

Ora d'aria, per scordare il turistame di Firenze

Paolo Marchi
nostro inviato a Firenze

● Via della Ghibellina a Firenze ha due insegne, una che tutti conoscono, anche se ben pochi li posso permettere un tavolo, e una seconda che ben pochi conoscono, anche se quasi tutti potrebbero cenarvi (ma non pranzarvi visto che è aperta solo la sera). Si può così passare, scendendo in entrambi i casi al **Plaza hotel Lucchesi**, 055.26236, dai sogni *impossibili* dell'**Enoteca Pinchiorri** all'impegno appassionato dell'**Ora d'Aria**, in cucina Marco Stabile.

Quest'ultimo locale deve il suo nome al fatto che è lì con le strutture del vecchio carcere delle Murate. Ma Ora d'Aria anche per «offrire una pausa rilassante e piacevole dallo scorrere frenetico degli impegni quotidiani». Questo spiega il trionfo del bianco, i tavoli ben distanti tra loro, la buona musica di sottofondo, le luci tendenti al basso e un passo tranquillo di tutti.

In tanta attenzione per i dettagli, non ho capito l'assenza di vini al bicchiere anche perché la carta ha uno

sviluppo particolare: 4 antipasti, 4 primi e 4 secondi, più due menù degustazione che in un certo senso sono tre perché il **7 Piatti**, preceduto dal **5 Piatti Pesce d'inverno**, contempla le porzioni intere (a 65 €) e, stesse ricette, le mezze a 50. È un'alternativa intelligente perché ognuno, in base al proprio appetito, si può regolare e magari lui va sul deciso e lei sul leggero. Tra l'altro anche i dessert scegliendo alla carta possono essere o interi (9 €) o mini a 5.

C'è insomma molta attenzione a non spaventare, a fare sentire il locale tagliabile sulla misura di ogni cliente. E grazie a uno chef che ha personalità e firma alcuni piatti come suoi, con un simbolino distintivo in carta. A novembre un **Ovo di Paolo Parisi** con broccoli, un **Risotto ben confezionato** con baccalà e cavolo nero e gustosissimi **Petto e coscia di piccione** al forno con rabarbaro. Applausi per il Pane, vino e zucchero.

E-mail: paolo.marchi@ilgiornale.it

ORA D'ARIA
via Ghibellina, 3/C r
FIRENZE
Telefono: 055.2001699
Sito: oradariatistorante.com
Chiusura: la domenica,
aperto solo a cena
Prezzi fissi: antipasti 16,
primi 16, secondi 27
e dessert 9 €
Degustazioni: 50/65 €
Coeff. difficoltà: sufficiente

La mancanza di controlli favorisce frodi di ogni tipo per vendere prodotto scadente come fresco e di prima scelta

Tutti i trucchi al banco del pesce

L'esperta: «Additivi e ghiaccio fanno aumentare il peso del 15% ma anche intossicazioni e allergie»

Paolo Marchi

● Le tradizioni sono certezze, ma non avere fantasia in cucina è "criminale". Come ricorda **Valentina Tepedino**, veterinaria e direttore della rivista **Eurofishmarket**, www.eurofishmarket.it, «sui mercati italiani si commercializzano circa 700 specie ittiche». Eppure siamo quasi sempre indecisi tra orata e branzino, spada e tonno, sampietro o salmone. Con tutti i rischi del caso perché non è affatto detto che acquistiamo per davvero il pesce desiderato. Ha detto la **Tepedino**: «Si parla tanto, per qualsiasi alimento, di tracciabilità e di filiera, ma per i pesci, soprattutto per quelli selvaggi, siamo ben lontani dall'aver certezze».

Da qui mille dubbi e mille raggiri. «Basti pensare a quanto è difficile gestire il confezionamento e l'etichettatura per singolo esemplare. Prendiamo le sardine: l'etichetta non la si trova mai esposta su una singola sardina ma sempre sulla cassetta e così mescolare il contenuto delle varie cassette o sostituire un tagliando è davvero semplice». Ci sarebbe una serie di esami che negli Stati Uniti è usata in via ufficiale da circa vent'anni e da noi lo è solo in maniera parziale, parametri che potrebbero rivelare quanto dichiarato e che proprio per questo sono fortemente osteggiati a livello di applicazione. Sono esami efficaci infatti anche per i tranci e i filetti, un po' come quando il macellaio lascia attaccata la testa al coniglio perché sia chiaro a tutti che non è gatto.

In pratica nessuno, a occhio nudo, sa infatti distinguere pesce da pesce e si fida, sbagliando. Rimarca la **Tepedino**: «Senza questa metodica risulta praticamente impossibile, anche per un esperto, attuare una



IL CONFRONTO Un'orata selvaggia e, sotto, una di allevamento: facile distinguerle a patto però di averle una accanto all'altra (FOTO: PMANZONI)

reale verifica. Basti pensare che, per ciascuna specie ittica europea giudicata pregiata dal consumatore italiano, esistono i rispettivi sosia a basso costo di importazione». Alcuni esempi: «Liman da "cinese" al posto di platesa, pangasio "vietnamita" al posto della sogliola, persico "africano" al posto del Pesce persico. E se è difficilissimo a volte distinguere un filetto dall'altro, è davvero impossibile identificare questo nelle preparazioni pronte per essere cotte o nei prodotti ittici trasformati».

A me fa impazzire, di rab-

bia sia chiaro, il surimi, quel compressato, bianco dentro e arancione fuori, dalle forme che ricordano pezzi pregiati, il granchio reale piuttosto che le code di scambi. Ma con cosa è fatto? In teoria della polpa di una varietà pregiata di merluzzo, unita a polpa di granchio e amidi per favorire il compattamento. In origine era un prodotto di valore, ormai non più: che senso pagare un surrogato che l'originale? Da qui il suo svilimento, roba da discount o poco più. Chi controlla la percentuale di merluzzo? Nessuno, allora...

Pronto al ministero il piano sicurezza

Il ministero delle Politiche agricole ha finanziato e portato a termine una ricerca volta al «Miglioramento della sicurezza alimentare, qualità e informazione del consumatore nella filiera ittica». Realizzato anche dalla Facoltà di Veterinaria di Milano, il progetto ha realizzato un data-base completo dei tracciati standard delle principali specie ittiche commercializzate e, se il metodo sarà reso ufficiale dalle autorità competenti, potrà a breve essere utilizzato per controllare le frodi di sostituzione. Tutto su **Eurofishmarket**, a cui ci si può abbonare tramite sito, eurofishmarket.it, o e-mail a info@eurofishmarket.it.

Che fare? Come reagire? Dei 700 tipi di pesci commestibili, stringi stringi l'italiano ne consuma una dozzina. Prima regola anti-bidoni: evitare i filetti pronti e puntare sul pesce intero. Ma a questo punto sorge il problema degli additivi, utili per allungare la conservazione del prodotto e per aumentarne il peso anche del 15%. «L'esempio più classico è quello del trancio di tonno a pinne gialle, additivato con una sostanza che ne rende il colore delle carni rosso ciliegia perché possa essere spacciato per il nostro pregiatissimo tonno rosso». Ne risente anche la salute, ricorda l'esperta: «Sono sempre meno rari i casi di intossicazioni alimentari e in aumento le allergie dovute all'aggiunta di additivi non dichiarati».

E poi ci sono trucchi che non faranno male al fisico, ma al portafoglio sì. Prendiamo l'acqua e il ghiaccio: innocue vero? Mah: sotto accusa, suggerisce **Valentina**, «la glassatura, quel sottile strato di ghiaccio che, avvolgendo il prodotto, dovrebbe aiutarlo a conservarsi meglio durante il periodo di congelazione. Il problema è che, non essendo fissato per legge un suo limite, a volte c'è chi punta a glassature più spesse». Un cliente si aspetterebbe un'etichetta chiara a livello di peso netto, ma non è mai così. Quindi paghiamo come pesce anche il ghiaccio.

Prossimo tema in questa pagina, la confusione fatta ad arte tra pesce selvaggio e pesce d'allevamento sulla falsariga del congelato spacciato per fresco. Tutti vogliono mangiare selvaggio e i negozianti li accontentano, a parole. Con il 70% del rombo chiodato che arriva da acquacoltura, possibili tanti dicano che «lo hanno pescato la sera prima in alto mare»? Sì, perché molti vogliono sentirselo dire...

UN'ITALIANA
DA AMMIRARE

Lidia, il chi è della regina di New York

Roberto Corradin

● Mi piace pensare a **Lidia Bastianich**, regina della cucina italiana a New York, come alla cuoca che ha rifatto la geografia dell'Italia. E mi piace pensare che questo sia il senso del titolo del suo ultimo libro, *Lidia's Italy*, il cui primo capitolo è dedicato a una regione che nei libri di geografia italiana non esiste più: l'Istria. Esisteva quando la famiglia **Bastianich**, con la piccola Lidia dodicenne, emigrò da Pola a New York. Lidia apre il primo ristorante, **Buonavita**, a 24 anni, con uno chef italo-americano. È il 1971. Per dieci anni,



LA REGINA Lidia Bastianich

replica nel Queens la cucina degli italoamericani: piatti che non soddisfano la sua voglia di uno stile italiano contemporaneo. Nel 1981 apre **Felidia** a Manhattan. Qui, cucina iota, gulasch, frico, krafi, polenta con cacciagione, insalata di polpo: piatti al di qua e al di là dell'idea stessa di confine. Introduce i newyorkesi alla varietà delle nostre tradizioni regionali. Arriva la stampa, gli show in tivù.

Lidia studia: storia della gastronomia e chimica, «indispensabile per cucinare oggi». Dal '90 al 2007 pubblica cinque libri di cucina e dà vita a holding di famiglia (6 ristoranti di cui 2 in società con **Mario Batali**, le salse **Lidia's Flavors of Italy**, l'agenzia di itinerari artistico-gastronomici **Esperienze italiane**, un'azienda agricola nel Collio e una seconda in Maremma in società con **Batali**).

La figlia **Tanya** cura **Esperienze italiane** e la parte artistica dei libri. Il figlio **Joe**, ex-broker a Wall Street, sposa il talento imprenditoriale all'interesse per il vino.

A **Identità Golose Lidia Bastianich** racconterà la ricetta del suo successo non solo come cuoca ma come imprenditrice: «Gli chef a volte hanno paura di passare il timone. In realtà, quando passi il timone a chi condivide la passione con te, non perdi niente: acquisti. Ed è la sola via per crescere». Visti i risultati, sarà una lezione interessante.

A VIAREGGIO

Il cacciucco sposa il Bonarda

Metti insieme buon vino e ottimo cibo, e il successo è assicurato. Quando poi si tratta di Bonarda e cacciucco, di un allegro rosso e di invitante pesce, di Pavia e Livorno, ne viene fuori un connubio perfetto per celebrare ogni festa. La festa, in questo caso, è il Carnevale di Viareggio, tutto colori e fantasia. Tra i carri trionfali viareggini, tra le maschere e la gente, quest'anno sfilerà anche il **Bonarda**, stessa indole vivace e godereccia, stessa allegria dirompente. L'iniziativa, presentata a Milano nei giorni scorsi, si terrà durante le giornate del 20 e 27 gennaio, del 3, 5 e 10 febbraio, e nella serata dedicata all'iniziativa Telethon prevista per il prossimo 31 gennaio promossa dalla Fondazione Carnevale di Viareggio. Così uno dei piatti più rappresentativi della cucina marinara mediterranea sarà accompagnato dal prodotto che è l'orgoglio del Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese. Per maggiori informazioni: www.oltrepo.it e www.ilcarnevale.com.

Barbara Silbe

IN ALTA BADIA

Chef sulla neve per beneficenza

Si apre oggi, e chiude martedì 22 in Alta Badia, la terza edizione della **Chef's Cup Süd-Tirol**, kermesse ghiotto-sportivo-solidale pensata da **Norbert Niederkofler**, cuoco al **St. Hubertus** di San Cassiano. Accanto a lui altri due padroni di casa «dolo-mitici»: **Arturo Spicocchi** de **La Stüa de Michil** di Corvara e **Claudio Melis** della **Siriola** a San Cassiano. Ma è solo la punta di un iceberg goloso perché dopo due giorni di assaggi altoatesini, la gara di sci San Pellegrino Ski Cup con gli chef a competere tra i paletti, tavole rotonde e spaghettoni notturne, è fissata per martedì 22 una cena di gala dal menu a sorpresa confezionata da altri star-chef come **Josean Martinez Aljia** del **Guggenheim Bilbao**, **Heinz Winkler**, **Giancarlo Perbellini** e **Claudio Sadler**. Il costo: 250 euro a testa, soldi che saranno interamente devoluti a scopo benefico alla **Nicholls Spinal Injury Foundation** di Londra. Info e iscrizioni: info@mkventi.com, 346.8519719.

Gabriele Zanatta

LA BIRRA

Casa Baladin, il mondo di Teo

Esclusive colazioni, degustazioni di introvabili birre artigianali e di tè abbinato a un menù aggiornato ogni quindici giorni, cinque camere arredate con «cose belle» da ogni parte del mondo e un bagno turco per distaccarsi dalla quotidianità, fanno di **Casa Baladin** a Piozzo (Cuneo), casabaladin.it, 0173.795239, il brodo primordiale per un sostentamento concepibile della ristorazione moderna. La **Casa** è la casa di **Teo Musso**, nata in quest'ottica come vera provocazione, unendo la cucina di qualità dell'allevamento di **Ducasse**, **Fabrizio Campana**, alla genialità del birraio girovago. Seguendo una stagionalità dei piatti e aumentando la professionalità con il ritorno della figura dell'oste, si diminuiscono gli scarti e si abbassano i costi, non a scapito della qualità, partendo rigorosamente da un'ottima materia prima. Concedersi questa estraniantezza positiva, anche per mezza giornata, farà solo bene. Purtroppo questo mondo rimarrà aperto solo 7 anni...

Andrea Pardini



PAGINA A CURA DI
PAOLO
MARCHI