

panorama

EXTRA



Da vedere leggere ascoltare comprare mangiare sapere

A qualcuno piace crudo

FOBIE NUCLEARI, MANIE MODAIOLE, OSSESSIONI CALORICHE: TUTTO QUEL CHE C'È DA SAPERE SUL PESCE PRIMA DI METTERLO IN TAVOLA.

DI FIAMMETTA FADDA



Abbattuto! La nuova parola d'ordine degli amanti del pesce crudo non ha niente a che fare con la contraerea (ma neanche con surgelare o congelare): l'abbattitore porta il pesce a -40°C in pochi minuti. Uccide i parassiti conservando sapori e qualità.

Quando i giornalisti, invitati dal console generale del Giappone a Milano Shigemi Iomori per fare il punto sulla sicurezza del cibo giapponese in Italia, hanno letto che gli addetti al consolato avrebbero assaggiato per primi e davanti a tutti i sushi e i sashimi del rinfresco, il pensiero è corso, irresistibilmente e un po' comicamente, alla vocazione nipponica al suicidio onorevole. In effetti, però, se non al suicidio sono

quantomeno malinconici i ristoratori di cucina giapponese, costretti a fare fronte a un fuggi fuggi di clienti: dal 20 al 50 per cento in meno, secondo gli stessi titolari. È un'inversione di tendenza? Sta venendo meno tra gli italiani, dalle Dolomiti alle Madonie, la passione indiscriminata per la cucina di pesce e, in particolare negli ultimi anni, per il crudo?

Un po' di epurazione non può fare che bene, secondo quella decina di soci

25 SCELTE D'AUTORE TUTTE DA ASSAGGIARE

I CRUDI

Piatto femminile, ha contagiato anche i maschi vanitosi: si sta a dieta senza farlo notare. In aumento la vendita di coltelli giapponesi, ormai c'è chi preferisce il sushi casalingo piuttosto che lo spago di mezzanotte. La moda sta passando? Vedere articolo sotto.

I SUSHI ALLA FIAMMA

Zero, Milano
zeromagenta.it

I CRUDI DEL FISH CORNER

Il Sanlorenzo, Roma
ilsanlorenzo.it

PANE BURRO E ALICI

Uliassi
Senigallia (An)
uliassi.it

LE PASTE

Best-seller eterno e interclassista, elevato al quadrato dal pesce. Con i crostacei, passa da popolare a elegante e costosa quanto un secondo. Alcuni la propongono a fine pasto, in porzioni mini, altri tengono un menu tutto di paste.



MINESTRA DI PASTA MISCHIATA CON PESCE DI SCOGLIO E CROSTACEI

Torre del Saracino
Vico Equense (Na)
torredelsaracino.it

LINGUINE AL TONNO CON CAPPERI OLIVE E PECORINO

Da Nicolo
Carloforte (Ci)
danicolo.net

LE ZUPPE

Formidabili, ma lunghe da preparare. Le ordinano i veri buongustai: sono un banco di prova delle capacità del cuoco. Ora che il pesce viene spinato, molti cominciano a capire quanto siano saporite. Diventeranno trendy.

BORETO ALLA GRADESE

Tavernetta All'Androna
Grado (Go)
www.androna.it

LA BOUILLABAISSE

San Martino
Treviglio (Bg)
www.sanmartinotreviglio.it

ZUPPA DI FRUTTI DI MARE E CROSTACEI

Quattro Passi
Massa Lubrense (Na)
www.ristorantequattropassi.com

IL FRITTO E LA GRIGLIA

Destinati a trattorie vacanziere se misti, eleganti bocconi se monotematici: di soli crostacei, calamaretti spillo, sogliole infanti. Per gli snob, fritto sì, ma in tempura. Per i puristi della griglia, solo legna profumata.

TRANCIO DI RICCIOLA SU CARBONELLA DI MANDORLE

La Madia
Licata (Ag)
www.ristorantelamadia.it



GRATICOLA DI GIORNATA

Azzurra, Riccione (Rn)
ristoranteazzurra.com

CONTEMPORANEI E RICERCATI

Un tempo, il pesce arrivava in tavola in isolamento, magari con una crosta di sale. Poi lo hanno scoperto: ecco rognoni ai ricci di mare, rombi al grasso d'oca... Curiosità per avventurosi.

TAGLIOLINI DORATI CON GAMBERI CRUDI E COTTI

L'Acqua pazza
Ponza (Lt)
www.acquapazza.com

CAPESANTE CON SALSA VERDE E ROBIOLA

MaRiNa
Olgiate Olona (Va)
Tel. 0331640463

GRATIN DI ROMBO, TRIGLIA E PESCATRICE

La Costarella
Numana (An)
Tel. 0717360297

LEGENDA ■ successo crescente ■ stabile ■ in calo

dell'Airg, l'Associazione italiana ristoratori giapponesi di Milano (Ristoratorigiapponesi.it), che si sono dati un marchio e un codice disciplinare per garantire la presenza di un cuoco di formazione giapponese, di metodi di lavorazione e stile di presentazione tradizionali, prendendo le distanze da quei locali (nella sola Milano oltre 280, a Roma un centinaio circa) che

adottano, perfino durante l'happy hour, la moda del pesce giapponese style, o che sono disinvoltamente passati dalle specialità cinesi al similisushi. Anche a Roma si sono mossi con l'associazione per il sushi sicuro con lo scopo di rispondere alle domande più pressanti circa la sicurezza del cibo giapponese in Italia dopo l'incidente di Fukushima. Primo: il pesce è acquistato

sul mercato italiano. Secondo: soia, salsa di soia, riso, aceto, birra sono prodotti da aziende giapponesi che da tempo hanno coltivazioni e stabilimenti in Europa. Terzo: alghe e miso, quando finiranno le attuali scorte in magazzino, arriveranno dagli Stati Uniti. Infine, alcune specialità non reperibili altrove, come i tagliolini, saranno eliminate dal menu.



**IL COLORE DEL MARE:
SCALETTA DI 12 CRUDI**
*Antica osteria cera
Campagna Lupia (Ve)
www.osteriacera.it*

**SPAGHETTI RISOTTATI
CON FRUTTI DI MARE**

*Lorenzo
Forte dei Marmi (Lu)
ristorantelorenzo.com*

**TIMBALLO DI PASTA,
PATATE E TOTANI**

*La Caravella
Amalfi (Sa)
www.ristorantelacaravella.it*

**PLATEAU DI OSTRICHE
E TARTUFI DI MARE
DI BRETAGNA**

*Claudio
Bergeggi (Sv)
www.hotelclaudio.it*

**GLI SPAGHETTI
CON LE VONGOLE**

*La Pineta
Marina di Bibbona (Li)
ristorantelapineta@hotmail.it*

**BRODETTO ALLA
SENIGALLIESE**

*Madonnina del pescatore
Senigallia (An)
www.morenocedroni.it/
madonnina/main.php*



**PESCATO DEL GIORNO
IN GUAZZETTO DI VERDURE**

*Bacco, Bari
ristorantebacco.it*

FRITTO DI PARANZA

*Romano
Viareggio (Lu)
romanioristorante.it*

**FRITTO DI CALAMARETTI
SPILLO**

*Langosteria 10
Milano
langosteria10.it*

**FRITTO SENZA SPINE
PER VAGABONDI**

*Osteria del Gran fritto
Milano Marittima (Ra)
osteriadelgranfritto.com*

**OLIVE ALL'ASCOLANA
FARCITE DI MERLUZZO**

*L'Acquolina
Roma
acquolinaroma.it*

**FOIE GRAS AL DATTERO
CON GAMBERO
E SORBETTO
AL MANDARINO**

*Pascucci al Porticciolo
Fiumicino
pascucciporticciolo.com*



**Come in sala
operatoria**

*La pulizia del
pesce esige cautele
chirurgiche:
da Le Bernardin,
a New York,
le pareti della
cucina vengono
igienizzate
a ogni turno.*



Ma per i crudivori di pinne e conchiglie i problemi non sono finiti. L'attenzione non deve riguardare solo i pesci nipponici. Questa volta anche il Mediterraneo è sul tavolo degli imputati: è, infatti, salito di livello l'allarme per l'Anisakis, l'insidioso parassita che abita alcune specie ittiche, oggetto in febbraio di una circolare del ministero della Salute, seguita da conve-

gni sulla sicurezza del crudo organizzati un po' dovunque da consorzi di cuochi e ristoratori. Ed è salito alla ribalta anche l'Opisthorchis, insidioso parassita del pesce d'acqua dolce.

Il timore è che l'allarme ora possa contagiare tutti quelli che fino all'altro giorno mettevano l'universo marino al vertice della bontà, della sicurezza e della

salute alimentare. Un innamoramento comunque piuttosto recente, il nostro, visto che, benché circondati da quasi 8 mila chilometri di coste, fino agli anni Novanta non siamo stati un popolo di ittiofagi. Otto chili all'anno a cranio erano il nostro modesto consumo di crociera. Poi sono arrivati gli omega 3, e non è più stato possibile uscire a cena con gli



FOTOGRAFIA

Allarmi mediterranei

Non va monitorato solo il pesce giapponese: il nemico dei nostri mari si chiama *Anisakis*, un parassita che abita molte specie ittiche.

over 40 senza essere costretti al salmone bollito, né invitare le signore a cena senza che ordinassero la spigola al sale, o crescere un bambino privandolo di un nasellino al vapore almeno una volta alla settimana. Gli allevamenti, il surgelato, lo sfilettato, l'eleganza miniaturizzata e dietetica dei bocconcini nipponici hanno fatto il resto: siamo passati a 23 chili di pesce a testa.

Nonostante le nuove fobie, si può comunque scommettere che uno dei

laboratori più affollati di Slow fish (in basso, il calendario degli appuntamenti), sarà *Tè lo do io il crudo*, titolo che, vista la tendenza, rischia di suonare profetico.

L'ansia crescente dei clienti è fotografata dal parallelo aumento delle pescherie convertite in ristoranti: tutti vogliono controllare di persona ciò che mettono in bocca. «Eppure, il rischio insito nella carne e nel pesce crudi non è aumentato in percentuale» sostiene Valentina Tepedino, veterinaria specializzata in

igiene e patologia delle specie acquatiche, direttrice del periodico *Eurofishmarket*, (carina oltre che autorevole, visto che è anche la protagonista di *Chele*, il fumetto educativo di *Gamberetto*, il periodico per ragazzi di *Gambero rosso*). «Semplicemente» prosegue l'esperta «se ne mangia molto di più. Oltre alla specie, che pure è significativa, conta l'area geografica di provenienza: il pesce consuma altro pesce ed è da lì che arrivano le larve».

Certo, la lista a codice rosso stilata dalle asl fa impressione: il rischio *Anisakis* non riguarda solo il tonno e lo spada, come qualcuno ancora crede, ma anche pesce sciabola, lampuga, rana pescatrice, sardina, acciuga, sgombro, aringa, nasello, merluzzo, molluschi e cefalopodi. Insomma, quasi tutti. «Difendersi però è semplice» spiega Tepedino «come da regolamento comunitario, basta portare subito il prodotto a -20 gradi e lasciarlo per almeno 24 ore».

A questo proposito, è bene eliminare la confusione tra abbattuto, nuova parola magica per il pesce crudo sempre più pronunciata dagli chef, surgelato e congelato. L'abbattitore è un'apparecchiatura professionale e costosa che in tempi brevissimi porta a meno 40 gradi il cuore del prodotto senza intaccarne le molecole, conservandone così intatti sapore e proprietà nutritive. Niente a che vedere con il risultato di un freezer casalingo. Il surgelato, poi, è commercializzato confezionato, mentre il semplice congelato, che è diverso, può anche essere venduto sfuso e va segnalato come tale.

A GENOVA, SLOW FISH UNA PESCA LUNGA QUATTRO GIORNI

Il Mediterraneo e i pescatori sono il tema della quinta edizione di Slow fish. In scena a Genova dal 27 al 30 maggio, convegni, incontri, laboratori e degustazioni con fuorisalone culturali. Ecco il percorso suggerito da «Panorama».

27 MAGGIO

Laboratori del gusto

Assaggio di tre presidi raccontati dai pescatori stessi: le alici di menaica, le telline, le moleche.

28 MAGGIO

Laboratori del gusto: il 5 nazioni delle ostriche

Le più pregiate ostriche d'Italia, Danimarca, Irlanda, Paesi Bassi, Francia a confronto gustativo con abbinamenti: dalla birra stout al Muscadet.

28 MAGGIO

Tutti in cambusa!

Le preparazioni che, a fine giornata, i pescatori improvvisano a bordo. Raccontate ed eseguite dai protagonisti stessi.

28 MAGGIO

Incontri con i pescatori: il nostro Po

Tre veterani, accompagnati da Elisa Mereatur, coautrice di *Memorie d'acqua*, raccontano la vita dei pescatori lungo un fiume ancora pulito e ricco.

«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



Non a tutti i costi Mangiare il crudo significa compiere un atto di fede nei confronti del ristorante: 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 del 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 segnalano 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.