

Piatti e ricette legati al patrimonio delle acque interne

di M. Alberini in: TCI, *Guida all'Italia gastronomica*

La geografia della cucina con i pesci d'acqua dolce è limitata nel nostro Paese a poche regioni centro-settentrionali. In pratica l'utilizzazione di prodotti ittici dei laghi e dei corsi interni si è sviluppata, com'è logico, soltanto nelle zone il cui territorio presenta tali caratteristiche. Troviamo quindi specialità di questo genere nelle aree montane, percorse da torrenti, nelle pianure attraversate da rogge e canali, lungo il corso dei nostri maggiori fiumi con allarmanti abbandoni di usanze, però, dove l'inquinamento ha fatto strage di ogni specie. Va registrata, per esempio, una sensibile riduzione di piatti con pesci d'acqua dolce là dove il Po presenta i maggiori indici di inquinamento, quando non una totale scomparsa, come attorno ai laghi di Varese e di Orta, mentre è sempre più difficile rintracciare pesci un tempo abituali abitatori delle nostre acque, come il luccio.

La **Lombardia**, la regione italiana più ricca di laghi, è ovviamente in testa alla graduatoria. Esistono piatti che possiamo considerare genericamente appartenenti all'intera regione, e altri legati alle tradizioni di singole località.

Appartengono al primo gruppo il risotto con le tinche e quello con un misto di pesce rappresentato da anguilla, tinca, carpa e pesce gatto. In entrambi i casi i pesci vengono impiegati per preparare il fondo del risotto, poi passati accuratamente per evitare le spine, quindi uniti in cottura agli altri ingredienti. Per trovare queste specialità bisogna andare in alcuni ristoranti e nelle trattorie della Bassa padana dove sono frequenti i fontanili, le rogge e gli stagni. Un altro piatto abbastanza diffuso sono le alborelle fritte, limitate però anch'esse a locali di campagna, osterie lungo il Ticino e altri corsi d'acqua. Nelle grandi città, e in particolare a Milano, le occasioni per gustare queste preparazioni sono rarissime; e si può affermare che l'unico pesce d'acqua dolce rimasto nell'uso comune è la trota, beninteso di allevamento.

Più specifico, e interessante, è il discorso fatto dai cuochi delle località lagunari, soprattutto sulle sponde del Lario, del Garda e del lago d'Iseo. Attorno al Garda, per esempio, vengono cucinati regolarmente i carpioni che ancora vi si pescano e che finiscono generalmente al forno o alla griglia; si preparano anche le anguille del lago, arrostiti sulla brace con profumo di rosmarino e salvia.

Sulle sponde del lago di Como è fiorita una gastronomia ricca di suggestioni fedelmente riportate sui loro menù da molti trattori e ristoratori della zona. L'anguilla, per esempio,

cuoce in umido, tagliata a pezzi, su un fondo di olio e burro con aromi, funghi secchi, pomodori e vino. In Tremezzina, un tratto di riviera lariana particolarmente bello e ricco di tradizioni gastronomiche, si può gustare una carpa cucinata in bianco, di notevole interesse. Il pesce cuoce in olio con l'aiuto di vino bianco, cipolline e alloro; prima di andare in tavola viene lasciato raffreddare e viene servito con il suo brodo rappreso a gelatina. Tipico della Tremezzina è anche il modo di cucinare i filetti di pesce persico, infarinati, passati nell'uovo sbattuto, poi impanati e fritti nel burro. Il metodo si è esteso a tutta l'area lombarda dove il filetto di persico così preparato trova la sua naturale presentazione in compagnia di un semplice risotto bianco. Fra numerosi altri piatti lariani sono da ricordare i filetti di lavarello al vino bianco, tirati cioè a cottura con burro, vino bianco e il brodo ottenuto con le teste e le lisce. I lavarelli interi, invece, vengono infarinati e passati in forno ordinatamente disposti in una teglia con burro fuso e foglioline di salvia. Sopravvive anche una ricetta dedicata al luccio: si tratta, com'è noto, di un pesce grasso che richiede una lunga cottura. A Como e dintorni, quando ne prendono uno, lo fanno stufato, passato prima nella farina, poi messo in casseruola con olio e un battuto di erbe aromatiche, infine tirato a cottura con vino rosso.

Abbiamo lasciato per ultimi i pesci più tipici del lago di Como, gli agoni, che, catturati, vengono appesi al sole ad essiccare, e consumati poi tutto l'anno. Il loro nome dialettale è notissimo: *missoltitt* o, in versione italianizzata, missoltini. La loro preparazione è singolare: vengono prima passati sulla graticola a cuocere, poi finiscono per un'ora in una marinata di aceto e vengono infine serviti con polenta calda. Identica la lavorazione sul lago d'Iseo, diviso a metà fra le province di Bergamo e Brescia. Tutta la regione iseana offre piatti di pesce di lago di notevole livello, tanto da poter affermare che l'esperienza gastronomica vale il viaggio. Anche qui ritroviamo il risotto con la tinca, i missoltini sulla griglia, e due specialità locali: la tinca ripiena e la torta di bosine. Il trattamento riservato alla tinca è particolarmente crudele e ricorda in parte la sorte delle moleche veneziane, i granchiolini teneri che prima di finire in padella vengono praticamente affogati nell'uovo sbattuto perché si insaporiscano anche internamente. La tinca deve invece perdere il sapore di fango che la caratterizza. Per arrivare a ciò il pesce, ancora vivo, viene costretto a inghiottire un cucchiaino di aceto; viene quindi aperto e farcito con un impasto di pane grattugiato, parmigiano, aglio, prezzemolo, sale e pepe. Ogni pesce viene passato nel pane grattugiato, disposto in una pirofila con olio, burro e alloro, e cuoce in forno per un paio d'ore. La torta di bosine è una preparazione più semplice, che prende nome dai pesciolini minuti che si pescano nel lago e che vengono solitamente fritti dopo essere stati passati nella farina. A Iseo li preparano invece in teglia e li cuociono al forno con olio e burro, aromi e spolverizzati con pane grattugiato. Ne risulta una specie di torta che viene servita con polenta fresca o abbrustolita.

Altra regione italiana che, per presenza di laghi e di torrenti e fiumi ha sviluppato una discreta tradizione di pesce d'acqua dolce è il **Piemonte**. C'è una ricetta di trota alla piemontese abbastanza diffusa e che vorrebbe le trote di torrente ma che viene proposta anche con quelle di allevamento. È molto semplice: il pesce cuoce in un fondo di olio, aromi, uvetta e poco brodo. Il fondo di cottura, filtrato e raddensato con un po' di farina, diventa la salsa che ricoprirà la trota. Lungo il corso del Sesia, nella parte alta, si catturano trote che vengono messe in carpione. È una tecnica comune a tutto il Piemonte, ma qui presenta qualche diversità: il pesce frigge, anziché in olio, nel burro e viene conservato in una marinata di aceto e vino bianco insaporiti con timo selvatico, ginepro, prezzemolo, sedano e alloro. Il carpione tradizionale piemontese, e lo troviamo applicato alle tinche, è composto oltre che da aceto solo o con vino bianco, anche da cipolla, aglio, salvia e origano. Se ci si trova infine in Piemonte nella tarda estate conviene gustare la tinca all'agro. È un piatto insolito e molto interessante. La tinca, subito il trattamento descritto più sopra, viene fritta in olio e burro con uno spicchio d'aglio. Riceve poi una salsa realizzata mediante l'aggiunta al fondo di cottura di un passato di acini d'uva acerba addizionato con aceto e un trito di salvia e prezzemolo.

In **Trentino e in Alto Adige** dove abbondano tanto i corsi d'acqua pescosi quanto gli allevamenti di particolare pregio, trote preparate in diverse maniere sono presenti quotidianamente nelle proposte di ogni ristorante e trattoria. Si utilizzano in genere tutte le ricette più usuali, dalla griglia alla bollitura, alla *meunière* (mugnaia), ma c'è una preparazione particolare, caratteristica del Trentino, che conviene chiedere: si usano piccole trote da porzione, che vengono infarinate e fritte nell'olio con rosmarino e salvia, poi messe in pirofila coperte con un intingolo a base di olio, cipolla, uvetta, foglioline di menta, scorza d'arancia grattugiata. Dopo la cottura al forno il piatto viene lasciato raffreddare prima di andare in tavola.

Gli storioni, un tempo presenze costanti nel Po, sono ormai molto rari. Tuttavia qualche cattura è ancora possibile e il pesce, sempre di taglia molto grossa, finisce, bollito e tagliato a tranci uniformi, a far bella mostra nei ristoranti eleganti e nelle vetrine delle rosticcerie alla moda. A **Ferrara** però sopravvive una ricetta di storione in umido che, con un po' di fortuna, è possibile assaggiare. Le fette di storione, dello spessore di un paio di centimetri almeno, vengono messe a macerare per due ore in un bagno di vino bianco arricchito da un battuto di aromi. Trascorso questo tempo finiscono in casseruola su un fondo di olio, acciughe, aglio e prezzemolo, vengono rosolate e completano la cottura annaffiate dal vino della marinata. All'ultimo vi si aggiunge un po' di salsa di pomodoro.

Dall'Emilia-Romagna il salto, per vane un'originale tradizione di cucina di pesci d'acqua dolce, è abbastanza breve: è sufficiente infatti valicare i Mandrioli e scendere in **Umbria** fino alle sponde del lago Trasimeno.

A Passignano, a San Feliciano e negli altri borghi che si affacciano su questo specchio d'acqua, considerato fra i più intatti d'Italia, la cucina offre al meglio quanto i pescatori catturano ogni mattina con le loro reti. Il piatto in assoluto più importante è il cosiddetto «tegamaccio», praticamente una ricca zuppa di pesce di lago, cui fanno corona le tinche al forno, cucinate in pirofila con olio, succo di limone, prezzemolo, aglio e origano, e la carpa-regina (nel Trasimeno si pescano carpe anche di venti chili) cucinata «in porchetta», cioè alla maniera della classica porchetta umbra. A San Feliciano, in uno dei ristoranti che si affacciano sul lago, è possibile inoltre gustare degli spaghetti conditi con un ricco e saporitissimo sugo in cui entrano carni di vari pesci, dalla tinca all'anguilla, al luccio, debitamente passato per eliminare ogni anche minima lisca, e arricchito da filetti di pesce persico.

Abbiamo ritrovato, sia pure in un sugo, il luccio in Umbria per scoprire che l'uso di questo pesce, per quanto sempre meno abituale, si ripete fino a Roma dove è ancora viva la ricetta di un luccio brodetto: cuoce, cioè, in tegame, in un court-bouillon di vino bianco e acqua con aromi vari. Quando è cotto viene irrorato con una salsa a base di brodo di pesce, olio, succo di limone e tuorli d'uovo.

Concludiamo la rassegna con l'**Abruzzo**. A Castel di Sangro è viva la tradizione di trote freschissime e di grande qualità. Vengono cucinate ai ferri e poi rifinite in tegame con una semplice salsa di pomodoro. È l'ultima ricetta tipica emersa nel corso di questa ricerca. Altrove, quasi dappertutto, lo sviluppo degli allevamenti di trote ha permesso l'innesto nelle diverse cucine regionali di qualche ricetta, ma si tratta di ripetizioni di piatti già conosciuti altrove.