



I gamberetti grigi di Oostduinkerke



Maëlle Baeyens

Versione italiana realizzata da Alessia Manzo

Istituto Statale d'Istruzione Secondaria Superiore « Abele Damiani »



Institut Ilon – Saint-Jacques

I gamberetti grigi (Crangon crangon)



Il gamberetto grigio (nome scientifico : Crangon crangon) è un piccolo gambero che si trova lungo le coste europee del Mar Baltico, del Mar del Nord, dell'Atlantico ma quello del Mar del Nord è particolarmente famoso per il suo sapore.

Si chiama gambero grigio perché, sebbene quasi trasparente allo stato naturale, esso assume un colore grigio-marrone al momento della cottura. I gamberetti grigi della città di Oostduinkerke sulla costa belga sono conosciuti perché sono pescati secondo un metodo tradizionale molto antico, si tratta della pesca con cavalli da traino.



Una tradizione classificata come patrimonio culturale e immateriale dell'UNESCO

Ciò fa parte integrante del folklore della città di Oostduinkerke: i pescatori praticano ancora la pesca secondo il metodo tradizionale, cioè con i cavalli da traino.



Già un secolo fa, lungo tutta la costa del Belgio, soprattutto a Oostduinkerke, si potevano vedere i pescatori di gamberetti a cavallo in mezzo al mare. Essi indossavano una giacca e un pantalone di tela gialla. Il cavallo trasportava due grandi panieri di vimini sui fianchi e tirava una grande rete per raccogliere i gamberetti. Su un tratto di spiaggia pianeggiante i pescatori percorrevano centinaia di metri a cavallo in mare.

Questo tipo di pesca si pratica in Belgio dal XV secolo. A quell'epoca, la pratica di questa attività era comune nelle Fiandre poiché permetteva ai contadini e agli agricoltori di disporre di una rendita supplementare. Fino alla prima guerra mondiale, i pescatori hanno utilizzato dei piccoli cavalli e, solo dopo la guerra, anche dei muli e degli asini.

Dopo la prima guerra, sono apparsi delle nuove grandi reti che sono utilizzate ancora oggi: esse hanno una larghezza da 10 a 15 metri e una lunghezza che arriva fino a 30 metri. A questo punto, i pescatori si sono resi conto che l'impiego di queste nuove reti richiedeva una forza di trazione che i piccoli cavalli da soli non potevano avere. Così sono apparsi sulle spiagge quei favolosi cavalli da traino. Le razze dei cavalli utilizzate per la pesca tradizionale sono i Brabançons, i Boulonnais o ancora



i Percherons che sono allenate per affrontare le acque tumultuose del Mar del Nord. Questi equini, il cui peso varia da 800/900 chili fino a 1200 chili, sono capaci di sopportare condizioni climatiche molto critiche e di resistere alle basse temperature.

Il cavallo è il più fedele compagno del pescatore.

Questa tecnica di pesca artigianale esige una buona conoscenza dell'animale, del mare e anche delle maree. Il pescatore deve avere una fiducia assoluta nel suo cavallo e viceversa. La pesca che dura circa tre ore, ha luogo due volte alla settimana, tranne in inverno. Essa inizia un'ora e mezza prima della prima bassa



marea della giornata. Il cavallo avanza in acqua all'altezza del torace e continua così in parallelo alla costa tirando la rete. Il gruppo dei pescatori, composto sempre da due uomini per motivi di sicurezza, percorre così la costa in lungo e in largo su una certa distanza. E' durante questo lasso di tempo che i passi ripetuti dei cavalli e le vibrazioni provenienti dai cassoni delle reti fanno uscire i

gamberetti, nascosti nella sabbia, che vengono così catturati nelle reti. Ogni mezz'ora la pesca viene interrotta per tornare sulla spiaggia dove la rete viene svuotata.

Questo tipo di pesca è piuttosto familiare poiché, in effetti, di generazione in generazione, gli uomini insegnano ai propri figli a usare i cavalli mentre le donne si occupano della cottura dei gamberetti. Oggi soltanto una decina di famiglie praticano ancora questo tipo di pesca.



Questa attività, che un tempo serviva ai pescatori per guadagnarsi da vivere, è diventata principalmente un'attrazione turistica sostenuta da diverse associazioni e servizi pubblici come l'« Oostduinkerke paardenvissers » creata nel 1997. Inoltre, dal 2013, questa pesca particolare è stata classificata come patrimonio culturale e immateriale dell'UNESCO.

Oostduinkerke è la sola città costiera a mantenere questa tradizione nel quotidiano. Per questo motivo, dal 1950, vi si svolge una volta all'anno la festa della pesca ai gamberetti. Ci sono dei cortei, degli spettacoli da strada o ancora delle iniziazioni per i più giovani. Tutta la città è in effervescenza per festeggiare questa tradizione antica più di 500 anni.



Per meglio comprendere questa antica tradizione, vi propongo di dare un'occhiata al [Vidéo](#) seguente.



La ricetta della crocchetta di gamberetti alla Ostendaise

Ingredienti per 20 crocchette di 50 gramme

- 250g di gamberetti grigi sgucciati
- 60g di burro
- 150g di farina + 200g
- 6 cucchiaini di fumetto o bisque (passato di pesce e frutti di mare) di astice
- 60g de gruyère (formaggio)
- 4 uova
- della mollica per panatura
- 10 cl di panna liquida
- 1 limone
- sale / pepe / noce moscata



Utensili necessari

- 1 casseruola
- 1 cucchiaio di legno
- 3 ciotole
- carta da forno
- un grande coltello
- una friggitrice
- un grande tagliere
- 2 piatti
- una frusta
- una forchetta
- un piatto rettangolare



La preparazione

ETAPE 1 : Fate fondere il burro in una casseruola e aggiungete i 150g di farina



ETAPE 2 : Incorporate il latte progressivamente



ETAPE 3 : Aggiungete un uovo e la panna sbattuti come per l'omelette



ETAPE 4 : Aggiungete dopo i 6 cucchiaini di fumetto
o un quarto di bicchiere di bisque di astice



ETAPE 5 : Incorporate la gruyère e mescolate fino a che non si scioglie



ETAPE 6 : Aggiungete i gamberetti (A), salate, pepate e mettete la noce moscata (B).
Dopo mescolate fino ad ottenere un impasto ben omogeneo.
Potete aggiungervi qualche goccia di limone (C).



A



B



C

ETAPE 7 : Prendete un recipiente rettangolare e ricopritelo di carta forno.
Poi versatevi il composto e mettetelo nel frigo per 12 ore.



ETAPE 8 : dopo le 12 ore di pausa, tagliate in 20 parti (D) uguali l'impasto e formate delle polpettine (E).



D



E

ETAPE 9 : Immergete le polpettine nel tuorlo (F) e poi nel pangrattato (G).



F



G

ETAPE 10 : Mettete il tutto nel congelatore per minimo 2 ore.

ETAPE 11 : Per la cottura, mettete le crocchette nella friggitrice a 180° per 4 minuti.



Servite le crocchette con un pò di prezzemolo fritto e un quarto di limone su qualche foglia di insalata.



Bon Appétit !