

GOURMET NELLA TRADIZIONE CULINARIA ROMANA NON SOLO CARNE

Antonello Colonna

Un pò di mare nel cuore di Roma

La cucina tradizionale della capitale non è certo ricchissima di piatti a base di pesce; nella costa viene usato il pesce di mare mentre all'interno, verso l'appennino si possono gustare piatti a base di pesci d'acqua dolce.

La tradizione, comunque, vuole sulla tavola dei romani il baccalà, una pietanza dal gusto antico preparato in diversi modi e ancora in uso al giorno d'oggi. Una vera delizia per il palato, forte segno di identità della nostra cucina.

Oggi vi propongo il baccalà in agrodolce, una ricetta che affonda le sue radici nella cucina ebraica, colonna portante della gastronomia romana.



ricette d'autore



beviamoci sopra

MASSIMO CLAUDIO COMPARINI

BACCALÀ IN AGRODOLCE

1 kg di baccalà ammollato spellato e spinato
olio extravergine d'oliva
1 cipolla tritata
1 cucchiaino di zucchero
1 bicchiere di vino bianco
2 cucchiai d'aceto

mezzo barattolo di pomodori pelati
farina, 1 mela
un pugno di prugne secche denocciolate
uvetta, limone
un pizzico di sale

PREPARAZIONE

lasciate imbiondire la cipolla tritata in un tegame; aggiungete prima lo zucchero e mescolare, poi il vino e l'aceto e lasciate evaporare; aggiungete i pomodori e continuate la cottura a fuoco lento; nel frattempo, in una padella a parte, iniziate la cottura dei pezzi di baccalà infarinati; aggiungete nel primo tegame la mela tagliata a fettine, le prugne e l'uvetta; a questo punto continuate la cottura del baccalà mescolandolo con gli ingredienti del tegame per altri 15 minuti; se necessario, aggiungete un po' d'acqua; prima di servire arricchite il piatto con i pinoli e la scorza di limone.
Buon appetito!

L'INGREDIENTE: IL BACCALÀ

Il baccalà è merluzzo conservato sotto sale e in seguito essiccato naturalmente o artificialmente; si differenzia dallo stoccafisso che invece richiede solo un lungo periodo di essiccamento senza aggiunta di sale. Il sale serve per tirar fuori l'acqua dalle cellule del merluzzo: quindi per essiccarlo, allo scopo di conservarlo a lungo. Tipico dei mari del nord, il suo nome deriva dalla parola fiamminga kabeljaw, che vuol dire bastone di pesce. Il baccalà è un alimento ricco di proteine ad elevato valore nutrizionale, ma con poche calorie.

Tiglio in Collio. Un bianco particolare nato dall'unione di due vitigni aromatici considerati non compatibili come il Sauvignon e il Riesling, mirabilmente uniti dal Tocai. Un Sauvignon raccolto maturo e un Riesling splendidamente "accasato" sulla collina di Ruttars danno un insieme unico, aromi minerali e di frutta matura, pesca, pesca bianca, note ammandorate particolari e una splendida mineralità donata dal Riesling che evolve in toni speziati e di intriganti nuance di resina. Elegante nella lunga persistenza. Come illustra compiutamente il nome lo studio di un grande bianco da grandi cru. Ne resterete affascinati. Mirabile, a mio parere, in questo particolare abbinamento
Il Vino - Studio di Bianco - Borgo del Tiglio di Nicola Manfredari, Friuli Venezia Giulia

Un piatto veramente dal gusto antico essendo l'agrodolce molto apprezzato anche dai nostri antichi avi romani. Non facile l'abbinamento che richiede struttura, buon tasso alcolico ma anche un buona acidità che stemperi il retrogusto tipico delle preparazioni in agro dolce. Ho ragionato su abbinamenti regionali, ma risultavano convenzionali, su qualche vini bianco di buona opulenza meridionale ma il tutto rischiava di essere non leggero ed infine sono planato su "studio di Bianco" una delle perle, enologiche e direi filosofiche, di Nicola Manfredari e del suo Borgo del

SEGUE DA PAG. 17

domanda entro in difficoltà perché non ripeto mai lo stesso piatto. Una volta che ho affinato una ricetta mi piace sperimentarne una nuova.

E all'isola dei famosi dovevi per forza cucinare le stesse cose... Beh, lì c'erano la Senicar e la Galanti, c'era bisogno solo di un po' di limone.

Non ne dubitiamo. Un cuoco senza ristorante è come dire un marinaio senza porto. Non lo voglio. Non mi piace star-mene chiuso, mi sento in prigione. Ho lavorato per un po' di anni in giro e ho capito che quello non era il mio mondo. Così ho scritto a delle riviste specializzate in enogastronomia spacciandomi per un ventiseienne, quando ne avevo venti, ma inviando il mio vero curriculum. Ho iniziato a collaborare e poi è seguito tutto il resto.

Cosa significa allora per te essere un cuoco? Per me è una missione. Quello che m'interessa è divulgare la cucina presso le persone. Ce ne sono tante che mi scrivono le e.mail e mi ringraziano perché seguendo i miei consigli hanno conquistato una donna o guadagnato una bella figura con gli amici. E' questo che mi rende fiero del mio mestiere.

Viaggi molto. Sì, oggi Roma, domani Cannes e poi altre consulenze in giro. Amo muovermi e succhiare novità che possono essere ingredienti nuovi e piatti rivisitati.

I tuoi progetti futuri? Ricomincerò tutto luglio con Cuochi in Fiamme su La7 e Nudi e Crudi sul canale del Gambero Rosso. Ad Agosto lo scorso anno ho lavorato, quest'anno non ci sarò per nessuno.

Un viaggio che consigli per il buon cibo e i paesaggi mozzafiato? Beirut. Non credevo fosse così meravigliosa. Si mangia divinamente, i luoghi sono incantevoli e la gente è bella, simpatica con tanta voglia di rinascere. Lo consiglio caldamente a tutti, ad Agosto tornerò lì.

AUTOMANIA

COMPRO AUTO in CONTANTI

VUOI DISFARTI DELLA TUA AUTO?

NOI L'ACQUISTIAMO in MENO di 1 ora

PASSAGGIO IMMEDIATO

SUPER CAR

UTILITARIE

GROSSE CILINDRATE

TEL. 3495483249 - 3929488219 - 0620744834

VIA CASILINA, 2087 - VIA OSTERIA DEL FINOCCHIO, 66/B
00132 - ROMA

EMAIL: AUTO-MANIA@TISCALI.IT