

Il Messaggero

Gusto

La riscossa del pesce d'acqua dolce in tutte le salse

Ottaviano a pag. 22

Trota, persico e agone sono la base per i piatti dei grandi chef. A Roma, nell'antichità, erano venduti al Foro Traiano. La cottura deve rispettare i tempi, bastano pochi minuti in più sul fuoco per danneggiare la consistenza della carne



I tesori nascosti nei laghi

L'APPUNTAMENTO
Dal 6
al 13 maggio
sul Garda
si svolgerà
"Fish &
Chef" per
valorizzare
il pesce
d'acqua
dolce

IL RITORNO

Un tempo popolarissimo, poi snobbato, ora è una ricercata raffinatezza: il pesce di acqua dolce è tornato sulle tavole degli italiani. Tant'è che fa gola perfino ai pescatori di frodo. Pensate, qualche mese fa sul Tevere cinque rumeni sono stati fermati con ben 700 chili di pesce catturato illegalmente.

Del resto, il fiume della Capitale è stato sempre generoso: fino a un centinaio di anni fa le nasse venivano piazzate sotto Ponte Cavour e al Ghetto c'era un mercato dedicato. Ancor prima, al Foro Traiano, una delle due enormi vasche all'ingresso era riservata ai pesci d'acqua dolce di cui andavano golosi gli antichi Romani, tanto da fare ar-

rivare in carri cisterna il prelibato salmone del Reno. Nell'antichità nelle acque di Bolsena e Bracciano non c'era però ancora il coregone, importato 150 anni fa dalle Alpi. È uno dei pesci d'acqua dolce più venduto, per essere poi cucinato grigliato, in umido col pomodoro, oppure al forno con le patate.

L'ACETO

Gli altri più comuni sono la carpa (dalla carne grassa che prima di essere cotta va messa in ammollo in acqua e aceto), il persico (attenzione: nei supermercati è comune l'omonimo che arriva dal Lago Vittoria in Africa), il luccio (prevalentemente nel Nord-Est) e ovviamente la trota (quasi sempre di allevamento). Molto comune al Nord è l'agone, una specie di sarda, che alcune famiglie del lago d'Iseo continuano (clandestinamente) a es-

siccare appendendole al sole ai fili della biancheria. Dalla tradizione alla innovazione il passaggio è breve quando a farlo sono i grandi chef. Il bistellato Alfio Ghezzi della Locanda Margon di Trento ama il pesce d'acqua dolce perché «cresce lentamente nei torrenti e nei laghi alpini, il che rende la carne ben consistente». «Ma attenzione - avverte - richiede cotture millimetriche e tanta passione, altrimenti meglio lasciar perdere». Nel suo menù di questa stagione c'è un

favoloso salmerino alpino in carpione con la salsa agra delle sue uova. A proposito, il carpione dà nome alla tecnica perché si ritiene che la semplice bollitura per dieci minuti esalti la delicatezza della carne, sulla quale basta poi aggiungere un filo di olio. "Gente di lago" è il movimento al quale ha dato vita **Marco Sacco**, due stelle Michelin sul lago di Meruggio, accanto al più noto Maggioro. «Un tempo - dice Sacco - il pesce d'acqua dolce si mangiava frequentemente, poi l'alta ristorazione si è assoggettata alla moda di capesante e gamberi».

IL COREGONE È STATO IMPORTATO A BOLSENA E BRACCIANO 150 ANNI FA. ARRIVAVA DALLE ZONE LACUSTRI ALPINE

L'AMBIENTE

A spingere gli chef a impegnarsi è la volontà di salvaguardare e valorizzare l'ambiente naturale «È importante - afferma Sacco - tracciare l'arrivo di pesci non autoctoni, imparare a regimentarli, a utilizzarli in cucina con l'aiuto dei pescatori.

La ricetta

SARDA DILAGO ALLA BRACE

Ingredienti per 4: 12 cipollotti, 4 sarde di lago, 4 fili di porro, 4 fette di bacon affumicato, 8 fette di lardo, misticanza, foglie di menta, mosto cotto, aceto di lampone. Pulire i cipollotti (senza radice), adagiarli sulla brace e arrostarli leggermente. Avvolgerli uno a uno con una fetta di bacon e completare la cottura. Squamare, eviscerare e pulire le sarde,

togliendo anche le lische e aprendole a libro. Condirle con pepe e gocce di aceto di lampone. Chiudere le sarde avvolgendole con una fetta di lardo, quindi grigliarle. Nella presentazione, comporre un mazzetto di 2 cipollotti con al centro misticanza e menta. Legare col filo di porro sbollentato. Affiancare la sarda e completare con gocce di mosto cotto.

Andrea Costantini
Regio Patio - Garda



Dobbiamo "leggere" il lago in modo dinamico». Un altro protagonista è Leandro Luppi, chef a Malcesine, promotore di Fish & Chef, manifestazione dedicata al pesce d'acqua dolce dal 6 al 13 maggio sul Lago di Garda. Ben 90 i cuochi coinvolti. Tra questi anche Andrea Costantini (che firma la ricetta sotto) e, provenienti dal Lazio, Antony Genovese del Pagliaccio di Roma, e i fratelli Serva di Rivodruti. «Una volta - racconta Luppi - facevo i soliti piatti, poi mi sono detto: ho 70 chilometri di lago e 40 specie diverse a disposizione, che senso ha non usarle?».

Carlo Ottaviano

© RIPRODUZIONE RISERVATA