



CHI SIAMO | REGISTRATI | LOGIN | SHOP |

ENGLISH VERSION

14 Maggio 2010



VAI

 • sito • vini • ristoranti • Google



GLI ASSAGGI PESCE / POVERO MA BUONO



(foto di Francesco Vignali)

STAMPA | EMAIL | COMMENTI (0)

ARCHIVIO

- Oltre l'Amarone
- Bollicine al top
- Lugana, un bianco da record
- Custozza
- Custozza
- Febbre da Pinot Nero
- Vini & Terroir Sagrantino
- L'oro dei Castelli di Jesi
- Roero
- Alto Adige
- Vini di classe: Trento e Franciacorta
- Bollicine d'Italia
- Alto Adige
- Aspettando la guida Vini d'Italia 2009
- Langhe e Sardegna
- Rossi e Rosati per l'estate
- Vitigni Autoctoni
- Piemonte e Alto Adige: Nebbiolo e Lagrein
- Da Montalcino alla Sardegna

TAGS

pesce

Hanno incredibili pregi: sono ricchi di acidi grassi polinsaturi, gustosi e assolutamente convenienti. Eppure acciughe, aguglie, sardine, pesce sciabola e tracine, non sono apprezzati dai consumatori come meriterebbero. Però si prendono la rivincita sulla tavola di tanti grandi ristoranti

Per "pesce povero", nella mentalità generale, si indica il pesce azzurro tipico dei nostri mari come l'acciuga, la sardina, l'aguglia ecc. La richiesta del pesce povero non deriva principalmente dal momento particolare di crisi quanto, più probabilmente, dal desiderio di incentivare il consumatore al prodotto a "chilometro zero" o il più vicino possibile al nostro mare.

I prodotti ittici del Mediterraneo sono riconosciuti a livello internazionale come i migliori al mondo forse per le caratteristiche stesse del loro habitat. Eppure gran parte del nostro pesce povero non viene apprezzato e richiesto dalla maggioranza dei consumatori fondamentalmente per due motivi: la scarsa conoscenza del prodotto in questione e la preferenza a seguire le mode.



Un esempio per tutti è rappresentato dal successo del tonno come uno dei pesci prediletti dai nostri consumatori per la preparazione del sushi. La domanda è talmente alta che non c'è menu di ristorante o etichetta di una peschiera che non abbia tra le referenze il tonno. È più quello che risulta in commercio di quello che è realmente in mare.

Come ha asserito di recente anche Carlo Petrini, fondatore di Slow Food. E pensare che tutta questa domanda non ha fatto altro che creare un'offerta di "tonno alternativo" come quello a pinne gialle o il tonno obeso, non nostrani e spesso provenienti addirittura dal lontano Oceano indopacifico. La vera alternativa valida ed economica sarebbe quella di ricorrere a specie della stessa famiglia del tonno come i tonnetti e i tombarelli nostrani al fine di ottenere un ottimo e abbondante sushi a non più di otto euro al chilo.

Stessa considerazione per il lanzardo, parente semisconosciuto dello sgombrò al quale assomiglia in aspetto, sapore e valore nutrizionale. Probabilmente una buona informazione relativamente ai pesci nostrani e alla loro stagionalità convincerebbe molti consumatori ad acquistarli. Quanti infatti hanno mai richiesto un surò o sugarello in peschiera? Per tre euro e cinquanta centesimi al chilo si può mangiare questo pesce della stessa famiglia della ricciola, dalle carni altrettanto gustose e rosate.



Esempio valido anche per gli sciarrani, pesci coloratissimi della stessa famiglia della cernia, dalle carni bianche e delicate e dal costo inferiore ai quattro euro al chilo. Sempre bianche, delicate e molto economiche sono le carni dei pesci prete e delle tracine, più conosciuti per le loro spine collegate a ghiandole velenifere, che ogni tanto d'estate, fanno qualche dolorosa puntura ai bagnanti sprovveduti. Semisconosciute sono ancora le aguglie e le costardelle, dalla testa caratteristica che si prolunga in un becco appuntito e dal corpo allungato.

Più famoso e dalla forma nastriforme è il pesce sciabola, apprezzato e famoso in Sicilia, Liguria e Campania, ma quasi per



nulla richiesto in altre regioni di Italia. Ha carni saporite e gustose e sfilettandolo ad arte si può ottenere un lungo e sottile filetto dal colore biancastro. E non dovrebbero mai mancare, nella nostra dieta mediterranea, acciughe, cheppie, papaline e sardine, fortunatamente ancora abbondanti nei nostri mari, ricche di acidi grassi polinsaturi, gustose e assolutamente convenienti.



La bassa richiesta del nostro pesce povero ha portato nel tempo a un aumento in Italia delle importazioni da tutto il mondo di prodotti ittici più noti e richiesti dal consumatore come, ad esempio, il pesce spada, il branzino l'orata, la sogliola. Abbiamo la fortuna di poter variare la nostra dieta scegliendo tra oltre 700 varietà di pesci differenti, nostrani e non.

L'importante sarebbe acquistari con maggiore coscienza e conoscenza con un occhio di riguardo all'ambiente, al portafoglio e alla stagionalità.

di *Valentina Tepedino*

Sapore e colore: l'azzurro secondo Oliver

Se il pesce azzurro fatica ancora ad avere il successo che meriterebbe fra i consumatori, si prende la rivincita nella cucina di grandi cuochi. E la selezione degli indirizzi che trovate in queste pagine, ne è la prova tangibile. Ad ulteriore conferma, arriva il bel libro dello chef Oliver Glowig, tedesco di nascita ma caprese di adozione, appena pubblicato da Gribaudo (le foto che illustrano il servizio sono tratte dal libro).

Oliver in forza al ristorante Olivo del Capri Palace di Anacapri ha fatto propria la cucina mediterranea impostando tutto il suo lavoro su una scrupolosa ricerca di prodotti e sul modo migliore di impiegarli, servendosi di cotture essenziali, di creatività nell'abbinarli e di tecnologia moderna per rispettarne le caratteristiche. Non potevano, dunque, mancare piatti a base di pesce azzurro, una delle risorse più versatili che offre il tratto di mare che circonda Capri.

Giusto per far venire l'acquolina in bocca: pesce bandiera croccante con peperoni alle olive e capperi, salsa di alici; pezzogna all'acqua pazza, gazpacho con bruschetta di alici, le alici marinate con colatura, ricotta, caponatina di melanzane e salsa al prezzemolo: un trionfo di sapori e un'incredibile ricchezza di profumi e sensazioni.

Oliver Glowig

Arte e gusto a Capri

Gribaudo

pp 220 45 euro

di *c.b.*

Viaggio intorno ad Alici & Co

Da nord a sud una carrellata di ristoranti, di città e di mare, che rendono il giusto omaggio al pesce povero facendolo protagonista anche di interi menu

Verona

L'Oste Scuro

v.lo San Silvestro, 10

tel. 045 592650

Nel cuore della città, un delizioso ristorante arredato con gusto, che ricorda i bistrò francesi. Lo chef Simone Albertini da sempre ha in menu piatti a base di pesce azzurro, secondo la stagione, quindi con maggior scelta in primavera e in autunno. Fra le proposte più stuzzicanti l'elogio al pesce azzurro (per esempio aguglia alla griglia su crema di ceci, sugarello su germogli di soia con salsa alla soia, sgombro marinato in carpione, sarde alla beccafico ecc.), i gustosissimi spaghetti alle alici di Menaica con origano e capperi di Pantelleria.

Genova

Anciõe Belle, Donne

saltita di San Gerolamo, 2/r

tel. 010 2534255

Delizioso locale dove la scelta di luce e colore è propedeutica al rito gastronomico. I piatti denotano una spiccata predilezione per il pesce povero, come per esempio lo sgombro alla trapanese, il merluzzo e zucchine saltati e marinati con zabaione al parmigiano, i ravioli di stoccafisso mantecato con salsa ai porri, gli gnocchi parigini di merluzzo con pomodorini e salsa al basilico. Molto piacevole la terrazza estiva.

Duino Aurisina (TS)

Gaudemus Wine Restaurant

loc. Sistiana, 57
tel. 040 299255

Nell'insegna la vocazione e la filosofia del ristorante di Claudio Lauritano, posto dove è piacevole trascorrere un paio d'ore all'insegna della convivialità e della buona cucina. La cucina punta su freschezza degli ingredienti e semplicità nelle preparazioni. Quanto al pesce povero, tra le varie opzioni citiamo le lasagnette ricche di farro con sgombretto, uvetta, pinoli e finocchio selvatico e i sardoni in millefoglie con melanzane, menta e salsa di savor.

Cesenatico (FC)

Magnolia

v.le Trento, 31
tel. 0547 81598

In una delle strade più centrali di questa piacevole località di villeggiatura, un locale moderno e confortevole dove il giovane chef Alberto Faccani offre una cucina di alto livello e decisa personalità. In menu, secondo la stagione, c'è sempre qualche piatto di pesce povero. Un paio di esempi? Le sarde in carpione, misticanza aromatica e gelato al peperone e citronella oppure gli strozzapreti con sgombro, briciole di pane bottarga.

Senigallia (AN)

Madonnina del Pescatore

loc. Marzocca I.mare Italia, 11
tel. 071 698267

Moreno Cedroni e la sua cucina si somigliano: allegri, colorati, divertenti e fuori dagli schemi. Nel suo bel locale moderno e confortevole si gode di un servizio molto professionale e di una proposta gastronomica che riserva sempre qualche sorpresa. Tra i piatti di pesce azzurro ricordiamo il "viaggio intorno a un'alice", il rigatone all'arrabbiata con alici fresche e melanzane, salsa all'aglio e prezzemolo; il merluzzo fritto con verdure croccanti, salsa agrodolce e maionese al limone, il baccalà all'anconetana con patate, pomodori, olive nere, salsa di lime e polvere di lampone.

Senigallia (AN)

Uliassi

via Banchina di Levante, 6
tel. 071 65463

Un ambiente piacevolissimo e rilassante, giocato sui toni del bianco e del blu, è il regno di Mauro Uliassi, chef vulcanico e di grande talento. Nella sua cucina il pesce povero ha sempre avuto un ruolo da protagonista, valorizzato e nobilitato nel modo migliore: fra le tante proposte da non perdere l'interpretazione di pane burro e alici, di assoluta bontà, e la trippa con mandorle, raguse, sgombro marinato e puntarelle.

Suvereto (LI)

Le Nuvole RistoBistro

via Palestro, 2
tel. 0565 829092

In un delizioso borgo dell'entroterra maremmano, affacciato su una delle caratteristiche stradine del centro storico, una giovane coppia appassionata ha messo su un ristorantino di soli 20 coperti ben arredato e di piacevole atmosfera che funziona da bistrò a pranzo e da ristorante vero e proprio la sera. Il menu cambia praticamente ogni giorno ma il pesce povero è sempre presente. A titolo di esempio citiamo le acciughe marinate in aceto e zucchero muscovado e gli spiedini di sugarello.

Ponza (LT)

Acqua Pazza

p.zza C. Pisacane, 10
tel. 0771 80643

Nel cuore del passeggio più "in" di Ponza, il locale della famiglia Pesce si visita sempre volentieri. Di alto livello la proposta gastronomica: mediterranea, moderna e soprattutto molto gustosa, accompagnata da un'incredibile selezione di vini. Tra i piatti da segnalare la parmigiana di alici, i rigatoncini di farro con alici sotto sale, peperoni e briciole di pane e il tonno poco cotto con melanzane e menta.

Cetara (SA)

San Pietro

p.zza San Francesco, 2
tel. 089 261091

Nel cuore del piccolo borgo famoso per la produzione di alici e derivati, il ristorante San Pietro è un posto piacevole, che vanta un gradevolissimo spazio all'aperto e un'accoglienza di sincera cordialità che mette chiunque a proprio agio. Fra i piatti più interessanti, ricordiamo volentieri la julienne di tonno e acciughe e il pasticcio di zucchine ripiene di alici.

Santa Marina (SA)

Il Ghiottone

loc. Policastro Bussentino
via Nazionale, 42
tel. 0974 984186

Nel cuore del Cilento, un locale semplice e curato che vanta una gestione al femminile, con mamma Maria Rina ai fornelli e la figlia Mara in sala. La signora Maria Rina offre una cucina che punta sulla valorizzazione di ingredienti della zona, selezionati con scrupolo secondo la stagione. Tra le stuzzicanti proposte basate su pesce azzurro, le alici con caponata di verdure (melanzane, zucchine, carote ecc.) e il tortino di pesce bandiera con zucchine.

 Peschici (FG)
Porta di Basso
 via Colombo, 38
 tel. 0884 915364

In una casa bianca in fondo alle stradine del centro storico, a picco su una scogliera di circa 90 metri, con una vista incomparabile sul mare, troverete il locale del giovane chef Domenico Cilenti, che sta diventando uno dei posti più interessanti della zona (e non solo). Domenico punta da sempre sulla valorizzazione del pesce povero, anche per contenere i costi, e lo fa creando dei piatti eleganti e saporiti allo stesso tempo, come per esempio la conserva di sgombrò con olive e bucce di lime.






 Santa Flavia (PA)
Arrhais
 loc. Porticello l.go Marino, 6
 tel. 091 947127

Di fronte al porticciolo di questo piccolo borgo marinaro non lontano da Palermo, in una ex casa di pescatori, apre le porte questo locale semplice e accogliente gestito da Calogero e Giovanni Tarantino. Il menu, specie nei gustosi antipasti, tende a valorizzare il pesce azzurro. Qualche esempio? Alici marinate, polpette di pesce al sugo, filetti di sgombrò, tonno sott'olio della casa.

a cura di Clara Barra

22 VINI TROVATI

ORDINA PER: [NOME](#) | [CITTÀ](#) | [PREZZO](#) |

vitigni	n.bottiglie	Punteggio	prezzo medio
Cairanne Rouge Haut - Coustias 2006 DOMAINE DE L'ORATOIRE SAINT MARTIN (CÔTE DU RHÔNE SUD)		90	€ 14.00
Frédéric et François Alary continuano una tradizione di produzione che affonda le sue radici ad oltre tre secoli fa e attualmente conducono una delle aziende di riferimento della denominazione Cairanne. Sono vini austeri, terrosi e dai tannini importanti che però i due fratelli riescono a domare come nel caso dell'Haut-Coustias 2006 (60% mourvèdre, 20% >>			
Châteauneuf-du-Pape Rouge Héritage 2007 DOMAINE DES PÈRES DE L'ÉGLISE (CÔTE DU RHÔNE SUD)		92	€ 20.00
Azienda poco conosciuta ma che da qualche anno sta inanellando una serie di vini sempre più convincenti a cominciare da questa selezione di Châteauneuf du Pape (praticamente solo grenache, ben il 98%) proveniente da un vigneto di oltre 130 anni di età e con rese ovviamente ridotte al minimo. Appena imbottigliato ha tipico naso di garrigue avvolgente e >>			
Châteauneuf-du-Pape Rouge Lucille Avril 2006 DOMAINE PAUL DURIEU (CÔTE DU RHÔNE SUD)		96	€ 19.00
Un monumento ai vini del Rodano meridionale. Un rosso che racchiude in sé la concentrazione dei profumi, il calore, la densità, la mineralità, l'equilibrio e la sontuosa beva che solo i più grandi vigneron di queste parti riescono ad ottenere. 80% grenache ed il resto syrah per un vino che, pur essendo sì e no al 10% del suo potenziale, esprime già una >>			
Châteauneuf-du-Pape Rouge Mourre des Perdrix 2006 DOMAINE DE LA CHARBONNIÈRE (CÔTE DU RHÔNE SUD)		91	€ 18.00
Da tre generazioni di proprietà della famiglia Maret, il Domaine de la Charbonnière è una tipica azienda a conduzione familiare (22 ettari per circa 60mila bottiglie) che in questi ultimi anni ha conosciuto un netto miglioramento qualitativo. Questa selezione di Châteauneuf du Pape (70% grenache 15% syrah e 15% mourvèdre) sintetizza lo stile aziendale: >>			
Cornas 2007 DOMAINE GUILLAUME GILLES (CÔTE DU RHÔNE NORD)		92	€ 16.00

Vigne centenarie, 100% syrah e 100% non diraspato. Raramente abbiamo assaggiato un Cornas così elegante e convincente. Speziatura delicata, mineralità e tapenade presentano una bocca composta, equilibrata con tannini dolci e setosi, mentre l'acidità è essenziale e la profondità tagliente. Da poche settimane in bottiglia è impressionante per >>