

Il racconto di una ricetta: spiedini di pesce con carezza di miele

di Carla Boto

Una ricetta densa di personaggi, ingredienti e profumi. La nostra cuoca, tra etologia, antropologia, storia, ci conduce, mano per mano, alla realizzazione di una ricetta che fa venire l'acquolina in bocca, già mentre si legge. Un anticipo onirico della portata che arriverà in tavola. Infine, in un perfetto mix, si mescolano tante tradizioni culinarie che conciliano sapori e profumi, in abbinamenti insoliti

Questa ricetta prende il via con una microstoria urbana, ambientata nell'Urbe per eccellenza: la Capitale. È un po' la versione umile della "Gabbianella ed il gatto". Sepulveda mi perdoni!

Roma si è trasformata per densità abitativa, per urbanizzazione, per cementificazione e traffico indomito. L'habitat, con tutto quello che comporta di inquinamento, immondizia indomabile e indomata, ha determinato un adattamento dei cittadini storici, dei nuovi inurbati e del resto della fauna, quella atavica (quanti topi ci spettano per ciascuno, qui a Roma?) e quella recente, soprattutto dei cieli.

Quante volte vi capita di vedere oltre ai soliti storni e piccioni, pappagallini verdi, cornacchie cannibali alla caccia dei volatili di piccola taglia e tanti, tanti gabbiani? Ne incontro stormi volteggiare sul Tevere tutte le mattine, andando al lavoro.

Eh - mi direte - certo, abiti vicino al biondo (si fa per dire) fiume! Invece, amici miei,

mi spiace dover precisare che credo si tratti della vicinanza in linea d'aria con la mega discarica di Malagrotta (finalmente chiusa! Ma da bonificare!)

Da lì migrano disgustati anche i gabbiani. E ce ne è uno sfacciato, con un amico più timido, che preferisce il pesce fresco.

Ma l'adattamento della generazione che lo ha preceduto deve aver rimosso dal proprio codice genetico o dalla memoria delle pratiche di specie, tra loro tramandate, la capacità di pesca; del resto che volete si peschi nel fiume oggi tra Ponte Testaccio e Ponte Marconi?

Così il sabato mattina, ma anche il martedì pomeriggio, il "gabbiano guida", lo chiamo così perché è la guida inconsapevole di molti miei vicini di quartiere che debbono risolvere per il pranzo o la cena, con qualità ma anche a buon prezzo, lo incontrano sul cofano o sul tetto della macchina posteggiata davanti alla pescheria di quartiere che richiama i gestori, sperando in una loro donazione.



Foto Enrico Pesini

Foto Enrico Pasini



2



3

Foto Enrico Pasini

Lui preferisce alicette intere, non vuole il pesce a pezzetti (evidentemente, nel suo DNA c'è stampato un codice-ricordo della pesca di mare), non vuole il preparato per risotti, anche se più nobile, e si accontenta. Già dopo il secondo/terzo pescetto, infatti, lascia il successivo al suo amico più timido (che storia ci sia tra loro, non la raccontano). Il secondo viene sull'automobile, in goia e vola via riconoscente verso il suo amico intraprendente e, intanto, bambini, padri, madri e nonni si godono la scena, poi fanno il loro acquisto.

Martedì scorso all'uscita dal lavoro, sebbene non avessi un granché di tempo, volevo regalare un buon piatto agli affamati della mia famiglia, ma anche veloce.

Guidata dal gabbiano avanguardia e dal suo amico al seguito, sono entrata in pescheria e, con l'idea di confezionare degli spiedini adatti per l'improvviso caldo estivo, ho comperato ciò che gli amici volatili lasciano a noi umani: gamberoni, calamari, pezzetti

di polpa di tonno e pesce spada (Foto 2). L'orario serale e il fatto di aver preso i pezzetti irregolari del tonno e del pesce spada ha contribuito ad avere un buon prezzo, e il rapporto di fiducia ha fatto la garanzia della qualità della materia prima.

Mi sono fatta regalare un po' di prezzemolo e sono andata a casa sperando di ricordare bene, di aver ancora degli spiedini di bambù da utilizzare.

Ho tolto le teste ai gamberi, curandomi di non svuotarle del succo (perché sono utilissimi per fumetto da utilizzare in altra occasione o per altra cucina, che poi vi dirò) e li ho sbucciati, lasciando loro solo la codina (è bella da vedere).

Ho tagliato longitudinalmente i calamari (dei quali ho conservato i tentacoli insieme alle teste dei gamberi), per poterli infilare a mo' di ondine nello spiedino e ho preparato dei cubetti con lato di circa 2,5/3 cm con il pesce spada e il tonno (Foto 3 e 4).

Ho pensato a diverse tradizioni culinarie

che conciliano sapori e profumi in abbinde insolite (pecorino con miele, agrodolce con pesce, come nel baccalà con l'uva passa che fa la mia mamma, o la pasta con le sarde e il "finocchietto" che si prepara in Sicilia) e ho pregustato la proposta di oggi. A proposito di Miele, fidatevi solo di quello italiano, in particolare delle confezioni che sono in grado di assicurare la tracciabilità con il sigillo di qualità "Solo Miele Italiano" (Foto 5).

SPIEDINI DI PESCE CON PANATURA DI PECORINO AL PROFUMO DI LIMONE ED ERBETTE CON CAREZZA DI MIELE

(per due spiedini a testa - con avanzo o possibilità di fare primo e secondo piatto)

INGREDIENTI

- 12 gamberoni;
- 6 calamari di taglia medio/piccola (sono più teneri e più saporiti);

Foto Enrico Pasini



4



5

Foto Enrico Pasini

- pezzetti di polpa di tonno e di pesce spada per il peso di poco più di 350 g;
- pangrattato per una panatura leggera, q.b.;
- pecorino romano grattato 70 g circa;
- prezzemolo tritato finemente;
- finocchietto selvatico, meglio se fresco (io ne ho di secco preparato artigianalmente);
- origano (ne ho portato un mazzetto finissimo dalla Puglia);
- buccia grattata di un limone, non trattato;
- succo di mezzo limone (lo stesso che prima avete grattugiato);
- miele di acacia o millefiori (comunque di sapore e odore delicato, altrimenti copre gli altri profumi e quello del buon pesce che, invece, si deve sentire);
- spruzzata di grappa al miele (ne ho una di produzione artigianale, che proviene dalla bellissima Fiera di Lazise cui partecipa sempre anche **Apitalia** e che si svolgerà il prossimo ottobre);
- sale, pepe e un po' di peperoncino tritato finissimo (non in polvere).

TEMPO DI PREPARAZIONE

20 minuti di predisposizione e 15-20 minuti di cottura.

PROCEDIMENTO

Ho preparato gli spiedini alternando gamberi, pezzetti di polpa di spada e/o di tonno e calamari; li ho umidificati con il succo di limone e li ho leggermene salati e pepati, ne ho fatti sette (uno in più, per chi non avesse disdegnato un piccolo bis); mi sono rimasti anche dei pezzetti di polpa di spada

e tonno, che ho fatto a cubetti più piccoli (di 1 cm circa) e li ho messi da parte, insieme ai tentacoli e alle teste di gambero.

A parte ho mescolato pangrattato, pecorino, buccia di limone grattugiata, tutti gli odori e il peperoncino fino fino, poco sale e pepe.

Ho panato gli spiedini e li ho disposti in una teglia di pirex con, appena, un po' d'olio d'oliva sul fondo, tre spicchi di aglio - con la camicia - dispersi tra gli spiedini (per dare l'odore ma non farli trovare indigesti nella panatura), e ho versato un filino d'olio anche sulla parte superiore degli spiedini.

Ho infornato a 180 °C, controllando come prendesse colore la panatura; ho girato gli spiedini, dopo circa 6/7 minuti, e ho fatto andare per altrettanto tempo; poi, ho spruzzato, delicatamente, con la grappa e l'ho fatta evaporare in forno: si sprigionava un odore delizioso di miele e alcol che cominciava già a fondersi con gli altri profumi della panatura.

Dopo circa altri 5 minuti, (controllate il colore e la consistenza, perché i tempi di cottura possono variare da forno a forno, per lo spessore delle carni e anche sulla base del gusto), ho fatto scivolare un dolce filo di miele - una carezza - sugli spiedini e ho ri-



Foto Enrico Pasini

messo in forno. Spegnerlo. La ragione? Affinché si distribuisce con il calore su tutti gli spiedini, in modo omogeneo (**Foto 6**). È ovvio che il pesce deve essere cotto, ma non deve asciugare troppo, deve restare tenero dentro la panatura che, invece, sarà un po' più croccante e attenzione a non far caramellare il miele! Altrimenti altera i sapori e gli equilibri.

Ho servito gli spiedini con un pinzimonio di cetrioli, carote e datterini, che avevo in casa, e ho aperto un buon vino bianco, secco (**Foto 1**).

Vi sarà rimasta la curiosità di sapere cosa ho fatto con le parti in avanzo? Ho conservato materia prima di qualità per un primo piatto. Basta leggere il box a piè di pagina. E soprattutto, ho applicato la mia buona pratica: non sprecare perché in cucina non si butta nulla, sia per etica che per economia.

Carla Boto

COME RIUTILIZZARE GLI INGREDIENTI AVANZATI

Foto Enrico Pasini



Con il resto del pesce messo da parte nel corso della ricetta possiamo preparare un fumetto con le teste dei gamberi insieme a un pezzettino di cipolla fresca, carotina e sedano, tagliati a piccoli pezzi (altrimenti ci vuole troppo tempo affinché sprigionino il loro odore e in più evapora troppa acqua dal fumetto, che poi va filtrato). Mettete gli odori, se ne avete. In alternativa, vanno bene anche le teste, da sole.

Poi in una padella wok, è adatta per la sua profondità che consente di saltare la pasta, dopo aver preparato un veloce soffritto, aglio, olio e peperoncino, "calare" i cubetti di tonno e pescespada, con i tentacolini di calamari a pezzetti e, una volta rosolati, dei pomodorini datterini o pachino aperti a metà da bagnare con un po' di fumetto filtrato.

Io utilizzo delle mezze penne rigate (comunque, pasta corta), ma voi scegliete secondo il gusto.

Scolate la pasta al dente, saltatela con il pesce e i pomodorini nella wok e finite la cottura con il resto

del fumetto di teste di gambero. Servite con po' di prezzemolo tritato, fino fino, sopra ogni piatto.

Sarà un'altra emozione di profumi... e non avremo sprecato nulla della pregiata materia prima... del resto i nostri amici gabbiani non la vogliono!