povero, in anni lontani in cui non era facile credere alle sue potenzialità.

Sfogliando le pagine si rimane a bocca aperta, ammirando le infinite suggestioni che questo mondo ci offre: dal saggio di Gela al garum dei Romani, dai commercianti medioevali fino alle prime confezioni dell'800, passando per mosaici, dipinti, decorazioni che raccontano le leggende nate intorno a questo antico alimento. Un filo conduttore, quello delle rappresentazioni, che sembra non fermarsi mai; dall'antichità fino alle confezioni di oggi, il gusto delle immagini si fa racconto senza parole, accompagnato dalle fotografie che, pian piano, dalle incerte stampe in bianco e nero virano al colore.

Di quel lontano 1871 la famiglia Rizzoli ha saputo conservare e rinnovare il sogno di Emilio e con questo piccolo pesce conquistare il mondo; un modello paradigmatico della forza che anima le imprese italiane. Le radici conservate con cura, anche con un libro come questo, assieme all'innovazione ed alla creatività; al piacere di fare sempre meglio in giro per il pianeta, senza mai dimenticare la propria casa.

Le chiamano “multinazionali tascabili” queste aziende ma io credo che siano di più: sono artigiani multinazionali, capaci di un miracolo, quello di riprodurre i gesti semplici di un mestiere antico. Conquistando con quei gesti il mondo intero. Dalla salatura alla filettatura, il libro documenta come ogni passaggio sia ancora eseguito con il tempo giusto, senza fretta e Marita – una filettatrice che di questa squadra fa parte – ci racconta l'orgoglio di quel vasetto che esce dalle sue mani. Un modello.

E poi c'è quel mare. Quelle “notti di scuro”, quando le barche partono per la pesca, senza luna, con il buio illuminato dalle lampare, dove tutto ha inizio e da dove, ogni mattino, bisogna tornare.

*“Pensavano fossi pazzo quando – da Torino –  
decisi di portare a Parma le nostre acciughe.  
Oggi, guardando questa meravigliose scatolette,  
penso sarei stato pazzo a non farlo.”*

—  
*Emilio Rizzoli, 1885*

*“They thought I was crazy when – from Turin –  
I decided to take our anchovies to Parma.  
Today, looking at these wonderful little cans,  
I think I'd have been crazy not to.”*

—  
*Emilio Rizzoli, 1885*



CAPITOLO 4 / CHAPTER 4

# Nelle notti di scuro On Moonless Nights





## NELLE NOTTI DI SCURO

—  
*di Irene Rizzoli*

La pesca delle acciughe avviene nelle “notti di scuro”, ovvero nelle notti senza luna. Il pesce durante il giorno, gira in grossi banchi che servono a confondere lo sguardo dei predatori, quali tonni e delfini. Poi, durante la notte, le acciughe piano piano si disperdono e l’abilità di un equipaggio di pescatori sta appunto nel trovare un banco sufficientemente numeroso di acciughe e ricompattarlo sotto l’imbarcazione. Per questo tipo di pesca Delicius si affida a grandi pescherecci ognuno dotato di due piccole barche d’appoggio: una piccola barca a remi con grandi luci a poppa, chiamata lampara, e una piccola barca a motore, chiamata banga. Il peschereccio è anch’esso dotato di grandi luci che consentono di ricreare artificialmente l’illuminazione del sole attirando le acciughe dalle profondità dei fondali.

L’equipaggio può essere formato da un minimo di 9 membri, ad un massimo di 14 membri, a seconda della grandezza della barca. Sempre presenti in un equipaggio sono: il capitano, il macchinista, il cuoco, il lamparista, l’aiuto-lamparista, il marinaio che porta la banga e il suo aiutante. Chiudono la composizione dell’equipaggio una persona che controlla la prua e una che controlla la poppa.

Ogni ruolo prevede oltre al titolare del compito anche un aiutante o un supervisore, questo perché le operazioni avvengono tutte di notte e un solo errore può costare caro a tutto l’equipaggio. In mare c’è un detto: “Meglio un uomo più un asino che un uomo solo” questo perché

## ON DARK NIGHTS

—  
*Irene Rizzoli*

Anchovy fishing takes place on moonless nights. In daytime the fish travel about in large shoals that confuse the eyes of predators, such as tuna and dolphins. Then at night the anchovies slowly disperse and the ability of a crew of fishermen lies in being able to find a shoal sufficiently large and compact beneath the boat. For this type of fishing Delicius depends on large fishing boats each accompanied by two small supporting craft: a rowboat with a powerful light aft, called a *lampara* or attractor lamp, and a small motorboat called a *bang*a. The fishing boat is also equipped with strong lights that enable it to recreate sunlight artificially, so attracting anchovies from the depths of the seabed. The crew numbers range from a minimum of 9 to a maximum of 14, depending on the size of the boat. Apart from the captain, the crew always comprises an engineer, a cook, the operator of the fishing lamp and his assistant, the sailor who operates the *bang*a and his aide. The crew is completed by a person in charge of the bow and another in charge of the stern. Each person responsible for a given task, will also have an assistant or supervisor, because all the operations take place at night and a single mistake can cost the crew dearly. At sea there is a saying: “Better a man plus a donkey than a man alone,” because the work has to be carried out with the utmost care. A single mistake may mean losing the catch and with it the whole profit from a night’s fishing.

le operazioni devono essere svolte nel massimo della sicurezza: l’errore si può pagare caro. Un errore può voler dire non portare a casa il pesce e quindi perdere l’intero guadagno di una notte di pesca.

Ricevute le ultime istruzioni da Delicius, le imbarcazioni si preparano ad uscire dal porto prima del tramonto, quando ancora le acciughe si muovono in grandi banchi. Il comandante, decisa preliminarmente la zona da perlustrare, utilizza sonar ed ecoscandaglio per individuare il pesce che si muove a una profondità che va dai 100 ai 50 metri, a seconda dei fondali.

La ricerca può essere facile o può richiedere diverse ore e tanta pazienza. Quando cala il sole l’oscurità avvolge tutto, e il mare e il cielo si confondono diventando un tutt’uno. Le uniche luci accese sono quelle delle strumentazioni di bordo, tutto il resto è notte e silenzio.

L’unico a rimanere sveglio e vigile è il comandante, anche tutto il resto dell’equipaggio si disperde nel buio e si confonde nel silenzio della notte.

Se la strumentazione segnala poco pesce, non si prova nemmeno a buttare la rete. L’equipaggio sa che per poche casse di prodotto non si rischia: la rottura della rete o di un’attrezzatura può essere molto costosa.

La notte è lunga, e per certi versi anche strana, fatta di attese e di segnali da decifrare.

Sonar ed ecoscandaglio lavorano in modo complementare: il sonar perlustra intorno alla barca, l’ecoscandaglio guarda sotto la barca.

Quando entrambi gli strumenti segnalano la presenza del pesce, l’oscurità sembra prender vita e tutta l’attesa si fa di colpo promessa.

Il comandante, studiata la traccia sugli strumenti, fa un giro di 360° sul punto, per verificare la forma e la

After receiving the final instructions from Delicius, the boats prepare to set sail before sunset, when the anchovies are still moving in large schools. The captain has decided beforehand on the area to be explored, using sonar and echo soundings to locate the fish moving at a depth ranging from 100 to 50 meters, depending on the seabed. The search may prove simple or take several hours and a great deal of patience. When the sun sets darkness envelops everything, and the sea and sky merge into one. The only lights are those of the instruments on board, everything else is darkness and silence. Only the captain is awake and watchful. The rest of the crew are lost in the darkness and unseen in the silence of the night.

If the instruments indicate there are only a few fish, the crew will not bother to cast their net. They know that a few crates of fish are not worth the risk: the tearing of the net or the breakage of other equipment can be very expensive. The night is long and in some ways also strange, with expectancy running high and signals to be deciphered. The sonar and echo sounder work together: the sonar scans the area around the boat, while the echo sounder probes deeper underneath it. When both instruments indicate the presence of fish, the darkness seems to spring to life and all the waiting suddenly becomes a promise. The captain studies the traces on his instruments and takes a sweep through 360° on the spot to check the shape and structure of the shoal. At this point a red light on top of the boat reports the anchovies have been identified. The crew cast anchor and switch on the lights aboard the main vessel.

From the shore it is not hard to see the long row of lights on the horizon, indicating the different vessels



*La pesca delle acciughe avviene nelle “notti di scuro”, ovvero le notti senza luna. Quando cala il sole, l’oscurità avvolge tutto e il mare e il cielo si confondono diventando un tutt’uno. L’unica luce accesa è quella della lampara, tutto il resto è notte e silenzio.*

*The anchovy fishery takes place on the “notti di scuro”, or moonless nights. When the sun sets, darkness envelops everything and the sea and the sky merge, becoming one. The only light shining is the “lampara”, everything else is night and silence.*







struttura del banco. A questo punto viene accesa una luce rossa in cima alla barca per segnalare l'individuazione delle acciughe, si butta l'ancora e si accendono le luci sul peschereccio principale.

Da terra non è difficile vedere una lunga fila di lucine sull'orizzonte, sono i diversi pescherecci che, individuato il banco, iniziano le loro operazioni. Partono a questo punto le telefonate ai pescherecci, Delicius vuole sapere in tempo reale le posizioni delle imbarcazioni e le stime sulla pescata.

I fari delle barche sono puntati verso il fondo in modo da creare una mezza sfera sott'acqua, e attirare le alici che nuotano in profondità ricompattandole in banco.

Tutto è studiato nel dettaglio, ma per l'equipaggio sono ancora ore di attesa. Non è difficile in questi momenti sentire aleggiare nell'aria un intenso profumo di caffè che aiuta a mantenere la lucidità in queste ore che sembrano dilatarsi nel tempo.

Nel corso della notte il capitano, monitorando il pesce, spegne progressivamente le luci, fino a quando il banco si è completamente riunito sotto la barca.

Nel frattempo il lamparista inizia le sue attività. La prima cosa che verifica è la corrente, e lo fa ancora con un gesto semplice e antico: gettando in mare qualche mollica di pane e verificando i suoi movimenti. La corrente può avere comportamenti strani e per certi versi contraddittori, e conoscerne i movimenti può determinare il successo o l'insuccesso di un'intera notte di pesca.

A questo punto il capitano spegne le ultime luci sul peschereccio e viene accesa la piccola lampara a remi.

Sono momenti di grande attenzione per tutto l'equipaggio, l'unico rumore che si sente a bordo è la voce del capitano, che impartisce ordini rapidi e precisi al lamparista.

which have identified a shoal and are starting their operations. At this point the vessels contact each other by phone. Delicius wants to know the positions of the vessels and estimates of the size of the catch in real time. The lights of the boats are pointed toward the seabed to create a half-sphere under the water, and attract the anchovies swimming deep so that they form a larger shoal. Everything is studied down to the smallest detail, but the crew still have hours to wait. In these moments it is not unusual for an intense aroma of coffee to hover in the air, helping to keep heads clear in these never-ending hours.

As the night wears on, the captain monitors the fish, gradually turning off the lights, until the shoal has fully gathered beneath his boat. Meanwhile the *lamparista* goes to work. The first thing to check is the current, and this is done by a simple, ancient expedient: throwing some breadcrumbs overboard and seeing which way they drift. The currents can behave strangely and somewhat contradictorily, and a knowledge of their movements can decide the success or failure of a whole night spent fishing. At this point the captain turns off the last lights on the boat and the small *lampara* is lit on the rowboat. These are moments of meticulous care for the whole crew; the only noise you hear is the voice on board the captain, who gives rapid, careful orders to the *lamparista*. The shoal moves beneath the *lampara* and the large fishing boat surrounds it. The situation of seeming calm precipitates within a few minutes. The captain's movements become excited. In a matter of moments the silence is broken by a single command: "Cast the net!" The captain's voice echoes in the night and with a sudden, violent rattling, the net is cast into the water. It can

rista. Il banco di pesce si muove sotto la lampara e il peschereccio lo accerchia. La situazione di calma apparente precipita in pochi minuti, i movimenti del capitano si fanno concitati. È questione di attimi e il silenzio viene interrotto da un unico comando: "Mooolllaaaaa!": la voce del capitano echeggia nella notte e con un fragore improvviso, uno sferragliare violento, la rete viene gettata in acqua. Questa può avere una dimensione variabile che va dai 300 ai 500 metri di diametro. Solitamente con la rete più grande l'equipaggio fa una sola calata notturna, con reti più piccole anche due o tre nella stessa notte.

Si accende il motore della banga, che inizia a girare intorno al banco di acciughe e velocemente chiude i capi della rete ricongiungendosi col peschereccio.

All'orizzonte il cielo inizia a schiarire: non è ancora l'alba ma non è più notte.

La poppa della nave – ora sgombra dalle reti – è tutto un brulicare di persone che mettono in ordine e si preparano all'arrivo del pesce.

Gli argani iniziano a chiudere la rete, si sente un forte stridio di corde e metallo. La barca dallo sforzo si piega verso la rete, ma la banga, che nel frattempo si è posizionata dalla parte opposta della lampara, controbilancia questo sforzo, e tira il peschereccio in direzione opposta rispetto alla rete.

L'argano rallenta, tutti gli anelli della rete sono fuori dall'acqua. Con un unico urlo metallico la rete si chiude.

La lampara ha spento le luci e ritorna verso il peschereccio. Gli anelli della rete a questo punto vengono legati ad una carrucola e lentamente si inizia a tirare la rete sotto la barca.

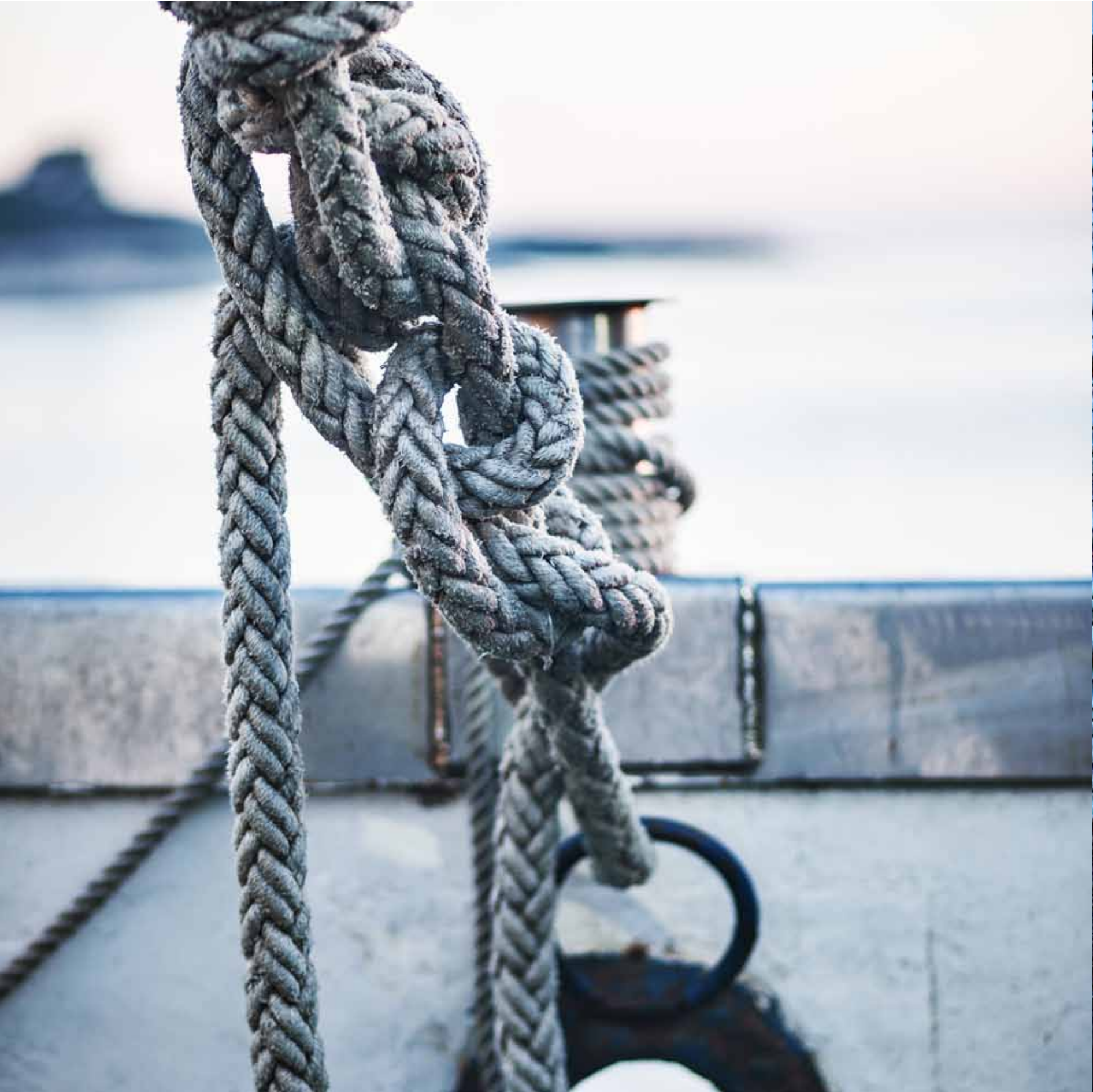
L'operazione è lenta e ordinata; rete e galleggianti vengono posizionati con cura sulla poppa della barca.

range in size from 300 to 500 meters in diameter. Usually with the biggest net the crew make a single cast per night, but with smaller nets they may make two or even three in the same night.

The *bang*a switches on its engine and starts to sail around the shoal of anchovies, quickly closing the ends of the net, so rejoining the fishing boat. On the horizon the sky is beginning to lighten: dawn has not yet broken, but it is no longer night. The stern of the ship, now unencumbered by the nets, is swarming with people clearing a space for the arrival of the fish.

The winches begin to close the nets with a shrill noise of ropes and metal. The effort tilts the boat toward the net, but the *bang*a, which is now positioned on the opposite side of the *lampara*, counterbalances its weight and pulls the vessel in the opposite direction to the net. The winch slows; all the meshes of the net are now out of the water. With a single metallic shriek the net is closed. The *lampara* turns off its lights and returns to the fishing boat. At this point the meshes of the net are tied to a pulley and the net is slowly pulled under the boat. The operation is slow and systematic; the net and floats are carefully stowed in the stern of the boat. In this operation, which takes considerable physical effort, all members of the crew with the exception of the two sailors aboard the *bang*a – still out at sea – the captain and the engineer, are busy with the winch. The floats are usually stowed away by the cook, while the heavy lead cables connected to the lower end of the net are dealt with by the younger crew members.

If damage to the net is noticed during these operations, caused by tuna or other pelagic fish, it is marked by an orange flag. Repairs to the net will be part of the





A questa operazione, che prevede uno sforzo fisico notevole, partecipano tutti i membri dell'equipaggio ad esclusione dei due marinai della banga – ancora in mare – al capitano e al macchinista, impegnato al verricello. I galleggianti solitamente vengono stivati dal cuoco, mentre i pesanti cavi di piombo legati all'estremità inferiore della rete sono per i più giovani.

Se durante queste operazioni si notano dei buchi nella rete – causati da un tonno o un altro pesce pelagico, viene messa una bandierina arancione. La riparazione della rete fa parte delle operazioni che l'equipaggio dovrà eseguire durante la giornata in preparazione alla pescata successiva.

La corrente forte è anche motivo di lunga riflessione da parte del capitano sull'opportunità o meno di lanciare le reti: piccoli buchi per via della corrente possono diventare veri e propri squarci di difficile riparazione.

È questione di un attimo e l'alba si muta in giorno; col chiaro arrivano anche i gabbiani allettati da un pasto facile.

Quando i galleggianti iniziano a riunirsi sotto la barca, la superficie del mare si increspa, ed è un ribollire frenetico di code e di argento.

Questo è uno dei pochi momenti in cui l'equipaggio sembra fermarsi e osservare, quasi a voler trattenere il fiato. È un momento estremamente forte: i galleggianti si fanno sempre più vicini e la promessa diventa realtà.

Il sacco è chiuso e a questo punto la rete assume un altro nome: "bonch" (dall'inglese, sacco).

Le maglie del bonch devono essere molto sottili e fitte, questo perché la cattura avviene per "insaccamento", e non per "ammagliamento" che potrebbe rovinare il pesce con abrasioni o ematomi.

Sulla poppa del peschereccio, vengono disposte ordinatamente le baie, e dentro di esse viene rovesciato

crew's work during the day in preparation for the next outing. Strong currents can also cause for the captain to think hard about whether to cast the nets: small holes made by the current can turn into long gashes that are hard to repair.

An instant later dawn turns into day. Daylight brings the seagulls, enticed by an easy meal. When the floats begin to come together beneath the boat, the surface of the sea ripples and then turns into a seething frenzy of silvery bodies and tails. This is one of the few times when the crew seems to stop and gaze, as if holding their breath. It is an extremely intense moment: the floats are coming closer and expectations are being fulfilled. The net is closed, and at this point it is given a different name: "bonch" (from the English word "bunch"). The meshes of the "bonch" have to be very fine and dense, because the fish are captured by "bagging," and not by "netting" them in the meshes, which would risk spoiling the fish with abrasions or bruises.

Troughs are arranged neatly in the stern of the vessel and filled with ice and cold water. The crew takes out the *purrara*, a kind of huge mesh ladle, used to scoop the anchovies from the net and gently lay them in the troughs. Their actions are careful and meticulous, almost delicate, despite the effort required. The troughs in the stern of the boat are filled with fish, the reward for a night of waiting and toil.

With the catch is safely stowed, the captain heads for port, with the fishing boat still accompanied by the loud and raucous crying of gulls. The return to port is also an extremely delicate phase of work. The sailors begin to open the troughs and neatly divide the catch into boxes. The sailors' experience enables them to divide the fish

ghiaccio ed acqua fredda. L'equipaggio tira fuori la "purrara", una specie di enorme mestolo di maglia, col quale le acciughe vengono raccolte dalla rete e depositate delicatamente nelle baie.

Le operazioni sono attente e meticolose, quasi delicate, nonostante lo sforzo richiesto.

Baia dopo baia la poppa della nave si riempie di pescato, premio di una notte di attese e di fatica.

Finita la raccolta del pesce, il capitano punta verso il porto, e ad accompagnare il peschereccio c'è ancora il vociare allegro e impertinente dei gabbiani.

Il rientro al porto è anch'esso una fase estremamente delicata. I marinai iniziano ordinatamente ad aprire le baie e a suddividere il pescato in cassette.

L'esperienza maturata dai marinai permette di dividere il pesce per specie e per pezzatura. Talvolta può capitare che il banco porti con se specie diverse, pertanto diventa assolutamente essenziale saper riconoscere una sarda, da un'acciuga, da uno sgombro, da un sugarello.

Il sole è ormai alto e i contorni del porto si fanno sempre più vicini. Ad attendere i pescherecci di rientro al porto ci saranno diversi camioncini refrigerati inviati da Delicius, per il più rapido trasporto nello stabilimento.

Prima di partire, le cassette vengono nuovamente controllate; sopra il pesce deve essere presente una sottile copertura di ghiaccio, detta "A cappotto", che permette di mantenere la temperatura controllata anche durante il trasporto.

C'è un vecchio detto che dice: "L'acciuga ha dodici virtù: ogni ora che passa ne perde una"; questo a significare che, con il trascorrere del tempo, deperiscono rapidamente la sua freschezza e quindi le sue peculiarità.

Per un risultato finale eccellente il trasporto in fab-

by size and kind. Sometimes a shoal can be made up of different species, so it becomes absolutely essential to recognize sardines from anchovies, mackerel or scads.

The sun is high and the port appears on the skykline. Waiting for the vessels to dock are several refrigerated trucks sent by Delicius, for immediate transport to the plant. Before leaving, the boxes are checked again. The fish have to be covered by a thin layer of ice, called *a cappotto* ("overcoat"), so they stay fresh during transport. According to an old saying, "The anchovy has twelve virtues: every hour that passes it loses one." With the passing of time, it deteriorates rapidly, losing its freshness and its special qualities. For a final, excellent result it is taken to the cannery where the first stage of processing, which is salting, plays a key role. Delicius personally oversees the whole operation with its staff, starting from the ports where the catch is landed.





*“Produrre le acciughe migliori è complesso e impegnativo. Non puoi dare nulla per scontato, dal mare, alla salatura, alla lavorazione... ma è quello che ho scelto di fare e che mi piace vedere negli occhi dei miei figli, ancora una volta.”*

—  
Emilio Rizzoli, 2015

*“Making the finest anchovies is complex and challenging. You can't take anything for granted, from the sea to the salting to the canning ... but that's what I've chosen to do and that's what I like to see in my children's eyes all over again.”*

—  
Emilio Rizzoli, 2015

*Questa non è solo la storia di un pesciolino in scatola ma è anche la storia di una famiglia che, attraverso diverse generazioni, ci racconta di un sogno: conservare acciughe.*

*Attraverso questo viaggio, si incontrano persone vere che ci accompagnano in un mondo straordinario, fatto anche di piccoli gesti che rendono grande la cultura gastronomica italiana nel mondo.*



*Racconto fotografico a cura di Irene Rizzoli e Stefania Giorgi*