

I prodotti del tonno

Vi sono numerose specie di tonni, di differente qualità gastronomica. Il più pregiato è il *Thunnus thynnus*, (chiamato anche tonno rosso o bluefin); molto apprezzato anche il *Thunnus Allunga*, dalle carni più chiare. Seguono in ordine decrescente di qualità: il *Thunnus Albacares* (tonno a pinne gialle o yellowfin), il *Thunnus obesus*, il *Thunnus Skipjack* e il *Thunnus Eutyynnus Pelamis*.

Dal tonno si ricavano quattro interessanti prodotti lavorati: la ventresca, il musciame, il belu e la bottarga.

Ventresca

È la parte del pesce che ricopre i fianchi e le cavità addominali, considerata dai buongustai la parte più morbida e prelibata dell'intero pesce. La sua carne è talmente delicata che anche nelle lavorazioni industriali è trattata esclusivamente a mano. Fresca, viene cotta al forno o alla brace, condita con sale e pepe; quella conservata sottolio può essere ripassata in umido o preparata in salsa per condire la pasta.

Musciame

È il filetto di tonno (o di delfino, ma attualmente ne è vietata la pesca) stagionato. Si ricava dalla parte superiore della ventresca, che viene salata e pressata per circa 15 giorni, in modo da fargli prendere la forma di parallelepipedo e di fare asciugare le carni. In seguito il musciame viene appeso e lo si lascia stagionare per 20-30 giorni.

È un prodotto delicato, molto saporito, che si gusta tagliato a fette sottili, condito con un filo di olio extravergine di oliva e accompagnato con crostini. Si abbina bene anche con un'insalata di pomodori crudi poco ricchi di acqua. È un ingrediente del "cappon magro" ligure.

Belu

È la trippa di tonno, ossia lo stomaco del pesce che può essere consumato fresco, ma più spesso viene salato per 24 ore, lavato ed essiccato. Si prepara esclusivamente in

umido: dopo averlo lasciato a bagno per almeno 12 ore si fa bollire un'ora, si taglia a strisce e poi si procede come per un comune spezzatino di carne.

Bottarga

È ottenuta dalle uova di tonno o di muggine (la più rinomata). Nel periodo estivo vengono estratte dal ventre del pesce le due sacche ovariche, che sono poi lavate in acqua di mare, salate e lasciate riposare per un periodo variabile a seconda delle dimensioni. Dopo la sciacquatura, le sacche vengono prima poste a sgocciolare su di un piano inclinato, poi vengono pressate e stagionate nelle apposite rastrelliere, dove rimangono 20-40 giorni.

La bottarga di tonno è più scura ed ha un gusto più marcato rispetto a quella di muggine, che si presenta dorata, più tenera e delicata. È commercializzata in bafra oppure macinata.

In cucina la bottarga viene usata quasi sempre a crudo, affettata e servita al naturale (con un filo di olio di oliva extravergine, accompagnata con crostini) oppure cosparsa sulle preparazioni al termine della cottura.