

MANGIARE

FOOD STORIES

di GABRIELE PRINCIPATO

Trippa di baccalà. Lingua di merluzzo. E foie gras di rana pescatrice. Sono frattaglie di pesce. Scarti da buttare per molti. Ma ingredienti preziosi nelle mani dei cuochi più creativi, da cui estrarre i gusti veri e intensi di mare e lago. Precisamente come si fa col quinto quarto di carne, oggi così di moda da essere protagonista nei piatti di tanti locali gourmet. Allo stesso modo, **sul recupero delle interiora del pesce si sta lavorando nelle cucine di tutta Italia.**

Al "Signum", ad esempio, ristorante stellato dell'omonimo boutique hotel sull'isola di Salina, Martina Caruso – premiata "Chef Donna 2019" dalla Guida Michelin – prepara la triglia con un paté delle sue frattaglie e salsa al caciucco, servita con salicornia, olio e limone. Ma anche una pasta: i mezzi paccheri conditi da una salsa dal gusto intenso e marino, fatta di interiora di totano, tuma persa (un formaggio tipico della Sicilia) e bieta croccante. A Genova, invece,



Martina Caruso, classe 1989, premiata "chef donna 2019" dalla Guida Michelin nella cucina del ristorante "Signum" di Salina

COSÌ LE INTERIORA DEL PESCE DIVENTANO CIBI PREZIOSI

lo chef Marco Visciola de "Il Marin" fa una finanziaria di mare. Versione di pesce del piatto piemontese di frattaglie di galletti e bovini. Una base di salsa di ricci, cozze e lattuga di mare e poi verdure, lumachine, fegato di rana pescatrice, trippa e lingua di merluzzo, corallo di capasanta e fasolare. Sempre con la trippa, ma questa volta di baccalà, il bistellato Giuseppe Mancino realizza una parmigiana al "Piccolo Principe" del Grand Hotel Principe di Piemonte di Viareggio.

Mentre nella cucina di "Themà", del resort Sikelia di Pantelleria, lo chef Diego Battaglia propone uno spaghetti mantecato con burro salato di vacca cinisara siciliana e foie gras di rana pescatrice, che condisce con ostrica marinata e caviale di lumaca.

Non solo mare pero. Anche il quinto quarto di pesce di lago sta riscuotendo successo. Un esempio? Il sashimi con fegato ingrassato di salmerino, erbe, limone e infuso all'hibiscus dello chef An-

drea Costantini del "Regio Patio" dell'Hotel Regina Adelaide, che affaccia sul Garda. In questo piatto le interiora del pesce lacustre, per forma e consistenza simili a quelle del pollo, conferiscono la "parte grassa" al suo filetto, bilanciando la freschezza donata dalla tecnica di taglio nipponica. A dimostrazione di come la ricerca gastronomica interessi anche i sapori d'acqua dolce, troppo spesso relegati in secondo piano rispetto a quelli di mare.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

1. **GARDA (VR)**

Regio Patio
Via S. Francesco
d'Assisi 23

Lo chef Andrea Costantini interpreta nel ristorante dell'Hotel Regina Adelaide il pesce d'acqua dolce e le sue frattaglie, incrociando stili e sapori internazionali

2. **SALINA (ME)**

Signum
Via Scalo 15, Malfa

Nel ristorante stellato dell'omonimo boutique hotel sull'isola di Salina la chef Martina Caruso propone il quinto quarto di pesce con tecnica e creatività. Un'esperienza

3. **PANTELLERIA (TP)**

Themà
Via Monastero

Sapori di diverse parti del mediterraneo si fondono con estro nei piatti del ristorante del resort Sikelia, tempio del giovane chef Diego Battaglia