

Questioni di gusto

MACRO

Martedì 23 Giugno 2015
www.ilmessaggero.it



In questa stagione consigliato lo spada scottato in padella

Tutti pazzi per la pescheria con cucina: ecco come gustare al meglio, crudi o in padella, scampi, spada, azzurro e rombo

Il pesce freschissimo dal banco al piatto

LA TENDENZA

È l'ultima frontiera per gli appassionati di cucina tutto mare. La pescheria con uso di cucina, in pratica un'evoluzione ancora più estrema della formula che ha decretato il successo, ora anche a Londra coi peana della critica e un quotidiano tutto esaurito, di Giovanni Micalusi e del suo golosissimo Assunta Madre. In questo caso, nel cielo gourmet della Capitale splende una grande novità: una pescheria vera e propria, con offerta straordinaria da tutti i mari possibili, coi clienti che comprano al banco e con poche fortunati che a pranzo si siedono a un tavolo e gustano il pescato del giorno in maniera superba. Jazz di golosità marine con Arturo Scacci, pescivendolo di immensa umanità e con la moglie Maria Laura Sales, sorriso e simpatia contagiose, a costruire uno spartito di assoluta piacevolezza di proposte che cambiano ogni giorno, è "Meglio fresco" di Via Boccea. Difficile trovare quindi una coppia migliore per strappare i consigli per scegliere il pesce giusto del momento. «In questa stagione lo spada è magnifico» esordisce Arturo - e le

carne - deve ancora espellere le uova, sono saporite come poche. La ricetta migliore è scottato su una padella di ferro con un buon salmoriglio arricchito di menta». «La padella è anche perfetta per il pesce azzurro, che è poi il più pescato nei nostri mari: penso ad acciughe, sardine, sgombri, sugherelli», interviene la moglie Maria Luisa, per tutti Mery. «L'idea giusta è quella di fare un piccolo soffritto, sfumare con mezzo bic-

Tocco di classe

Dove il pane diventa una vera forma d'arte

Il pane come gioco, il pane come forma d'arte, il pane e la salute. È la scommessa di Debora Atzori e del suo intrigante Forno delle Delizie in via Baldoletti all'Eur dove la sfida sulla qualità si gioca a tutto campo. Magnifiche le sculture di pane di ogni possibile forma, ma anche il pane di ogni giorno, soffice e magnifico di sapore, proposto con una ricetta amica della salute: farina zero e lievito madre.

chiere di vino e aceto e poi profumare con un mazzetto di origano fresco».

Sui pesci non "nobiliti", ma buonissimi interviene di nuovo Arturo: «Il cefalo gode di poca reputazione, salvo la varietà da cui si ricava la bottarga (la volpina), eppure è uno dei pesci che regalano più emozione arrosto sulla brace, o anche in tartare con capperi e olive taggiasche, senza aggiungere sale». «Un altro pregiudizio da sfatare» continuano a due voci Arturo e Mery «riguarda gli scampi. Oggi tutti li mangiano crudi e va bene, perché sono buonissimi, specie in questo momento della pesca, ma bisogna anche ricordare che molto del loro sapore sta nel guscio, il carapace. Una ragione in più per farsene un bel tegame (quelli di taglia media sono perfetti) con aglio, olio e peperoncino e un poco di pomodoro. Una cottura a fuoco lento regalerà sapori a dir poco straordinari al palato. Allo stesso modo difficile non emozionarsi all'assaggio di un soace, detto anche rombo quattro occhi che, in frittura esprime sapori elegantissimi. La morale è che il mare è un meraviglioso serbatoio di bontà».

G.A.D

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il Voto

Pascucci al porticiolo
Fiumicino - viale Traiano 85
Tel.06.65029204
Chiuso domenica sera e lunedì (aperto solo la sera d'estate)
Prezzo medio 50-90€

Sì
Finger food di mare
No
Raffinate salviette pulisci dita, meglio il finge bowl

CUCINA: ●●●●●●●●
AMBIENTE: ●●●●●●●●
SERVIZIO: ●●●●●●●●
CANTINA: ●●●●●●●●



Osteria dell'Orologio
Fiumicino - via di Torre Clementina 114
tel.06.6505251
Una cucina di sapori e di divertenti proposte per una Fiumicino fuori dagli schemi



Il Molo
Fiumicino - via di Torre Clementina 312 - tel.06.6505358
Grandi classici, eccellenze delle materie prime, cantina, ma anche un po' di routine



Con Vento
Castello del Terriccio
prezzo: 20 euro

●●●●●●●●



© RIPRODUZIONE RISERVATA

Da Pascucci a Fiumicino magie e creazioni di mare

Giacomo A. Dente
giacomo.dente@gmail.it

IL RISTORANTE

Gianfranco Pascucci è uno chef che ha compiuto un lungo percorso di gusto, di riflessione sulla materia pescata, di costruzione di uno stile di cucina personale inconfondibile. I suoi piatti rappresentano così un momento di felicissima sintesi tra un'attenzione ad ogni sfumatura della tavolozza marina e una ricerca della soluzione cucinata che esalti contrasti e suscitino scoperte. Nel suo elegante locale manca la vista del mare, ma gli "affacci" sono tutti nel piatto e colpiscono subito il cuore goloso. Basti il magnifico "street food" di mare dove lo chef gioca con la fantastica pizza con prosciutto di tonno rosso, oppure col panino con lattughina e alalunga, entrambi da consumare rigorosamente con le mani. E, ancora, sempre per cominciare, coinvolge a tutto campo le papille

gustative il magnifico contrappunto tra i calamari fritti secondo la lezione giapponese del tempura (croccanti fuori e umidi dentro) con l'accompagnamento sensuale di una composta di arance e cipolla rossa. Cui consigli di Vanessa, la moglie di Gianfranco, appassionata e competente presenza in sala, la scelta dei primi più spaziosi tra due estremi, la freschezza tirrenica delle trenette aglio olio e peperoncino con lupini e gamberi rossi, e la consistenza degli spaghetti con stracotto di tonno rosso fagiolini e pecorino di Gavai. Poi, lo scorfono in guazzetto con taccole pistacchi e mazzancolle, oppure l'eleganza delicata del centrolfo viola (un raro pesce di profondità) in foglia di limone succo di broccoletti e pomodori. La ricca carta dei vini, proposta con grande professionalità, asseconda bene le idee dello chef anche al momento del dolce, che si tratti nell'Aleatico per la barrata in sfoglia croccante o del Marsala per il bigné con crema di zabajone, meringa e polvere di caffè.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Lo chef Gianfranco Pascucci con la moglie Vanessa

Un bianco sapido e morbido con echi di albicocca e miele

Fabio Turchetti
turfab62@libero.it

IL VINO

Che il Castello del Terriccio sia forziere da anni di alcuni fra i vini più buoni dello Stivale, è ormai acclarato. Che però il suo mecenate proprietario, il cavalier Gian Annibale Rossi di Medelana, sia stato il promotore del primo concorso italiano dedicato al romanzo storico, potrebbe stupire solo chi non conosce l'uomo, da sempre appassionato della cultura storica e di quanto questa attenga alle vicende millenarie del vino. E per questo che lo scorso fine settimana, nella splendida tenuta, dopo la doverosa selezione e il lavoro dei giurati (Paolo Mieli, Niccolò

Capponi e Tommaso di Carpegna), Angela Meletti, prima classificata, si è vista consegnare un assegno di ventimila euro e una preziosa bottiglia da tre litri dell'annata 2005 del Lupicaia, l'etichetta più prestigiosa dell'azienda, per il suo romanzo Il Bambino di Budrio, edito da noni Pozza. Un'attenzione profonda all'evoluzione del pensiero e del lavoro umano, quindi, che si riflette appieno anche nella concezione dei vini, moderni ma eleganti, profondi e peculiari al contempo. Non solo nei rossi, però, come dimostra il Con Vento: un bianco da uve sauvignon e vignier, con ricci di ginestra, agrumi, albicocca e miele d'acacia, sapido e morbido al palato. Adatto anche alle carni bianche, oltre che ai soliti pesci.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Arriva l'anti-guida per imparare a scegliere il locale giusto

IL LIBRO

Con l'estate arriva il tempo delle nuove guide gastronomiche: è appena stata presentata quella di Milano di Gambero rosso, e presto toccherà a quella di Roma, sempre di Gambero rosso. Ma estate significa anche "cene all'aperto", magari in vacanza, con la riproposizione della solita (amletica) domanda: mi devo fidare delle guide? Perché oggi, con quello che costano i ristoranti, l'idea di buttare via i soldi non va proprio a nessuno. La querelle sarebbe infinita, ma per fortuna è intervenuto un buon libro in grado di fungere da gps per i bongustai. Un libro che aiuta a scegliere in autonomia: formandosi il proprio, di pensiero critico.

S'intitola *Non c'è gusto* ed è scritto dal giornalista Gianni Mura che da tempo scrive anche di tavola. Una passione? Sì, ma soprattutto un (maturato) bisogno di "sopravvivere" alle cene fuori in occasione delle ripetute trasferte da inviato sportivo. "Fregature ne ho prese molte", in particolare "appoggiandomi al gusto degli altri". Ci sarebbero le guide, certo, ma "guida è l'anagramma di Guida", e poi "mi piacerebbe che il lettore diventasse guida di sé stesso" affrancandosi dai molti libri sul cibo dove ogni "chef appena decente non rinuncia ad autocelebrarsi". Dice allora bene Carlo Petrini nell'introduzione: "Il libro di Mura è una sorta di guida prima delle guide... il lettore è invitato a ragionare e affinare



IN "NON C'È GUSTO" GIANNI MURA SPIEGA COME AFFINARE IL PROPRIO PENSIERO CRITICO E IL "SENSO DELL'ORIENTAMENTO"

quelli che sono gli strumenti che ciascuno di noi ha" perché "in questo momento di obesità gastro-televisionaria, il cibo ripresentato dai media non lascia nulla all'immaginazione".

NASO E OCCHIO

Bisogna dunque affinare il pre-gusto, dice Mura, cioè il senso dell'orientamento: ecco allora dei capitoli intitolati "Occhio lontano", "Orecchio lontano", "Naso" e "Occhio vicino" che servono per imparare a "capire" prima di assaggiare. "La scelta di un ristorante passa da tre vie: esame comparato delle guide, segnalazioni dei lettori, consultazione dei siti dei ristoranti" con una percentuale d'importanza rispettivamente pari al 55, 40 e 5%. Qua e là Mura si lascia andare a qualche ec-

cesso di narcisismo biografico e a qualche lode a certi grandi nomi della ristorazione italiana di oggi che parrebbe essere distonica rispetto agli obiettivi del libro, ma alcuni racconti sono molto interessanti, tipo il suo incontro con un Veronelli giovanissimo, un po' presuntuoso solo per inesperienza, come pure la disamina della cucina Futurista che viene considerata anticipatrice di tutte le cucine che sono venute dopo, compresa la Nouvelle cuisine. Poi, le guide: non serve assegnare i punteggi, dice, perché "ritengo che la lingua italiana sia sufficientemente ricca di sostantivi, aggettivi, verbi e avverbi", comunque aggiungendo di non capire perché il Gambero rosso dia i voti ai ristoranti e non alle trattorie "che non di rado sono

migliori dei ristoranti". Segue poi una critica feroce a Tripadvisor viste le sanzioni per "scorrettezza pratica commerciale" (infilte dall'antitrust) che ne hanno minato la "democraticità" di base, e perché l'anomizzato delle recensioni impedisce di potersela prendere con qualcuno, mentre una volta giunti davanti al ristorante Mura consiglia di evitare "l'hostaria" (un nome che, nel suo evocare la tradizione, spesso si rivela una trappola per turisti), di usare il naso ("L'odore subito ti dice senza sbagli") e infine l'occhio: "Il menu affisso fuori è fondamentale per controllare che non ci sia il rischio di un carpaccio d'ananas", chiosa ironicamente.

Marco Lombardi
© RIPRODUZIONE RISERVATA