

PESCE E RICETTE

Una guida dell'Accademia Italiana della cucina

Ogni anno l'Accademia Italiana della Cucina presenta un itinerario della buona tavola dedicato al Buon Paese, riprendendo una tradizione degli anni 70. Tra i quaderni realizzati, è ricco di indicazioni per la Liguria (ma anche per tutte le altre regioni) la pubblicazione su «L'Italia del pe-

sce». Gli accademici segnalano, per la Riviera di Ponente, alcune ricette con pesci poveri: come le boghe (ma anche acciughe o sardine) in carpione, preparate con olio, salvia e aceto; oppure un piatto dimenticato della cucina sanremese, a base di sgombro e piselli. Il libro presenta an-

che una tradizione che è comune con la vicina Francia, il «ciuppin»: «una composizione di pesce povero che, in origine, veniva utilizzata per cucinare gli avanzi del pescato o le rimanenze del prodotto invenduto e che ora si è evoluta fino a rappresentare una raffinata e ricca ricetta».



Pagina a cura di Gigi Padovani e Clara Vada
twitter@Gigi Padovani

Gigi Padovani

Non è terra di pesto, il Ponente Ligure. E neppure di cappon magro, sontuoso piatto genovese a base di pesce e verdure. In provincia di Imperia, dal capoluogo al confine francese, è tutto un susseguirsi di valli dove l'olivo regna sovrano, con tanti piccoli borghi ancora abbastanza intatti: Badalucco, Pigna, Dolceacqua, Apricale sono i paesi dove la cucina sa di terra più che di mare, con sapori forti e decisi, profumati da erbe mediterranee. Potremmo definirli «l'Altra Liguria», quella cara a scrittori come Nico Orengo, Italo Calvino, Francesco Biamonti. Una zona ricca di serre e terrazze coltivate, caparbiamente strappate alla montagna, contrassegnata da tradizioni più campagnole che marinare.

E' in questo «terroir» che è nato il «fenomeno stoccafisso». Secondo alcuni storici del costume dovrebbe la sua origine all'obbligo penitenziale, assai praticato in questo braccio del Tirreno, per

obbedire al precetto di «non mangiare carne al venerdì e negli altri giorni comandati». Poiché però non sempre il mare offriva i pesci necessari, il merluzzo essiccato proveniente dal Nord Europa fu la scelta quasi obbligata,

In provincia di Imperia, nell'altra Liguria, il piatto sovrano è a base di stocco trasformato in una prelibatezza tipica

Baccalà di Ponente



3000
TONNELLATE

è l'import italiano di stoccafisso dalle isole Lofoten

perché disponibile tutto l'anno, facile da conservare e di basso costo. Una delibera comunale di Borghetto Santo Spirito, del 1797, ci informa che la tradizione è davvero antica: si vietava infatti l'ammollo dello «stocco» nella fontana pubblica, nel centro del paese.

Molti sono i piatti scaturiti dall'inusuale matrimonio tra il Mediterraneo e l'Atlantico, sposati dall'olio taggiasco: bollito in «buridde», ripie-

no, alla albenganese con funghi e carciofi, oppure alla onegliese con i peperoni. La preparazione più famosa rimane il «brand de cujan» o «brandacujun»: il significato del termine è un po' volgare, ed è dovuto alla abitudine di mantecare il merluzzo e le patate, sfatti dopo lunga bollitura, agitando vigorosamente il tegame che li contiene. Un lavoro da uomini, che lo tengono all'altezza, appunto, dei loro attributi...

L'origine del consumo dai precetti religiosi del 1700



i10
*versione i10 1.1 Like

5 ANNI
DI TRIPLA
GARANZIA

- fino al 31/07/12
- Clima
- prezzo chiavi in mano
- Pronta Consegna
- targa nel mese di luglio

The economist.
da € 7.200,00*



ix35
*versione 1.6 Classic Bz.

5 ANNI
DI TRIPLA
GARANZIA

- fino al 31/07/12
- In caso di permuta/rottamazione
- prezzo chiavi in mano
- Pronta Consegna
- targa nel mese di luglio

La forza sensibile.
da € 18.290,00*

DISPONIBILE ANCHE DIESEL
ix35 1.7 CRD-I € 20.290

ROMANA AUTO Center
La tua Concessionaria Hyundai a Roma



FLAMINIA SAXA-RUBRA (RAI):

Via Carlo Emery, 67

Tel. 06.33.45.23.91/ 66/ 75/ 07/ (Vendita e Assistenza)

Aperti dal Lunedì al Venerdì 9.00/19.30 con orario continuato

Aperti Sabato 9.00/13.00 - 16.00/19.00

www.romana-auto.it

facebook

facebook.com/Gruppo.Romana.Auto

Le due varietà

STOCCAFISSO

È l'antico merluzzo norvegese, che si raccoglie normalmente a partire da metà giugno, per essere poi essiccato al sole e al vento nelle isole Lofoten. Il nome deriva dall'inglese «stock fish», pesce bastone. Non vi sono marchi dati da un consorzio. In Liguria si indica il tipo «ragno» quello di prima qualità: probabilmente il nome deriva da un ditta, di Ragnar Riksheim. Prima del consumo deve essere messo in ammollo

BACCALÀ

Anche questo è merluzzo conservato, ma messo sotto sale: ha la polpa tenera ed è quasi bianco, meglio però che non lo sia troppo, perché indica che è stato sbiancato con prodotti chimici. Prima del consumo deve essere dissalato in acqua corrente per 3 giorni. Ma si trova anche «bagnato» e basta toglierne le lisce. Viene usato in molti piatti della tradizione veneta.

All'energetico alimento è dedicato addirittura il «Festival dello Stoccafisso a Baùcogna (Badalucco in dialetto, ndr)», in programma domenica 18 settembre. «Ma i sapori del Ponente Ligure sono tanti», spiega il giornalista Claudio Porchia, che a Ospedaletti (Im) organizza eventi e mostre didattiche sul mare e le erbe locali all'Hotel Firenze (www.firenze.ospedaletti.info): «La michetta di

Dolceacqua, la salsiccia di Ceriana, il miele di Cosio d'Arrosia, i fagioli bianchi di Pigna, l'aglio di Vessalico, il carciofo viola di Perinaldo». Senza dimenticare le escursioni che ogni venerdì di agosto e settembre da Bordighera portano ai sentieri di Claude Monet, tra giardini e boschi dove si ispirò il maestro dell'impressionismo e i 24 km di pista ciclabile da Sanremo a San Lorenzo al Mare.



LA RICETTA

Il «branda» con il segreto di Mirco

È La «Cantina del pescatore» di Bordighera (via Vittorio Emanuele 302, tel 0184.261840) è un piccolo locale dove Mirco Rizzo e sua moglie Fulvia dispensano piatti di territorio. Lo chef mi ha svelato il suo segreto per il «branda»: un rosso d'uovo aggiunto nel finale.



Ingredienti per 6 persone

Un pezzo di stoccafisso da 1,8 kg; 7 patate di media grandezza; • limone; 1 foglia di alloro; 2 manciate di pinoli; 1 mazzetto di prezzemolo; 2 spicchi d'aglio schiacciati; 1 tuorlo d'uovo; olio extravergine di oliva q.b.

Preparazione

Immergete lo stoccafisso in una bacinella d'acqua e lasciatelo a bagno per

8 giorni, cambiando l'acqua due volte al dì. Al momento della preparazione, pelate le patate e lessatele a lungo in acqua salata; pulite, porzionate lo stoccafisso e cuocetelo per 30 minuti in abbondante acqua con il limone e l'alloro. Scolate patate e pesce e versate, a tocchetti, in un'ampia terrina: unite l'aglio, il prezzemolo tritato, i pinoli e abbondante olio. Sbattete il tutto a lungo con una forchetta. Poi aggiungete il tuorlo d'uovo e amalgamate bene con un cucchiaino di legno. Servite tiepido su fette di pane abbrustolito.

C.V.

IL VINO

GIGI PADOVANI

Il Rossese Terre Bianche di Dolceacqua



Prezzo: 14/15 €
Zona: Dolceacqua (Im)
Gradazione: 13,5 °
www.terrebianche.com

Non è un vino facile, il Rossese, ricco com'è di profumi speziati mediterranei. E non è facile da trovare. Le 20 mila bottiglie del 2011 Rossese di Dolceacqua di Terre Bianche (in purezza dal vitigno omonimo) sono però ben distribuite dalla cantina diretta da Filippo Rondelli, figlio del Claudio che ha rifondato l'azienda di famiglia. Il colore è emozionante, più dei profumi: un brillante

rosso rubino, elegante e non troppo marcato. E in bocca sprigiona sentori di frutti di bosco, spezie, ciliegia. Forse il 2011 merita un po' di riposo in cantina, e del resto la riserva 2010 Bricco Arcagna offre qualche soddisfazione in più. Con 8 ettari e mezzo di vigna e 65 mila bottiglie, Terre Bianche è anche un agriturismo di charme. Il vino si serve con carni e piatti di pesce saporiti.

img01.com

Scegliamo le Migliori Produzioni Locali e Nazionali.



Segui il sentiero della freschezza



Scelte col Cuore!



Con Agrimax... naturalmente in tavola! La terra ed i suoi frutti sono la nostra passione, i prodotti dell'orto il centro delle nostre attività, il cuore stesso della nostra idea imprenditoriale. Abbiamo iniziato ormai da quasi vent'anni, ma sembra passato un giorno da quelle prime confezioni vendute, da quell'idea che la IV gamma fosse la strada giusta da percorrere per offrire un prodotto lavorato industrialmente, ma comunque un prodotto genuino e di alta qualità.



www.agrimax.it