

CARPACCIO DI PELAGICO

INGREDIENTI e ATTREZZATURE:

dosi per 4 persone:

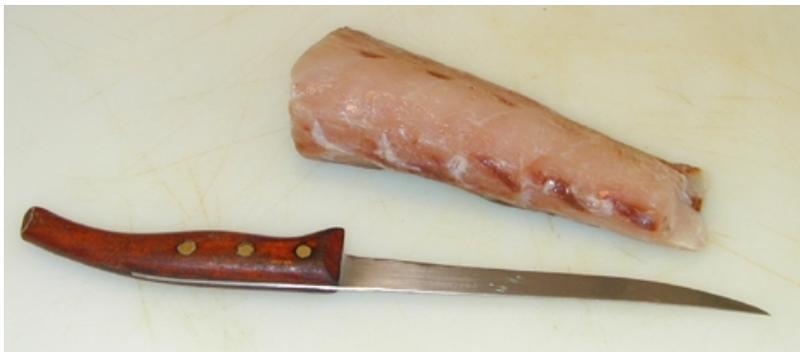
- filetto di pesce gr 200/300
- sale marino integrale
- pepe bianco in grani
- olio di oliva extra
- sfilettatore
- macinasale
- macinapepe



Questa preparazione semplice ma di grande effetto è ideale per valorizzare prede generalmente (ed erroneamente) ritenute di modesto valore gastronomico. Difatti anche se praticamente quasi ogni pesce può essere consumato crudo, i migliori risultati si ottengono con le carni più povere. Il carpaccio ottenuto da pesci blasonati quali orata, branzino o dentice non raggiunge i livelli di delicatezza e rotondità di gusto che invece possiamo riscontare con le carni di ricciola o palamita.

Come tutti i piatti semplici questa preparazione va eseguita con la massima cura perché è proprio quando gli ingredienti e le operazioni sono minimi che necessitano di tutte le nostre attenzioni.

Per non coprire o alterare il gusto delicato ma caratteristico cercate di non trascurare nessuna delle indicazioni da me fornite: l'uso del sale integrale (che utilizzo in tutte le preparazioni a crudo) per evitare il sentore di cloro tipico del salgemma raffinato e la scelta di un olio di gusto pulito ma tenue per non aggredire il sapore del pesce. Da evitare gli olii troppo giovani (quelli che non hanno ancora fatto la spoglia) e quelli prodotti nel centro-sud d'Italia, generalmente troppo grassi e saporiti. Dalle nostre parti si usa dire che l'olio per il pesce debba essere 'acqua che unge'... ottimi l'olio del Garda e quello del Taggiasco, ma tutto dipende anche dalla qualità assoluta del prodotto stesso, perché un'olio scadente resterà comunque tale indipendentemente dalla zona di provenienza.



La nostra partenza sarà sempre un filetto, ovvero un mezzo pesce nel caso di esemplari attorno al chilo e di una trancia se le dimensioni erano ragguardevoli. Nella macellazione delle grandi ricciole possiamo prelevare alcuni cilindretti di carne sulla schiena subito dietro la testa, decisamente la parte più adatta questa lavorazione, lasciandoli

attaccati alla pelle per poi congelarli. La congelazione non ha il fine della conservazione ma quello di permettere un'affettatura più sottile e regolare e per questo va eseguita sempre anche con pesce fresco.

In genere basta togliere la trancia dal surgelatore qualche decina di minuti prima perché raggiunga la giusta consistenza per essere affettata agevolmente. In questo modo ogni singola fetta sarà ancora ben ghiacciata al centro ma si scongelerà rapidamente a contatto col piatto.



Dopo aver disposto il filetto su di un ampio tagliere in nylon iniziamo ad affettare in senso trasversale ed inclinato in avanti, cercando di ricavare fette più sottili possibile. Utilizziamo un coltello con lama sfinata e flessibile, curandone spesso l'affilatura a mano con pietra ad olio, perché data la morbidezza delle carni uno strumento inadatto risulterà inutilizzabile.

Prestando attenzione ad applicare la giusta pressione, dopo i primi tentativi non sarà difficile prenderci la mano, ma va tenuto sempre a mente che per ottenere il massimo occorre una notevole dose di pazienza.

Le fette vanno disposte ad una ad una su larghi piatti, unoper commensale, avendo cura di non sovrapporle e di lasciare lo spazio per le eventuali guarnizioni.

Una volta completati tutti i piatti passiamo alla salatura: per le prime volte vi consiglio di effettuare delle prove su qualche fetta a parte per capire meglio la giusta quantità di sale: non dimenticate mai che il pesce crudo soffre l'eccesso di sapidità e nel dubbio è sempre meglio agire per difetto. Dopodiché il sale va lasciato riposare per una mezz'oretta per permettere una giusta macerazione.

Aggiungiamo il pepe bianco che deve essere macinato finissimo e poi un sottile filo d'olio.

Disponiamo le eventuali guarnizioni, generalmente con ortaggi colorati, fili di erba cipollina, fiori...

I piatti così preparati possono essere serviti immediatamente o conservati per qualche ora in frigorifero, avendo l'accortezza di coprirli con carta stagnola per evitarne la disidratazione.

Ricordiamoci di utilizzare un pane molto semplice, tipo baguette, evitando impasti integrali o troppo rustici.

Volendo possiamo anche servire con una piccola quantità di riso Basmati (cotto a vapore nella maniera tradizionale orientale) che sostituisce egregiamente il pane donando un ulteriore tocco di originalità al piatto.

La scelta dei vini non è molto vasta perché il pesce crudo non è facile da abbinarsi. Ideale sarebbero uno champagne, meglio nelle versioni cremant o blanc de blanc, oppure uno spumante classico (ottimo il Ca' del Bosco Satin).

Tra i vini fermi prodotti in acciaio scegliamo quelli caratterizzati da una spiccata acidità e da una non elevata componente aromatica; personalmente posso consigliare un sylvaner od un pigato ligure, ma credo che valga la pena di fare qualche ulteriore esperimento.



Buon appetito !!!