

Il profumo del **carpaccio**

*Ecco come si rinnova in Puglia
la passione per il pesce crudo*

Dal mare in tavola. Protagonista il pesce crudo. Il consumo di pesce crudo è una pratica non molto diffusa nella cultura italiana, ma in forte crescita grazie al fatto che la cucina giapponese col sushi e il sashimi è sempre più di moda. Molti cuochi nostrani che propongono pesce crudo negano questa filiazione. Ma è stata l'esperienza giapponese a rilanciare, soprattutto tra le giovani generazioni, i piatti crudi di pesce, che pure esistono da sempre nella nostra tradizione. Basti pensare alle alici marinate, ai gianchetti, ai carpacci di tonno, spada, salmone, pescatrice, storione e aguglia imperiale, conditi sempre con un olio delicato. Ed è infatti l'olio il valore aggiunto ai piatti di pesce crudo della cucina italiana, rispetto a quella giapponese che utilizza la soia.

In Puglia però il pesce crudo è un "must", al massimo gusto solo con del pepe oppure con aggiunta di peperoncino, aglio o aceto. Nella gastronomia del Gargano tra gli antipasti tipici trionfa il pesce crudo o marinato nel succo di limone; ricordiamo il rinomato *fragagghiamme*, pescetti da consumare crudi. Ma la zona più nota anche all'estero per il mangiar crudo è da sempre il barese. Da "Nicolas - La pescheria dei baresi (via Piccinni 123, tel. 080.523.58.86) propongono per i carpacci oltre al pesce spada e al salmone anche la spigola, l'orata, lo scorfano, il tonno rosso e la ricciola.

Ma c'è chi sa esaltare il pesce crudo anche nell'alta cucina, facendolo gustare alla gente più restia. Francesco Ricatti, patron del ristorante *Bacco* (corso Vittorio Emanuele 126, tel. 080.527.58.71) ci è riuscito.

«L'esaltazione del pesce crudo nella nostra tradizione è sempre esistita. Non ci sono ricette, ma esiste il culto del pesce crudo» dice Ricatti. Due le raffinate modalità con cui presenta alla sua clientela i carpacci di pesce. Una di queste è la Tartare. Bisogna tritare il pesce, che può essere di spigola, dentice, scorfano o gallinella. L'importante è liberarlo di spine, squame e interiora e lasciare la parte del filetto. Poi, a seconda del gusto, scegliere un olio dolce e fruttato, comunque non forte. Aggiungere delle verdure, e ancora prezzemolo, basilico e cubetti di pomodoro molto piccoli. A questo punto la polpa ottenuta per comporre la tartare si può predisporre su una fettina di pomodoro rosso ramato con delle foglie di rucola e ancora dell'olio. Se si desidera si può condire il tutto anche con una goccia di crema di aceto balsamico o con del limone, ma così «si esce dal gusto tipico regionale».

Se non si vuole tritare il pesce e si ha a disposizione una parte di pescato fresco di medie o grosse dimensioni, si può gustare un'altra specialità: un carpaccio ottenuto con estrema pazienza tagliando delle fettine sottilissime, quasi trasparenti, che possono esser condite a seconda del gusto con sedano, rucola, trito di pomodori. Fondamentale è sempre la scelta dell'olio, che non deve esser forte e non deve pizzicare. Per rendere questo piatto cromaticamente più bello, si può combinare il carpaccio con un gambero rosso e una fettina di tonno, e il gioco è fatto! I vini pugliesi consigliati da abbinare ai carpacci di pesce sono dei bianchi, profumati e secchi, come il Moscato, la Malvasia e il Fiano Minutolo.

Per rendere questo piatto cromaticamente più bello, si può combinare il carpaccio con un gambero rosso e una fettina di tonno, e il gioco è fatto! I vini pugliesi consigliati da abbinare ai carpacci di pesce sono dei bianchi, profumati e secchi, come il Moscato, la Malvasia e il Fiano Minutolo.

Per rendere questo piatto cromaticamente più bello, si può combinare il carpaccio con un gambero rosso e una fettina di tonno, e il gioco è fatto! I vini pugliesi consigliati da abbinare ai carpacci di pesce sono dei bianchi, profumati e secchi, come il Moscato, la Malvasia e il Fiano Minutolo.

Mariangela Pollonio



Franco Ricatti