

I sapori Poveri

*Maruzzelle, fragolini
acquadelle e fasolari*
**Noiosi da preparare,
delicati da cuocere
ma infinitamente
gustosi**
*Tanto da ambire
a ricette monodediccate*
Eccone alcune

LICIA GRANELLO

Piccoli, son piccoli. Minutaglie di mare e di fiume riservate tempo addietro solo a chi — per passione o indigenza — sapeva cavarne fuori i sentori iodati più segreti e rapinosi. Sono i pesci meno visibili e quindi meno attraenti, perché di dimensioni minime, noiosi da preparare, delicati da cuocere, l'esatto contrario di quelli pronti, cotti e mangiati delle pubblicità.

È l'estate a riproporli, quasi loro malgrado: una gita di pesca-turismo, un piatto del giorno nel ristorante *pieds-dans-l'eau*, il gozzo appena rientrato si trasformano in occasione imprevista per scoprire la bontà antica del pesce formato microchip. La storia della pesca in Italia è fatta più di povertà che di tradizione, come ben testimoniano i ricettari storici delle due isole maggiori, dove l'orata è sconfitta dal porceddu e le vongole dalle interiora di vitello. Né bastano gli ottomila chilometri di coste per fare dell'Italia un paese ad alto gradiente marinaro.

Così, quando benessere e cultura alimentare hanno finalmente spinto verso un maggior consumo di pesce, i novelli consumatori, poco in confidenza con lisce e squame, si sono affidati all'abilità dei pescivendoli perché eviscerassero, sfiletassero e scaltrissero al posto loro. Ma i pescivendoli sono una razza in via di estinzione quasi quanto i tonni rossi, i prezzi del pescato sono semiproibitivi, i prodotti di allevamento sono molto spesso di livello mediocre e i supermercati che fanno servizio di sfilettatura si contano sulle dita di una mano sola. Risultato: più carne che pesce. E in caso di scelta ittica, via libera ai tranci

La rivincita dell'inutile minutaglia

pronti per la padella, ai filetti surgelati o decongelati. Quando il budget lo permette, il pesce lo si mangia al ristorante.

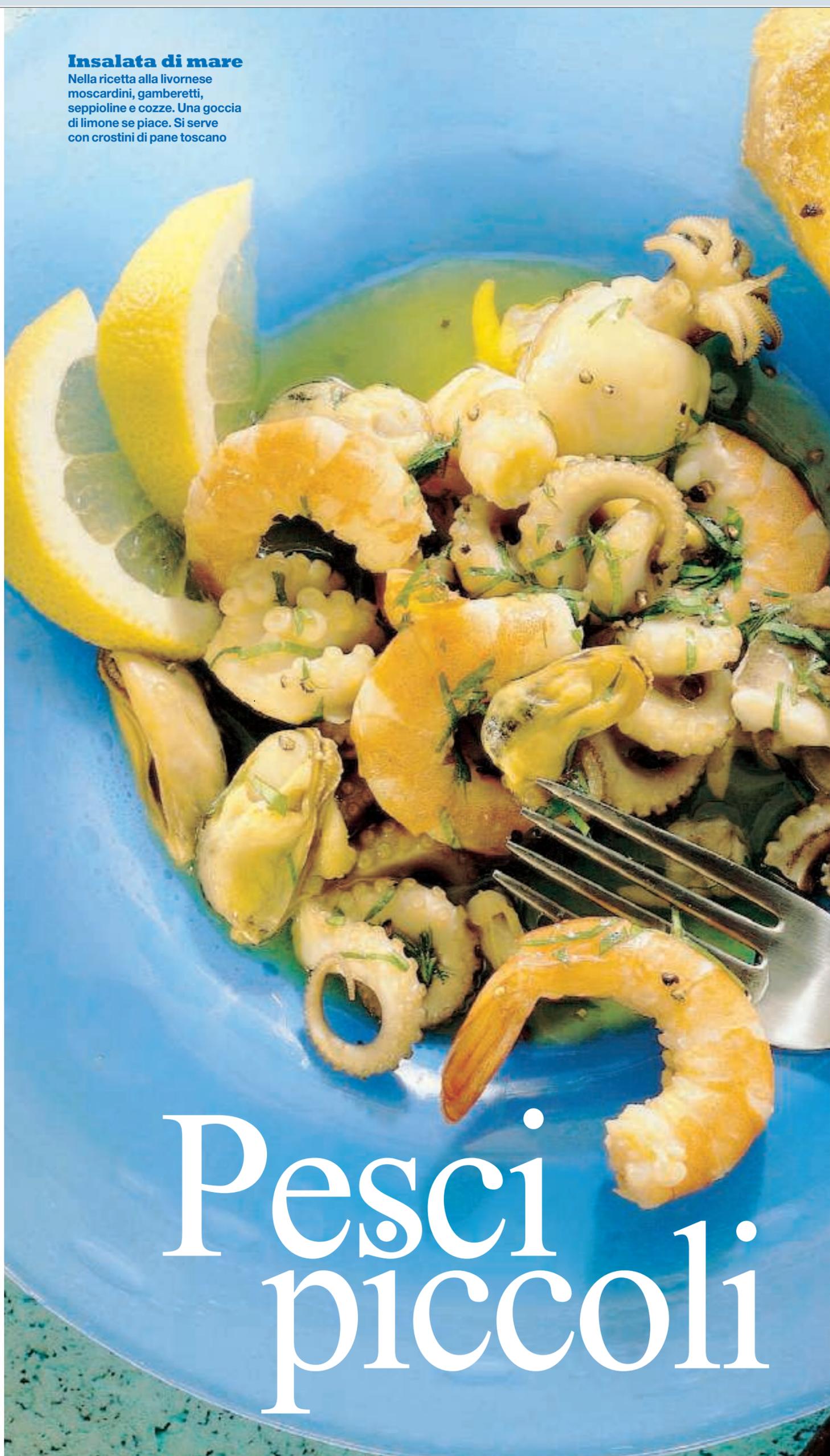
Eppure, lontano dal profilo rincagnato della coda di rospo e dal carapace rosato degli scampi, il mini-pescato regala profumi e fragranze da mare di un altro tempo. Perché a differenza della celebre paranza, spadellata maxima dove confluiscono pescetti e molluschi uniti nel sacro nome della frittura, chioccioline e calamaretti punta di spillo, acquadelle e fasolari, gamberetti di laguna e canestrelli ambiscono a ricette monodediccate, che ne esaltano la riservata originalità.

Non a caso, le stesse cucine regionali proteggono queste specialissime materie prime con bolliture impercettibili e marinature in punta di piedi, mentre la cucina d'autore punta su accostamenti apparentemente bizzarri, e invece magnificamente godibili, come il piatto squisito che il marchigiano Mauro Uliassi ha ideato in abbinamento allo Champagne Mumm Brut Rosé: seppie "sporche" appena arrostate, profumate con erbe aromatiche e accompagnate da una salsa fatta con il fegato delle seppie e ricci di mare (presenti anche sotto forma di granita).

Se Senigallia non è nei vostri prossimi itinerari, scaricate la nuovissima applicazione per smartphone "Fishbook", dove la veterinaria ittica Valentina Tepedino — ideatrice del progetto L'Amo per la pesca sostenibile — ha raccolto in schede tutto quello che avreste voluto sapere sui pesci presenti sul mercato italiano e non avete mai osato chiedere, comprese stagionalità e dimensioni minime. Per voi, la zuppetta di garusoli non avrà più segreti.

Insalata di mare

Nella ricetta alla livornese moscardini, gamberetti, sepioline e cozze. Una goccia di limone se piace. Si serve con crostini di pane toscano



Pesci piccoli

Gli indirizzi



DOVE DORMIRE

ALBERGO CERTOSA
Isola della Certosa
Venezia
Tel. 041-2778632
Doppia da 80 euro, colazione inclusa

LA CORTE B&B
Calle Gabardi 150
Chioggia
Tel. 346-1021497
Doppia da 70 euro, colazione inclusa

RESIDENZA IL GRANDE LECCIO
Strada Valle Tagli, Località Tezzon
Caorle
Tel. 0421-80179
Doppia da 70 euro, colazione inclusa



DOVE MANGIARE

AL PORTEGO
San Lio 6015, Castello
Venezia
Tel. 041-5229038
Sempre aperto, menù 20 euro

TRATTORIA VENEZIA
Viale Venezia 10
Portogruaro
Tel. 0421-275940
Chiuso domenica, menù 25 euro

ALL'ARENA
Via Vespucci 4
Chioggia
Tel. 041-5544265
Chiuso lunedì e martedì, menù 35 euro



DOVE COMPRARE

PESCHERIA DI RIALTO
Sestiere Sa Polo 125
Venezia
Tel. 041-274 8111

MERCATO DEL PESCE
Porta a Prisca
Corso del Popolo
Chioggia

ITTICA ALTRO ADRIATICO
Via Gritti 54
Caorle
Tel. 0421 261007



Sepioline

Le Scarpette di Venere si cucinano senza eviscerarle (purché in tempo brevissimo) per assaporarne fino in fondo il gusto marino, saltandole nella padella di ferro



Cannolicchi

Lunghe e sottili, le capelonge dalla conchiglia cilindrica vivono infilate verticalmente nella sabbia. Hanno carne finissima, magnifica con gli spaghetti



Fragolini

Sono grandi la metà dei moscardini normali e hanno carni tenerissime, che accettano solo cotture lievi e brevi. Perfetti per frittiture impalpabili o insalate



Granchi verdi

Moeche (maschi) e *masanete* (femmine), mini crostacei della laguna veneziana, mutano la corazza, rimanendone privi qualche giorno. Ottimi fritti

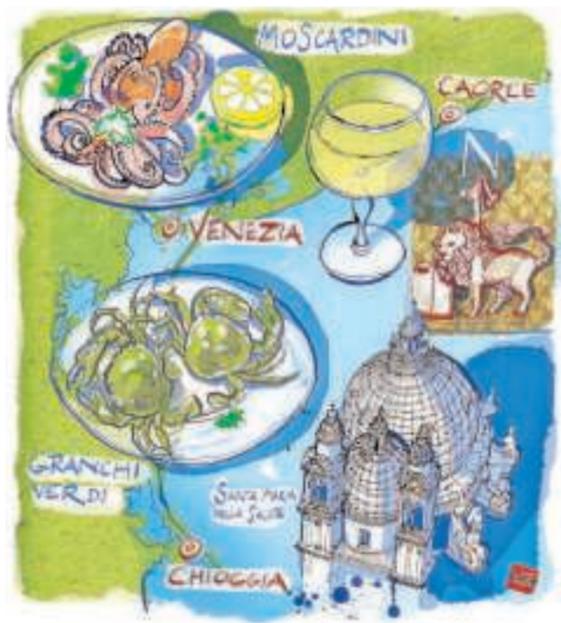


ILLUSTRAZIONE DI CARLO STANGA

Sulla strada

Sua maestà il granchio porro

ANDREA MOLESINI

Sulla mappa Venezia è un pesce ma, se si resta impigliati nel reticolo delle sue calli, qua e là interrotto dai ponti e dai campielli, è il pescetto il gran protagonista. Acciughe avvoltole, trafitte dagli stuzzicadenti, polipetti, sardine e alici marinate fra mezze uova sode occhieggiano nelle bacheche di osterie, baccari e cicchetterie che presidiano ogni angolo della città. Stuzzichini in attesa del palato esperto, ma anche del turista stremato dallo shopping che spesso non distingue un granchio da una fava.

Sotto le volte di pietra della pescheria di Rialto si può ammirare sua maestà il granchio porro, che ancora danza nelle vaschette del ghiaccio allineate sui banchi e, come se fosse una cassetta degli attrezzi, squaderna pinze e punteruoli: lo spettacolo incanta i bambini che allungano gli indici curiosi per toccare la corazza di quella strana creatura forse appena sbarcata da un'astronave. E accanto al

re dei granchi, oltre la falange delle canocchie, stanno le schiere dei granchietti, stretti uno all'altro, con il ventre giallo per aria: finiscono a manciate nei cartocci che i commessi allungano ai famelici clienti che già se li vedono indorati e fritti.

«I veneziani — scrive George Sand — hanno nel carattere un immenso fondo di gioia; il loro peccato capitale è la golosità, ma una golosità ciarlieria e viva» che da sempre seduce l'avventore straniero: dal marinaio d'altri tempi, approdato nella città delle spezie e delle sarde in *saòr* — che nei secoli hanno salvato le ciurme dallo scorbutto — fino a quel pasciuto turista che qualche giorno fa, giunto in cima al Ponte di Rialto, ansimando, mi chiese «Scusi, per caso sa dov'è il Ponte di Rialto?». Anche lui, in fondo, altro non è che un ignaro pescetto finito nella pigra e gioiosa rete delle calli e dei canali.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Telline

Dietro il nome latino *Donax trunculus* si nasconde la mini conchiglia piatta e triangolare amante della sabbia, dal gusto delicato e finemente profumato



Polpetti

Arriva dal rione Santa Lucia, Napoli, la ricetta per i piccoli polpi, lessati e messi a riposo dopo averli conditi caldi con olio, aglio, prezzemolo e pepe nero



Gamberetti grigi

Il nome dialettale *schie* identifica i micro-crostacei d'acqua dolce, da friggere interi, accompagnati con polenta bianca (ideale per il pesce) o radicchio



Chioccioline di mare

Piccole e saporitissime, le maruzzelle sono alla base della zuppeta (aglio, olio, peperoncino, pomodoro) da gustare usando lo stuzzicadenti per estrarle

LA RICETTA



Patrizia Di Benedetto è l'unica donna chef stellata della Sicilia. Dalla cucina del Bye Bye Blues, a pochi passi dalla spiaggia di Mondello, Palermo, escono piatti eleganti e golosi, come la ricetta ideata per i lettori di *Repubblica*

Pasta con pesto di mandorle e fritturina di cicireddi

Ingredienti per 4 persone

200 g. di cicireddi (varietà di pesce azzurro, *gymnammodytes cicerelus*)
200 g. di patate a julienne
100 g. di mandorle pelate
1 spicchio di aglio
4 pomodori da sugo pelati
1 mazzetto di basilico
olio extravergine
sale, pepe
350 g. di pasta corta tipo fusilli o caserecce



molto al dente e mantecare, aggiungendo se necessario poca acqua e un filo d'olio a crudo. Disporre nei piatti, distribuendo sopra le fritturine ben calde e una spolverata di pepe

Preparare il pesto, frullando mandorle, basilico, pomodori sbucciati e senza semi, sale e pepe aggiungendo a filo l'olio fino a ottenere un composto cremoso
Friggere in abbondante olio le patate tagliate in fili sottili
Pulire i pesciolini, asciugarli bene con carta assorbente, infarinare e friggere, salando alla fine
Mettere il pesto in una padella grande, diluendo con qualche cucchiaio di acqua di cottura. Unire la pasta

