

# Il Fiocinaro e l'estate delle occhiate

Umberto Mazzantini

Quella fu un'estate di mare bianco, guastato da pochi timidi temporali, calma e sospesa, come la pausa forzata che mi ero presa nel mio lavoro di sommozzatore in giro per l'Italia. Una vacanza estiva mai fatta fino ad allora, nella mia stessa isola, che diventò una lenta scoperta. L'anno esatto non lo ricordo, ma avevo sicuramente poco più di 20 anni e, figlio di un pescatore analfabeta e fratello di un pescatore che aveva schivato la scuole e le bocciature per pura fortuna dei tempi, conoscevo il mare anche per averlo visto da sotto, nelle sue radici marine che svaniscono nel buio profondo, che i pescatori non conoscono ma intuiscono. Non ero però pescatore e non lo sarei diventato mai, ma in quell'estate di mare immobile sotto il sole imparai qualcosa sull'arte di una strana pesca: quella con i nattelli, che è pesca di superficie e d'occhio per le increspature invisibili dell'acqua che formano le occhiate, di lanci calcolati, di sugheri rotondi alla deriva, armati di ami e innescati con pezzi di pane, di inseguimenti e recuperi, di pesci d'argento che tentano fughe impossibili e a volte ci riescono. Di destrezza e pazienza. E quell'estate imparai anche la pazienza dei pescatori. A insegnarmela fu il mio cugino Piero, che tutti chiamavano già "il Fiocinaro" per la sua abilità che io non avrei mai avuto. Piero faceva il manovale, ma la sua passione che

non l'ha mai lasciato è il mare, perché un pescatore non diventa eccezionale se non ama il mare: il mare non ama i ladri, ma regala cose preziose a chi lo rispetta, a chi lo capisce. E il Fiocinaro era il mare, uno che sente le correnti invisibili. Fu un'estate silenziosa, di pochi discorsi e molte risate, interrotta da cacce marine frenetiche, da approdi in spiagge circondate da scogli e canneti, dove accendere un piccolo fuoco e cuocere le occhiate appena pescate, dividersi una birra o una bottiglia di vino, addormentarsi all'ombra delle tamerici e poi ripartire, tornare in un mondo che era lì, vicinissimo e lontano. Un tempo sospeso, rinnovato ogni giorno ma mai uguale. E un giorno trovammo, davanti alla prua del barchettino che era diventato la nostra zattera di naufraghi volontari, una palla rosa, fremente, per noi aliena, bersagliata da lecce fameliche e impazzite che si allontanarono appena sentirono troppo vicino il rumore del fuoribordo. Calammo un secchio che avevamo a bordo in quel cuore marino palpitante e tirammo fuori, quasi senza acqua, una massa di gamberetti rosati, con piccoli occhi neri. Ci attrezzammo per cucinarli e ce ne andammo alla minuscola spiaggia prima della Madonnina, una striscia di sassi neri attaccata a scogli bruni, dove attizzammo un fuocherello e, con uova e farina, facemmo con i piccoli crostacei delle frittelle



In alto: Pescatori a negli anni '50  
Al Centro: Pescatori al moletto di marcia Marina (1955)



dorate, dal sapore forte, e con un odore inebriante di mare e di alghe. Non sapevamo che avevamo mangiato il cibo delle balene, il krill, e che quei gamberi erano probabilmente scampati al banchetto che le gigantesche signore del mare fanno ogni anno di fronte alle coste dell'Elba, mentre risalgono dal profondo nel loro viaggio verso il Mar Ligure e i loro convegni amorosi e le loro faccende materne. Non lo sapevamo e ci costò caro. Perché il minuscolo krill è roba da giganti marini e non da giovani uomini e il giorno dopo il barchettino restò all'ancora perché noi eravamo impegnati e restare il più vicino possibile a un gabinetto. Poi quell'estate magica e sospesa finì come sempre finiscono le estati: con la partenza delle rondini allineate sul filo e dei turisti allineati davanti ai traghetti. E dell'inizio dell'autunno, da allora, mi resta sempre la filastrocca del Fiocinaro: "Tombolelli e palamite che l'occhiate so' finite. Palamite e tombolelli, so' finiti i tempi belli".

## THE HARPOONIST AND THE SUMMER OF THE SADDLED BREAM

That year it was a summer of still seas broken by only some light storms, calm and suspended, just like the enforced break that I had taken from my job as a diver. I do not remember the precise year, but I cannot have been more than twenty and as the son of an illiterate fisherman and the brother of a fisherman who had

managed to skip school and was lucky to avoid failure, I knew the sea also from below, its marine roots that disappear into the darkness of the depths that fishermen do not know but can imagine. However, I was not a fisherman and would never have become one but in that summer of motionless sea under the sun I learned something about a strange type of fishing: that using nattello floats. This is fishing on the surface,

looking out for the invisible wrinkles that are formed by the saddled bream, with calculated throws of rounded floats, armed with hooks and baited with pieces of bread, following and catching, silver fish trying impossible escapes and sometimes succeeding. Ability and patience. That summer, I learned the patience of fishermen. My cousin Piero taught me. Everyone called him Fiocinaro the 'Harpoonist' for the skill that I would never have had. Piero was a construction worker but his real passion was the sea. It was a quiet summer, not a lot of talking but a lot of laughing, interrupted by frenetic marine hunts, anchoring on beaches surrounded by cliffs and reeds, where we would light a small fire to cook the saddled bream that we had just fished, sharing a beer or a bottle of wine, falling asleep in the shade of the tamarisk trees. One day, in front of the little boat that had become our life-raft for volunteer castaways, we found a pink ball of activity. We dropped a bucket that we had on board into this palpitating marine heart and pulled out, almost free of water, a mass of pink shrimps with tiny black eyes. We organized everything to cook them and took ourselves round to a tiny beach just before the Madonnina, a strip of black stones attached to brown rocks, where we lit a fire, dipped them in egg and flour, and fried our little crustaceans; they had a strong taste and an intoxicating smell of sea and sea-weed. Little did we know that we had eaten the food of the whales, krill. This magic, suspended summer ended as all summers end: with the swallows lined up on the wire ready to leave and the tourists lined up in front of the ferries. At the start of autumn, Fiocinaro the Harpoonist's words come to mind: "Bonito and mackerel, the bream is finished, mackerel and bonito, good times are finished".