



LUCCIO, PESCE PERSICO, TROTA, TINCA, SONO TORNATI SULLE TAVOLE GOURMET (MA DA TANTI RISTORANTI NON SE NE SONO MAI ANDATI) E INSIEME ALLE RICETTE CLASSICHE SONO PROTAGONISTI DI NUOVE E APPREZZATE PROPOSTE. I PESCI DI FIUME E DI LAGO HANNO SAPORI CHE CAMBIANO MOLTO CON LA RAZZA E L'HABITAT

La rinnovata seduzione del pesce d'acqua dolce

Elena Bianco



Laghi e fiumi offrono una grande varietà di pesci, ognuno con caratteristiche diverse

UN MONDO A PARTE, SOMMERSO sotto il pelo dell'acqua di fiumi e laghi. Ma il pesce d'acqua dolce sta lentamente uscendo da questi confini liquidi per assumere un'identità precisa nel piatto. Se ormai il pesce di mare si gusta -peraltro freschissimo- anche sulle piste da sci, il pesce di lago e di fiume sta improvvisamente entrando nell'immaginario degli chef, "sedotti" dal fatto che le sue carni richiedano elaborazioni nuove. Così, insieme a coregoni, alborelle, tinche, cavedani, si sta riscoprendo il loro territorio. La sua storia va di pari passo con quella delle campagne e con la povertà cronica: un tempo rappresentava proteine a basso prezzo ed era l'unico prodotto ittico che si potesse consumare fresco lontano dalle coste, data



© Witold Krasowski / 123RF

la lentezza dei trasporti e la mancanza di efficaci metodi di refrigerazione. A questa situazione oggettiva si aggiunse con il Concilio di Trento (1545-1563) l'obbligo di mangiar di magro. Nel famoso consesso religioso cui parteciparono alti prelati d'ogni parte della cristianità, infatti, si diede anche una serie di disposizioni circa le abitudini alimentari: si condannò l'abuso nei banchetti di carni pregiate, che erano uno *status symbol* delle mense dei ricchi e s'impose di mangiare di magro, oltre che di venerdì, anche in molte altre ricorrenze. Questa situazione diede il via libera ai prodotti essiccati (come lo stoccafisso) o affumicati (come le aringhe), nonché alla pesca nei laghi, fiumi, torrenti e stagni, ossia nelle acque dolci. La fantasia di semplici massaie e cuochi di corte fece nascere una serie di "classici", come il luccio in salsa verde, i filetti di pesce persico con il risotto, le trote al burro e salvia, le tinche in umido.

Va subito sfatato l'errore di pensare che i pesci d'acqua dolce abbiano poco sapore e siano tutti uguali: le loro caratteristiche organolettiche cambiano con la razza e l'*habitat*. I pesci dei fiumi e dei laghi come il lavarello e il coregone hanno carni delicate, quelli delle foci dei fiumi come l'anguilla sono più sapidi,



quelli di acqua stagnante o lenta come il pesce gatto sono più intensi e dolci. Anche la stagionalità è importante: in primavera sul Lago di Como è periodo delle trote, dei lucci, dei salmerini pescati in profondità, dei persici che si preparano con il riso in cagnone (burro e salvia), dei missoltini (agoni essiccati dopo la salatura e “torchiati” sino a maturazione). Sul Po si cucinano gamberi e alborelle fritte e l’anguilla in carpione.

Il Lago di Garda ha sempre avuto una grande tradizione di pesca, tanto che la “salute” di questo grande bacino idrico è costantemente monitorata: ha una buona immissione e uscita di acque e ogni anno la schiusa regala 5 milioni di avannotti di coregone, molti agoni e lucci. Esiste persino un programma di ripopolamento per la trota lacustre e anche il famigerato gambero rosso americano, che fino a poco tempo fa infestava le acque, sta scomparendo, cedendo il passo gradualmente a quello autoctono. Si “favoleggia” poi di un ricercato speciale del Benaco. È il carpione (*salmo trutta carpio*), un salmonide che vive (o viveva?) nelle acque più profonde del Garda, fino a 200 metri. Pesce bellissimo, argentato e striato, con la pinna natatoria a coda di rondine e le carni magre dal delicato sentore di mandorle e nocciole, era apprezzato già nel XVI secolo quando veniva pescato e inviato alla corte papale. Nel XIX secolo a Vienna lo gustava



l’Imperatore d’Austria. Pare che proprio per facilitarne la conservazione sia nata la tecnica che oggi mantiene il nome “carpione”: veniva cotto e messo in marinatura con sale, alloro e aceto. Dagli abissi lacustri risaliva per la “frega” ossia per deporre le uova, sfregando la pancia sul fondale ghiaioso e pulito, tanto che, laddove non franava naturalmente, i pescatori facevano franare artificialmente la riva, per poi lanciare le reti e battere l’acqua con delle corde per far spaventare i pesci e farli risalire. Oggi è una chimera: i pescatori più giovani difficilmente possono dire di averne trovato uno, per caso, nelle loro reti. Il ripopolamento artificiale è difficilissimo, perché è un pesce molto delicato, ma è in corso un esperimento finanziato dalla Provincia di Trento e dalla Regione Veneto, che vede coinvolto l’Istituto Agrario di San Michele all’Adige, per allevare gli avannotti in vasca. Intanto sulla riva Lombarda, è diventato presidio Slow Food.

In attesa di questo pesce “sublime”, sulla sponda veneta del Garda, ha “sposato” il pesce di lago Andrea Costantini, friulano che, come *sous chef* di Bruno Barbieri, contribuì alla seconda stella *Michelin* della *Solarola* e di *Villa del Quar*. Oggi è l’executive del *Regio Patio*, il ristorante gourmet dell’*Hotel Villa Adelaide* di Garda (www. →

È friulano Andrea Costantini, executive chef del *Regio Patio*, il ristorante dell’*Hotel Villa Adelaide* di Garda e, tra le sue proposte a base di pesce di lago, è delicato il Coregone alla griglia, nella foto in alto, un pesce dalle carni morbide che lo chef brucia leggermente col cannello, per dargli la sensazione di grigliato. In basso, Tagliolini nel brodo di lago, dove è protagonista il pescato del giorno



Ha una stella Michelin La Vecchia Malcesine di Leandro Luppi, sul Lago di Garda. Tra i piatti signature, Sott'Acqua (al centro), che unisce pesci crudi, marinati e cotti, coperti da brodo di bottarga di trota colorata da clorofilla di prezzemolo. Sotto, da sinistra, Luccio in olio cottura cicoria gnocchi e acciughe e il Tonno del Garda: tinca e carpa che grazie all'olio cottura assumono una texture simile al tonno sott'olio

→ *regina-adelaide.it*). Ruvido come un *rocker* (adora Bruce Springsteen) e delicato insieme, ricco di un'intelligenza compositiva nel piatto e di esperienza (nonostante la giovane età) nel padroneggiare tecniche e influenze dalle più diverse cucine, la sua interpretazione del coregone "alla griglia" è già *signature*. "È una provocazione che nasce dall'affermazione di un collega sul fatto che fare il coregone alla griglia sia sbagliato", spiega. Il coregone di Costantini ha le carni morbide leggermente bruciate con il cannello, in modo da dare la sensazione del pesce grigliato, ma la consistenza succulenta del crudo. Completano la nota amara il cicorino spadellato e l'asprezza della mela, mentre il pane nero all'anice e cumino passato nel burro dà un accento speziato. Il fatto che l'equilibrio di questo piatto non sia solo un caso fortunato, ha una magnifica conferma nei tagliolini nel brodo di lago: aspetto che ricorda un *ramen* giapponese (compreso di uova, ma qui sono di quaglia), brodo delicatissimo, tagliolini leggeri, spinacini appena scottati e il pesce -il pescato del giorno- a fettine sottili che sprigionano il sapore soave dell'acqua dolce.

Poco distante si arriva alla tavola di un altro virtuoso di questo tipo di pesce: Leandro Luppi de *La Vecchia Malcesine* (www.vecchiamalcesine.com), una stella Michelin, bolzantino trasferitosi sul Garda negli anni '90 e paladino della manifestazione *Fish & Chef*, che ogni anno riunisce sul Garda (bresciano e veronese) grandi

cuochi stellati alle prese con il pesce d'acqua dolce. "Ho compreso che metodologie più innovative di cottura davano risultati migliori rispetto a quelli tradizionali e che dal pesce di lago si ottengono piatti interessanti -racconta- L'oliocottura a 65 °C, ad esempio, non asciuga la carne e dà un prodotto più succulento". Il *must* dei suoi piatti è il pescato giornaliero: "Sott'Acqua è il nome di un'idea che vive giornalmente e riproduce il meglio del lago: alcuni pesci sono crudi e marinati, altri cotti, il tutto coperto da brodo di bottarga di trota leggermente colorato da clorofilla di prezzemolo. Come un pescatore butta le reti, così si tuffa il cucchiaino sotto il liquido per pescare". Luppi ama le sfide del gusto: come i filetti di luccio che accompagnano gli gnocchi padellati con la cicoria amara e le sarde di lago. Oppure l'anguilla cotta nella soia o, ancora, il "tonno del Garda", ossia la tinca e la carpa, notoriamente considerati pesci minori, che in oliocottura assumono una testura simile al tonno sott'olio.

Che non si pensi, però, che il pesce d'acqua dolce si atteggi a pesce di mare: la terminologia mutuata dall'acqua salata deriva solo dalla loro ancora troppo scarsa frequentazione delle tavole *gourmet*, ma dimostra anche che una mano gentile nel trattarli li fa esprimere a grandi livelli.

F&B

