

# Dal Mugello al mare: viaggio all'asta del pesce di Livorno con Alessandro Mocali

## Quando la qualità parte prima dell'alba

Ci sono viaggi che non iniziano davvero quando si accende il motore di un'auto. Cominciano molto prima. Nascono da una passione, da una ricerca ostinata della qualità, dal desiderio di offrire qualcosa di autentico alle persone che si siedono a tavola.



Il nostro viaggio verso Livorno, destinazione asta del pesce, è iniziato così.

L'appuntamento è fissato per giovedì 21 maggio al ristorante “**Il Colle è**”. Alle 15:18 precise partiamo dal Mugello in direzione mare. La giornata è luminosa, l'aria limpida, il traffico scorre regolare. Alessandro Mocali guida con quella calma tipica di chi conosce bene la strada, ma soprattutto conosce bene la meta.

Perché quella che stiamo per raggiungere non è soltanto un'asta del pesce. È uno dei luoghi dove nasce davvero la qualità.

---

## Il valore invisibile della materia prima

Durante il viaggio Alessandro racconta un mondo fatto di dettagli invisibili agli occhi della maggior parte delle persone.

Mi spiega come lo stesso tipo di pesce, pescato nello stesso giorno, possa avere qualità e prezzi completamente differenti. Dipende dalle barche, dalla conservazione, dall'esperienza dei pescatori, dalla presenza o meno delle celle frigorifere a bordo.

“*Anche l'aspetto conta*”, mi dice.

“*Pensa a un calamaro: quella pelle scura e lucida dà subito l'idea della freschezza. Se invece è stata rovinata dalla rete, il valore cambia.*”

E mentre il paesaggio scorre fuori dal finestrino, capisco che dietro ogni piatto servito in tavola esiste un universo che il cliente spesso non immagina neppure.



Alessandro controlla perfino i nomi dei pescherecci sull'asta online per capire quali barche siano rientrate il giorno stesso e quali invece abbiano fatto *"il doppino"*, restando fuori due giorni consecutivi.

Sono dettagli.

Ma è proprio nei dettagli che si nasconde la differenza fra acquistare un prodotto... e sceglierlo davvero.

---

## **"Il Colle è": cibo come vita**

Mentre aspettavo Alessandro nella bottega del ristorante avevo notato una frase sul monitor interno:

### **"Il Colle è – cibo come vita"**

Gli chiedo se rappresenti davvero la filosofia del locale.

"Sì", mi risponde senza esitazione.

*"Perché ogni piatto racconta una storia fatta di condivisione, emozioni e legami. E poi, in fondo, noi siamo quello che mangiamo."*

Ed è proprio in quel momento che il viaggio cambia direzione.

Non stiamo più parlando soltanto di cucina. Stiamo parlando di identità.

---

## **La cucina come passione autentica**

Fra una curva e l'altra la conversazione si sposta sulla cucina, sulla panificazione, sulla pasticceria, sul piacere quasi terapeutico di impastare. Parliamo del pane come simbolo materno, vivo, in continua trasformazione.

Parliamo di serate passate a cucinare dopo una giornata di lavoro, semplicemente per il piacere di farlo.

Alessandro ricorda i suoi incontri con grandi chef come Gennaro Esposito e Pino Cuttaia, raccontando quelle lunghe notti trascorse a parlare di cucina, sapori e tecnica.

Ma ciò che colpisce di più è un altro concetto:

*“Io sono convinto che se non hai una buona materia prima non vai da nessuna parte.”*

Una frase semplice.

Ma dentro c'è tutto.

---

## **Il Mugello e il rischio di perdere le radici**

La conversazione inevitabilmente arriva anche al Mugello, alla sua agricoltura difficile, ai piccoli appezzamenti, alle aziende che lottano quotidianamente per sopravvivere.

Alessandro parla della propria azienda agricola con orgoglio autentico:

- cinta senese,
- ovini Suffolk,
- Chianina,
- olio extravergine,
- vigneto aziendale.

Ma soprattutto parla di educazione.

Mi racconta delle visite organizzate per i bambini, del loro stupore davanti agli animali e della domanda di uno di loro, che voleva sapere quale fosse la razza di quei “cavalli bianchi con le corna”. E stiamo parlando di bambini di Barberino, non del centro di Firenze.

Al di là della battuta, questo episodio racconta bene la distanza crescente fra le nuove generazioni e il mondo agricolo.

*“Abbiamo perso le nostre radici e rischiamo di perdere la nostra identità.”*

E forse è proprio qui il senso più profondo di questo viaggio:

non soltanto cercare il prodotto migliore, ma custodire una cultura del cibo fatta di conoscenza, rispetto e ricerca.

---

# L'arrivo a Livorno: il teatro del mare

E poi, finalmente, arriviamo.

L'asta del pesce di Livorno è un mondo a parte.

Un teatro rumoroso e vivo dove il mare entra direttamente dentro le cassette di polistirolo colme di ghiaccio.



Triglie di scoglio, gamberi rosa, aragoste, seppie, naselli, scampi, sogliole, polpi, rombi, cernie.

I nastri trasportatori scorrono senza sosta mentre i pescatori accompagnano il pesce con battute in vernacolo livornese:

*“Son regalate!”*

*“Guarda che bella roba!”*

*“Rosse vive!”*

*“E' grosso, questo è grosso! E' più grosso di quello piccolo!”*

Le cassette scorrono veloci.

Il ghiaccio brilla sotto le luci fredde dell'asta.

Il pesce sembra ancora vivo.



Alessandro si muove rapido, quasi in silenzio.

Uno sguardo veloce, un dettaglio osservato al volo, una scelta fatta in pochi secondi.

L'esperienza qui vale più di mille parole.



---

## La scelta finale

Alla fine il bottino del viaggio prende forma:

- gamberi rosa,
- sogliole,
- aragoste,
- naselli,
- scampi,
- seppie.

Non semplici acquisti.

Ma il risultato di:

- conoscenza,
- relazioni,
- esperienza,
- passione,
- ricerca continua.



E mentre le cassette si riempiono di mare e di ghiaccio, Alessandro continua a osservare il pescato con l'occhio esperto di chi sa che la qualità si riconosce prima ancora di arrivare in cucina.



---

## Il ritorno al Colle

Quando rientriamo al “Colle è” sono quasi le otto di sera.

La luce del Mugello è cambiata.

Il viaggio si chiude dove era iniziato.

Ma qualcosa è diverso.

Perché ora quei prodotti non sono più soltanto pesce fresco.

Sono storie.

Volti.

Mestieri.

Strade percorse.

Esperienza.

Ed è forse proprio questa la vera differenza fra cucinare... e dare valore al cibo.

---