



18 luglio 2017

La scomparsa delle carpe dalle tavole degli italiani

di Daniele Miccione

Simran Sethi, giornalista americana di origini indiane, ha scritto uno dei migliori libri sul cibo in circolazione nel 2017. Pubblicato in Italia da Slow Food, "Bread Wine Chocolate" ha un sottotitolo che fa capire di più: «La lenta scomparsa dei cibi che più amiamo». Tutto si appiattisce, tutto ha lo stesso sapore, il 95% delle calorie del mondo è ricavato da appena 30 specie, tre quarti dell'alimentazione mondiale derivano da 12 piante e 5 animali. Sethi va in mezzo mondo per capire che cosa sta succedendo. «Mangiare qualunque cosa che non sia riso, frumento, olio di soia o di palma è un atto radicale», dice il conservazionista Colin Khoury. Negli anni Sessanta erano una quarantina le specie ittiche presenti sulla tavola degli italiani, oggi il grosso dei consumi è concentrato su 10 pesci.



I MOTIVI Bisogna accostarsi con questo spirito – tra il curioso e il conservazionista – ai cibi che scompaiono. Perché ogni sparizione si porta dietro una fetta di storia, di tradizioni, di ricordi. Rappresenta uno squilibrio economico e ambientale. Molti prodotti sono buoni ma vengono dimenticati perché anti-economici, altri si allontanano dai gusti moderni, altri sono complicati da cucinare. Il pesce di acqua dolce rientra nelle ultime due categorie. La **carpa** poi è un caso da manuale. Importata dall'Asia dai Romani, si è adattata talmente bene alle nostre acque che ormai viene considerata autoctona. Onnivora, mangia vegetali, vermi, insetti e detriti. Le varietà principali sono tre – regina, specchio e cuoio – e può superare i 30 chili. Da noi ormai si consuma vicino ai grandi laghi come il Garda o il Trasimeno. In Cina invece è tra i pesci più allevati in acquacoltura, nell'Europa dell'Est è talmente popolare che sui nostri fiumi si è sviluppato un preoccupante fenomeno di bracconaggio. Il pesce viene pescato di notte e venduto clandestinamente nei mercati creando una vera filiera illegale. Da noi invece non piace più a nessuno.

IL SAPORE Fabio Genovesi, scrittore di talento, sulla "Lettura" del Corriere della Sera ci ha fatto perfino un racconto: "Il sapore della carpa", la storia di un ragazzino che vuole mangiare quello che pesca a tutti i costi. E dopo una infinita serie di proteste viene accontentato dai genitori. Un giorno finalmente arriva il momento dell'assaggio. Così descritto: «Sì, ho pianto, perché ero un bambino molto religioso e non era possibile che Dio avesse creato una carne così tremenda. Fango, quello era il sapore, fango misto a segatura e foglie marce. Il tutto con la consistenza del grasso».

IL PREGIUDIZIO Una tremenda carta d'identità che non impressiona per niente gli chef. «Un pregiudizio, legato a dove si pescano», dice **Maurizio Serva**, due stelle a **La Trota** di Rivodutri con il fratello Sandro. «Le nostre arrivano dal Lago di Campotosto, pulitissimo e con fondali sassosi. Il sapore dei pesci lì è spettacolare. Ogni tanto sfido i miei clienti ad assaggiare al buio la carpa e viene scambiata per ricciola».



Pochi giorni fa Serva era da **Marco Sacco**, due stelle al **Piccolo Lago**, sul Lago di Mergozzo, che ha addirittura dedicato una serata alla carpa per dimostrare che preparato come si deve tutto il pesce di acqua dolce è eccellente.



C'era la sfiziosa "Mozzarella di lago" di Renato Bosco, il pizzaiolo mago degli impasti di Verona. Una specie di brioche al nero di seppia con dentro carpa mantecata e cipolle rosse.



L'intrigante "Carpa in crosta di semi di papavero" dei Serva.



La saporita "Carpa in conserva" di Matteo Maenza della Grande Limonaia.

ALTA CUCINA «Da sempre sostengo che il cuoco ha tutto da guadagnare se lavora una materia povera- dice Serva -. Se fa un piatto con il foie gras il merito della bontà è tutto del foie gras ma se lo fa con la carpa il merito è suo!». « Il grande problema di questo pesce – spiega – sono le spine: non le ha in fila, ma sparse e per giunta biforcute. La pinzetta non serve, bisogna lavorare con il coltello per eliminarle. Noi ricomponiamo i pezzetti di carne con il collagene creando dei filetti. Inoltre la carne diventa stopposa quindi va cotta poco. Per questo usiamo i semi di papavero, non rilasciano oli essenziali e formano una piacevole crosta croccante. Protegge la carne all'interno che resta morbida e saporita».



Immagine: Mauri

CULTURA Marco Sacco, che ha messo in piedi il movimento **Gente di Lago**, difende il valore culturale di portare in tavola la carpa. «Prima di tutto se da noi è uscita dalle cucine, in Oriente resta un simbolo, e questo ci fa capire che è solo una questione di cultura e di opportunità. La carpa ha due grossi difetti: nei laghi dove si fa pesca professionale se ne trovano poche ed è difficile da cucinare. È un pesce di fondo dal gusto delicato. Quel sentore paltoso che può avere va valorizzato dal cuoco nel piatto accostandolo a sapori come l'olio di oliva o l'aglio. Io lo dico sempre: da cuoco piuttosto che aprire tre ostriche, preferisco cucinare una carpa».

TRADIZIONE Il ristorante Da Settimio è un punto di riferimento sul Lago Trasimeno. Lo gestisce la stessa famiglia giunta, con Francesco Vecchini, alla quarta generazione. In cucina c'è la moglie Daniela. «Da noi – dice Vecchini – la carpa continua a rimanere un classico, fatta in porchetta, cioè avvolta nel lardo. Gli altri piatti si sono persi come il brodo con la testa oppure i tranci dentro il tegamaccio. Era una zuppa fatta con tutto il pescato: anguilla, luccio, tinca, carpa. Oggi non si può più fare così perché nessuno ha la pazienza e il tempo di eliminare le spine. Usiamo solo alcuni filetti». Il sapore di fango? «E' raro ma può capitare. Il nostro pescato arriva dal Trasimeno che ha anche delle aree melmose. La carpa è come la pecora: brucia la vegetazione. Se sta nella melma assume quei sentori. Si potrebbe mettere a spurgare ma non vale la pena. In quel caso meglio non portarlo in tavola».

PESCE SPORTIVO Matteo De Falco, volto di "Caccia e Pesca", è un esperto di carpe da un altro punto di vista: «Non mi è mai passato per il cervello di mangiarne una perché per me vale di più da viva. Pescarla è incredibilmente divertente tanto che c'è una pesca specifica, il **Carpfishing**, e un vero movimento di appassionati. Chi la pratica è talmente integralista da definire tutti gli altri "pesci di disturbo". Le carpe vengono pescate, adagiate in una specie di culla, disinfettate, pesate, fotografate. E ovviamente rilasciate. Quelle a specchio hanno una livrea che è come una carta d'identità per la disposizione delle squame. Così alcuni pescatori arrivano a dare alle carpe dei nomi. Quanto le riprendono le pesano e studiano le condizioni e l'accrescimento. Un fenomeno che assomiglia quasi al collezionismo».