

**LINK FOOD**



**CARPIONE**

In Italia si trova solo nel lago di Garda ed è a rischio di estinzione. Ma una volta era abbondante e il problema era riuscire a conservarlo per qualche giorno, dato che è molto deperibile. La soluzione semplice

e geniale fu di friggerlo e coprirlo con una marinata bollente di acqua, aceto e aromi tra cui aglio, cipolla, pepe in grani. Sicché dal pesce il nome è passato alla ricetta e ora il metodo è molto più conosciuto del pesce stesso.

**PESCE SILURO**

È il «mostro» arrivato dai paesi dell'Est. Arriva a due metri di lunghezza ed è un predatore notturno voracissimo che ha scomussolato l'equilibrio ittico dei corsi d'acqua dal Po all'Arno al Tevere. Eppure, dal punto di vista gastronomico è interessante: il sapore è delicato, ha pochissime spine, rende molto bene a tranci, al vapore, grigliato, stufato come un gulash.



**STORIONE**

L'Acipenser sturio è tornato. Era il protagonista trionfale dei banchetti cinquecenteschi, quando le sue uova erano cibo plebeo e le sue carni delicate aristocratica; poi è scomparso dal Po, dal Ticino, dall'Adda; adesso c'è di nuovo, sia selvaggio, raro, sia di allevamento, ottimo e abbondante. È uno dei pochissimi pesci che ha bisogno di essere frollato prima del consumo. Gli specialisti nell'interpretarlo sono a Calvisano, (Brescia), al ristorante Al Gambero.



**REGINA NEL MENU DEGLI CHEF**

Sono almeno quattro le varietà di trota più note. Il Garda considera sua «regina» ittica la lacustre; mentre la fario è la dea dei torrenti, ambita dai virtuosi della lenza per la sua astuzia, velocità e bontà. Appena pescata è protagonista della celebrata «truite au bleu»: buttata in acqua bollente e aceto, il muco che ne ricopre le scaglie assume una sfumatura azzurrina e lo sbalzo termico la fa contrarre ad anello. Sublime. Si serve con burro fuso spumeggiante. Al ristorante **La Trota** dal 1963 di Rivodutri, vicino a Rieti (in foto, da sinistra, i fratelli proprietari Sandro e Maurizio Serva) ricette creative: con ananas, aceto di rose e riso venere soffiato.

ipe (3), Shutterstock (2), Stockfood (2)

# Si fa presto

**I pesci d'acqua dolce sono tanti**

di Fiammetta Fadda

**F**inalmente, seduti a tavola in baita, nel menù vedremo meno ostriche di Arcachon e gamberi di Mazara del Vallo. Succede che le tranquille acque lacustri, ma anche quelle di fiumi e torrenti, siano percorse inaspettate ondate di entusiasmo.

Un gruppo di esperti, di ricercatori, di curatori di eventi culturali, ma anche di pescatori, di cuochi e di appassionati, è partito alla riscossa creando il «Movimento gente di lago» che punta il faro sul fascino e la ricchezza delle acque interne, da anni messe in ombra da mete apparentemente più glamorous.

Una sorta di rinascita che inizia dalla depurazione dei laghi stessi, tornati ad essere specchi trasparenti adatti tanto a una nuotata





**TINCA**

Il suo problema è che è pigra. Le piacciono i fondi melmosi di tutti i tipi. Laghetti, pozze, risaie, fiumi solo se tranquilli, dove, d'inverno, cade in una specie di letargo. Può arrivare al rispettabile peso di trenta chili, ma non è granché appetibile per i palati evoluti perché grassa e di sapore fangoso. Tuttavia, sul lago d'Iseo, a Clusane, dove abbonda, la cucinano al forno con la tipica ricetta che la vuole farcita di pane grattugiato, grana, aglio e prezzemolo. Piatto tosto per stomaci tosti.



**AGONE**

Dalle parti del lago Maggiore, del Garda, dell'Iseo lo chiamano confidenzialmente sardella, per la somiglianza con le sarde di mare quanto a misura e abbondanza. Ma è il lago di Como che rivendica la paternità dei «missoltini» cioè degli agoni eviscerati, essiccati al sole, salati e pressati in contenitori di legno con foglie di alloro, dove si conservano anche un anno. Si mangiano grigliati con fette di polenta spruzzata di aceto. Sopra ci sta bene un Chiaretto del Garda.



**OMBLE CHEVALIER**

Perché citarlo col nome francese dato che si tratta del salmerino, pesce d'acqua dolce che vive anche da noi? Perché è un pezzo di bravura della loro cucina che lo ritiene superiore al salmone e alla trota salmonata, della cui famiglia fa parte, e con cui condivide il colore roseo e la finezza delle carni. Ma ci vuole il «salmerino artico» che vive nelle acque fredde e profonde dei laghi di montagna. Si cucina alla mugnaia: infarinato e cotto in padella nel burro, accompagnato da salsa al burro limone e prezzemolo.

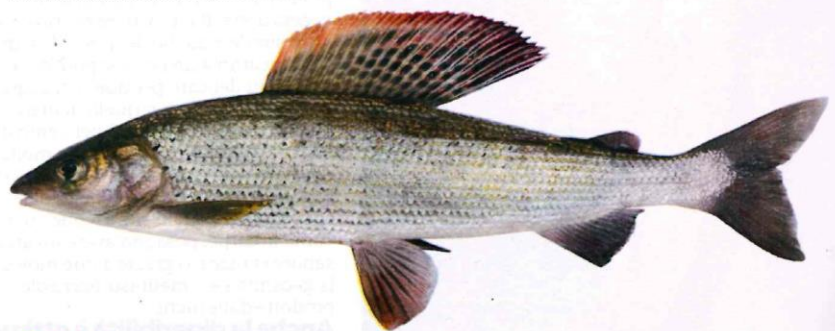
# a dire *trota*

e buoni. Ecco quali assaggiare.

quanto alla vita dei pesci che li popolano. Almeno una trentina sono le varietà ittiche. Alcune delle quali sono anche bandiere gastronomiche di nicchia, adesso riscoperte, e sulle quali molti cuochi si divertono a inventare.

Sullo specchio del lago di Mergozzo, capofila del movimento che ha un rapporto storico con le famiglie di pescatori del posto e fa un monitoraggio sulla qualità degli allevamenti è Marco Sacco, del ristorante Piccolo Lago, a Verbania. Sua l'iniziativa di cene a tema, ciascuna destinata a un pesce in particolare. Il 12 ottobre sarà la volta dello storione, tornato a popolare le nostre acque ([piccololago.it](http://piccololago.it)). ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**TEMOLO**

L'anno scorso è stato coronato pesce dell'anno dalla Federazione svizzera di pesca. La sua pinna dorsale, splendidamente colorata, si avvista nelle acque dell'Alta Engadina, del Rodano, del Ticino fino ai 1500 metri di altitudine. Raro, finissimo, il non plus

ultra per i conoscitori del pesce d'acqua dolce, deve il suo nome al leggero profumo di timo e buccia di melone che emana appena pescato. Cotture ideali: bollito accompagnato da una maionese leggera, o al vino bianco in teglia spolverato di timo.