

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



GETTY IMAGES



**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 Jomori 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

EXTRA

FILM & TV  
MUSICA  
EVENTI  
HOME STYLE  
MUST

## 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)  
uliasii.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.



## MINISTRA 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 vacanzierose 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 similsushi. 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

**PLATEAU DI OSTRICHE  
E TARTUFI DI MARE  
DI BRETAGNA**  
Claudio  
Bergeggi (Sv)  
www.hotelclaudio.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

**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)  
romanoristorante.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  
pascuccialporticciolo.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

EXTRA

GOLA  
MOSTRE  
LIBRI  
FILM & TV  
MUSICA  
EVENTI  
HOME STYLE  
MUST

FOTO: J.A.

**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 *Te 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 peschierie 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, sgombrò, 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.

## EXTRA

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... ■

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.