

EXTRA

GOLA
NOSTRE
LIBRI
FILM & TV
MUSICA
EVENTI
HOME STYLE
MUST

«Ho fatto le prove» dice Paco Durazzano, chef di Zero, uno dei più eclettici e affidabili locali di cucina giapponese creativa di Milano. «I gamberi pescati la notte a Mazara del Vallo arrivano dopo cinque ore di aereo con la testa già nera. Andrebbero messi immediatamente nella catena del freddo, ma allora sarei obbligato a indicarli come prodotti congelati». Una soluzione potrebbe essere la frase: «È stato trattato ai sensi del regolamento comunitario n. 853 del 2004». Francamente poco appetitoso per chi impazzisce alla sola idea del pesce freschissimo.

A questo proposito, ecco alcune precisazioni sulla salubrità della tanto declamata «pesca locale». Dove effettivamente viene pescato il pesce? Per quanto tempo e come è stato conservato prima dell'arrivo in banchina? In una cassetta calata in mare, magari a temperatura salentina? Tra non molto, forse dovrà essere indicata la data della pesca, come per la deposizione delle uova di gallina. Con complicazioni e resistenze immaginabili. Per Valentina Tepedino il pescatore deve fare il salto e diventare anche imprenditore, creando delle cooperative e un marchio di qualità del prodotto italiano come avviene con Label rouge in Francia. Un'idea che potrebbe far storcere il naso ai puristi della freschezza sicura, i quali sanno che anche la pulizia del pesce esige cautele vicine a quelle di una sala operatoria. Lo sanno bene da Le Bernardin, a New York, il migliore



GETTY IMAGES



Non a tutti i costi Mangiare il crudo significa compiere un atto di fede nei confronti del ristoratore: tanta fiducia va data solo a chi la merita.

ristorante di pesce d'America e forse del mondo, dove nello spazio di lavoro dello squamatore ogni giorno le pareti vengono ricoperte con una pellicola, sostituita a fine turno.

Ma perché rendere complicate le cose semplici? Anisakis e Opisthorchis defungono in cottura. Quindi: o si fa un atto di fede nei confronti di ristoratori e pescivendoli, e ce ne sono di provata onestà, o si punta pacificamente sulle eccellenti ricette della tradizione mediterranea che contemplano la cottura: fritto, zuppe, grigliate, cartoccio, saor, acquapazza...

STORIE DI VINI

Bollicine col crudo, strutturati per il risotto

di Bruno Vespa

Mangiare il pesce con vino rosso qualche volta si può e gli chef azzardano gli accostamenti più spericolati: paradossalmente, anche a mio avviso, per certi piatti meglio un vino deciso che non qualcosa che non sia né carne né pesce. Senza esagerare, un buon Pinot nero può servire abbinamenti diversi.

Ma la regola che vuole il pesce accompagnato dai bianchi resta molto solida.

Anche qui, è questione di gusti. Molti per il crudo di pesce consigliano vini aromatici. Altri, visto che si sta all'inizio del pasto, suggeriscono le bollicine. A questo proposito, si può scegliere tra l'Anna Maria Clementi di Maurizio Zanella (consigliato anche per la tagliata di tonno), gli spumanti secchi di Vittorio Moretti e, su tutt'altro fronte, il



Perlé nero Extra brut di Lunelli. (C'è tuttavia chi suggerisce le bollicine per il pasto intero di pesce con particolare riguardo alla frittura). Tra gli aromatici,

invece, il Traminer dell'Alto Adige di J. Hofstätter può accontentare anche gli amanti di vecchie annate. Per i risotti e le paste asciutte con il pesce, già si può passare a vini strutturati. Chi vuole spendere un po' può scegliere il Terre Alte di Livio Felluga oppure il Trebbiano d'Abruzzo di Valentini (ma con le tagliatelle ai ricci di mare c'è chi preferisce il Gavi dei Gavi della Scolca).

Vanno benissimo dappertutto gli eccellenti vini di Roberto Anselmi e sarebbe molto intrigante fare il confronto su piatti diversi tra il Capitel Croce e il Capitel Foscarino. Un altro campione del Soave di grande qualità è

Leonildo Pieropan con il suo Vigneto Calvarino: scegliete a piacere una delle ultime 10 annate. Anche l'intera linea di Venica & Venica può accompagnare le varie fasi del pasto.

Tra i Sauvignon segnalati quelli di St. Michael Eppan (Sanct Valentin) e di Renato Keber, che si distingue anche per un grande Friulano. Al dessert, ancora Roberto Anselmi con i suoi Capitelli.



29 MAGGIO

Pesce alla cieca in verticale

Di allevamento o pescato? Congelato o fresco? Un test per valutare le differenze di sapore con assaggi comparati. Guidati da Yoji Tokuyoshi, secondo cuoco all'Osteria La francescana di Modena.

30 MAGGIO

Mangiamoli tutti!

Degustazione-provocazione-gioco con pesci a grave rischio di estinzione: sushi di tonno rosso, carpaccio di spada, salmone selvaggio.

29 MAGGIO

Evento speciale

Cavoli a merenda, l'associazione culturale creata da un gruppo di laureati dell'Università di scienze gastronomiche di Pollenzo, trasforma il molo della Fiera in una grande tavola.

30 MAGGIO

Acquario

I grandi mammiferi del mare raccontati da Giuseppe Notarbartolo di Sciarra, presidente del Tethys research institute.