

# DOMENICA

SETTIMANALE DEL CORRIERE DELLA SERA / 2 FEBBRAIO 1985 / N. 5 / ANNO 87 / L. 1.500

DEL CORRIERE

## A TAVOLA

di Edoardo Raspelli e Anna Bartolini

### Sua Maestà la Trota semplicissima e solare

*Il grande cuoco del ristorante «Emiliano» di Stresa propone un piatto squisito che ognuno può fare in casa propria con piccola spesa. Altre leccornie. Un locale che merita una visita. Il menu degustazione*

**S**e un grande cuoco non è anche ghiottamente semplice, che grande cuoco è? Assaggiate questa «trota salmonata al sale», gustatela nella sua solare semplicità e ditemi se non è una leccornia, un piccolo capolavoro.

#### La ricetta

**Ingredienti per 4 persone:** g 500 di filetti di trota salmonata, 1 cucchiaino di sale, 1 punta di zucchero, 1 pizzico di pepe bianco. La trota salmonata si può comperare, per poche migliaia di lire al chilo, in tutte le pescherie.

**Come si fa.** Squamare, sventrare e sfilettare la trota; fatto questo deporre il sale, il pepe e lo zucchero sopra la trota lasciandola insaporire per 48 ore al freddo. Tagliatela a fettine sottili (come si fa per il salmone affumicato) e servitela con una guarnizione di insalata condita con olio, limone o, meglio, se lo avete, con dell'aceto balsamico.

Vini consigliati: F.

**Vini consigliati: Franciacorta spumante cremant Ca' del Bosco;**

...già, mangi?, la trasmissione che ci tiene compagnia tutti i giorni, dal lunedì al venerdì dalle 11.55 alle 12.55, fino alla fine di giugno: è Romano Felisi, 48 anni, emiliano di origine (dalla provincia di Parma) e titolare di un ristorante che, data la provenienza del patron, ha preso il nome, ovviamente, di Emiliano. Ma niente cucina banalmente regionale, niente leccornie della tradizione passate dai fornelli in sala senza vaglio critico: Emiliano è una stella sorta sulla sponda novarese del Lago Maggiore (per fortuna non da sola) negli ultimi tempi. Con la classe della sua cucina, con la validità della sua can-

tina, con la raffinatezza del suo ambiente (anche se ancora perfettibile) è un eccellente biglietto da visita per il turista, specie straniero, che passa da Stresa, si riempie gli occhi della stupefacente bellezza delle Isole Borromee che sono di fronte ed assaggia in un locale ghiottissimo la bravura di un cuoco italiano.

Se l'ingresso elegante (con la sua leccorniosa sfilata di oli di gran pregio) vi avrà messo di buz-

**Emiliano**, corso Italia 48, Stresa, tel. (0323) 31.396.

**Chiuso:** martedì.

**Carte di credito:** American Express, Bankamericard, Visa, Diners.

**Prezzo alla carta:** pranzo medio completo sulle 80.000 lire.

**Menu degustazione:** «Al ritorno dalla caccia»: 40.000 lire (fra cui insalata rustica di selvaggina e tagliatelle alla salsa di capriolo). «Il grande menu degustazione»:

zozzo buono, la chiusura di un pranzo di classe sarà suggellata da una ricca, invidiabile raccolta di distillati di ogni tipo e annata. Il tutto per accompagnare piatti alla carta o menu degustazione (uno tradizionale, come «al rientro dalla caccia», l'altro più ricercato), pieni di succulenze. Io ho gustato, ad esempio, poco tempo fa, il secondo: vol-au-vent ai funghi porcini (stupendo inizio) con una flûte di spumante Ca' del Bosco, poi ecco il salmone affumicato in casa con insalata di aceto balsamico, lo scampone in insalata di verdure scottate (funghi, cetrioli, fagiolini, pomodoro a cubetti), curiosi e ghiottissimi tortelli di patate al ragù di funghi porcini, risotto ai fiori di zuccina e scampi, ravioli di pesche (in stagione: grandissimo equilibrio), branzino ai porri.

55.000 lire (salmone affumicato in casa con insalata all'aceto balsamico, scaloppa di fegato d'anatra su spinaci tiepidi profumati all'aceto di lamponi, uovo in cocotte con tartufi, tortelli di patate al burro fondeo e tartufi, il pesce del giorno, il triplo consommé profumato al Barolo, costoletta di agnello profumata al timo, carne del giorno, il dessert a sorpresa e la piccola pasticceria).

### Sorpresa: è un pesce davvero poco grasso

**I**l piatto raffinatissimo che ci propone il ristorante «Emiliano» di Stresa ha, per quattro persone, il costo medio di 10.000 lire. Queste si scompongono così: 6-7.000 lire per la trota di 500 grammi e 3.000 lire per aromi, condimenti, spezie.

Dal nome latino «Salmo trutta», che ricorda un parente nobilissimo ed anche pesce magrissimo (il salmone), la trota ha solo tre grammi di grasso in un etto, sviluppa sempre in quel peso 86 calorie, ha una bassissima percentuale di colesterolo.

L'Italia è tra i maggiori produttori di trota d'Europa e molte tonnellate di esemplari varcano ogni anno le nostre frontiere. Ancora poco diffusa nel nostro Paese, anche nella versione salmonata (perché alimentata con carotene, che conferisce il colore rosato alla carne), questo pesce è un fiore all'occhiello dell'acquacoltura nazionale.

E.R.

La presenza di proteine di alto valore biologico è di circa il 18 per cento, il che significa che con una trota di circa 150 grammi pro capite (pari a quella indicata nella ricetta) bambini, donne, uomini ed anziani assumono il fabbisogno totale di proteine animali necessarie in un giorno. Il basso contenuto in colesterolo la rende adattissima anche per l'alimentazione dei «terzenni».

La trota allevata è un pesce di acqua fredda, «coltivata» interamente in acqua corrente, preferibilmente sorgiva. Originaria del Nord America, delle coste del Pacifico, questo pesce fu introdotto solo alla fine del secolo scorso in Europa e la trotticoltura è oggi l'attività più significativa nel campo dell'allevamento del pesce. Un fatto rassicurante per i consumatori sta nel fatto che la trota cresce e vive solo in presenza di acque sicuramente pulite perché l'inquinamento anche minimo ne provoca la morte. **A.B.**



Romano Felisi, secondo da sinistra, tra la moglie Maria e i figli Stefania e Corrado. Felisi, 48 anni, chef e proprietario dell'«Emiliano», è di Parma.