

DOPING



Esclusivo: a Padova, dopo Schwazer, sott'inchiesta decine di campioni

LA RISCOSSA DELLE MATRIGNE p. 82 | PERCHÉ ORA GLI UOMINI PREFERISCONO LE ASIATICHE p. 118

PANORAMA

Gli aiuti occulti a Ryanair e il caso Wind Jet



Il trucco c'è
(e si vede)

Prezzi stracciati ma a spese nostre.
La Commissione europea indaga sui soldi pubblici che la compagnia irlandese
si fa dare dagli aeroporti italiani.

Cinquanta sfumature di **ROSSO**

di Fiammetta Fadda

Ce lo invidiano in tutto il mondo. E in Giappone sono disposti a comprarlo a peso d'oro. Il «*Thunnus thynnus*», **tonno rosso**, ce lo abbiamo solo noi nel Mediterraneo. Mare che questo pesce atlantico sceglie per riprodursi proprio quando è al meglio della forma, più grasso e saporito. Ecco la sua storia. E le ricette degli chef che lo interpretano al meglio.

La moda del tonno cotto e crudo ha una data di nascita: l'inizio del 2000. È stato un cambiamento epocale, perché fino agli anni Novanta «il pesce crudo non lo voleva nessuno tanto che noi dovevamo avvertire che era presente nel nostro menu al momento delle prenotazioni, con la stessa cura con cui oggi ci informiamo se ci sono allergie o intolleranze particolari», sorride Moreno Cedroni, chef della Madonnina del Pescatore, creatore nel 2001 del «susci», senza «h» della specialità giapponese e con i sapori mediterranei in più: origano, colatura di alici, rucola, lampascioni, salse al caciocavallo e all'arrabbiata.

Ma anche le specialità a base di tonno cucinato restavano circoscritte alla Sicilia, alle isole intorno, alla Puglia, alla Sardegna del sud in ricette popolari cariche di pomodoro, aglio, cipolle, peperoncino, celebrate da cultori delle tradizioni gastronomiche

in via di estinzione, come l'Accademia italiana della cucina. Ma al Mulinazzo, ristorante di cucina ricercata, a Villafrati, Palermo, ancora nel 2003 il tonno compariva solo in quattro ricette in mezzo a un tripudio di triglie, spigole, ricciole e crostacei.

La svolta è avvenuta per merito di alcuni cuochi creativi che nel tonno avevano visto l'ingrediente geniale, capace di rinverdire magicamente la loro offerta sostituendolo agli ormai appannati filetti, tagliate, tartare, carpacci di manzo.

Tonno sì, ma quale? Valentina Tepedino, massima esperta italiana dell'universo ittico, specifica dura: «Il solo che, per legge, ha diritto di chiamarsi tonno, è il *Thunnus thynnus*». Ovvero il grande corridore dei mari che si fregia di altri quattro appellativi: «a pinna blu», per il colore blu scuro sul dorso; «rosso», per le carni rosso cupo, ricche di sangue caldo; «di corsa», perché nuota senza