

CORRIERE DELLA SERA

Sempre più chef usano il pesce di fiume e di lago per i loro piatti, tentando di accenderne il sapore con tecniche e cotture che aguzzano l'ingegno. Una scelta sostenibile che dà respiro alla filiera del mare, troppo sfruttata. E per la prima volta carpa & co saranno protagoniste di Slow Fish

Consideriamo la **tinca** L'alta cucina d'acqua dolce

Li paradosso più eclatante? Il cliente che, seduto lungo le rive di un fiume dalle acque cristalline, chiede spigola e vongole. «Fino a non molto tempo fa ci succedeva spesso. E alla vista del nostro menù che non prevede un solo pesce di mare qualcuno se ne andava pure, magari con la scusa di una telefonata», racconta Maurizio Serva, 56 anni, chef insieme al fratello Sandro, 58, del ristorante *La Trota* di Rivodutri (Rieti). Un'ex trattoria di famiglia affacciata sulle sorgenti Santa Susanna, nell'alto Lazio, diventata un locale gourmet e anche un caso di scuola nel mondo dell'alta cucina, perché è l'unico ristorante specializzato esclusivamente in pesce d'acqua dolce a essersi aggiudicato due stelle Michelin. «Una scelta controcorrente, lo hanno scritto anche gli ispettori della guida, quando ci hanno attribuito la seconda stella nel 2012 — prosegue Maurizio —. All'inizio è stata davvero dura: la gente non voleva spendere per mangiare un pesce considerato minore.

Adesso finalmente l'idea di assaggiare i pesci del territorio si è radicata un po' di più, vengono a provarli anche gli stranieri, ma siamo ancora lontani dal gradimento di quelli di mare».

Le ragioni sono tante: il pesce di mare è più vario e ha un sapore più deciso. Ma proprio per questo cucinare quello di acqua dolce richiede di aguzzare l'ingegno, inventando piatti sempre nuovi a partire da poche specie — «Cinque o sei», precisano i Serva — e cotture che le esaltino e non le mortifichino. Non è mica facile: «A parte l'anguilla, che è grassa e si può cuocere arrosto, e il luccio perca, che si può cucinare con la pelle creando croccantezza fuori e morbidezza dentro, con tinca e trota si rischia di asciugare troppo la carne, molto magra e soda, e di sciogliere la pelle. Quindi cerchiamo di dare spessore ai filetti, arrotolandoli in cottura per farli rimanere umidi. La carpa, invece, ha il problema della pelle dura e delle spine biforcute che tranciano la polpa: serve, anche qui, qualche escamotage. Per spingere i sapori di questi pesci, tutti molto neutri, usiamo leggere affumicature con erbe aromatiche in infusione, marinature, panature come quella di

mandorle e ananas. Ci procuriamo sempre caviale d'acqua dolce, e per variare gli ingredienti consideriamo parti poco note come le guance del luccio».

Un grande lavoro di ricerca, dunque, sia sulla materia prima sia sulle tecniche. Che sta affascinando sempre più chef, dal Nord al Sud: Marco Sacco in Piemonte (al *Piccolo Lago*, Verbania, due stelle Michelin) Riccardo Camanini e Leandro Luppi sul lago di Garda (*Lido84* a Gardone, *Vecchia Malcesine* nel Veronese), Mauro Torelli sul Po (*Motonave Stradivari* a Boretto), Cesare Battisti a Milano (al *Ratanà*) e molti altri. Ma al di là del fascino gourmet, il pesce d'acqua dolce sta assumendo anche il ruolo di una valida alternativa al pesce di mare, la cui filiera è in grave difficoltà. Non è un caso che Slow Fish, l'evento internazionale che Slow Food Italia e Regione Liguria organizzano dal 2004 (siamo all'ottava edizione) per discutere delle risorse del mare abbia chiesto, per la prima volta, proprio a due chef «d'acqua dolce» come i fratelli Serva di inaugurare gli «Apuntamenti a tavola», le serate in cui i maestri dell'alta gastronomia fanno conoscere i propri piatti. E così i due cuochi reatini

sono sbarcati al porto Antico di Genova — la manifestazione dura fino a domenica, a ingresso libero — con la «zuppa di tinca e capelli d'angelo», uno dei loro grandi classici: la pasta, sottilissima, la tira Maurizio in persona, mentre il consommé di tinca viene aromatizzato dalle erbe e dalle spezie che si trovano nel filtro di una caffettiera napoletana. Un'occasione per far apprezzare l'altro pesce, appunto: «Continuando con le attuali pratiche di pesca le riserve ittiche verranno gravemente impoverite entro i prossimi 40 anni e già oggi, nei mari europei, solo il 10% degli stock è a un livello accettabile», fanno sapere da Slow Food. Ecco perché, per raggiungere i livelli di omega 3 consigliati dalla dieta mediterranea, è il caso di mangiare più pesce di mare povero, locale e stagionale, e variare anche con quello d'acqua dolce. Proprio pochi giorni fa lo chef Marco Sacco insieme a un gruppo di pescatori e ittiologi ha creato il «Movimento gente di lago», per promuovere e difendere queste specie ittiche. E la sperimentazione, intanto, è arrivata anche nei ristoranti non gourmet: Al Silenzio di Rovereto si mangia sushi di trota fario. Da provare.

Alessandra Dal Monte