

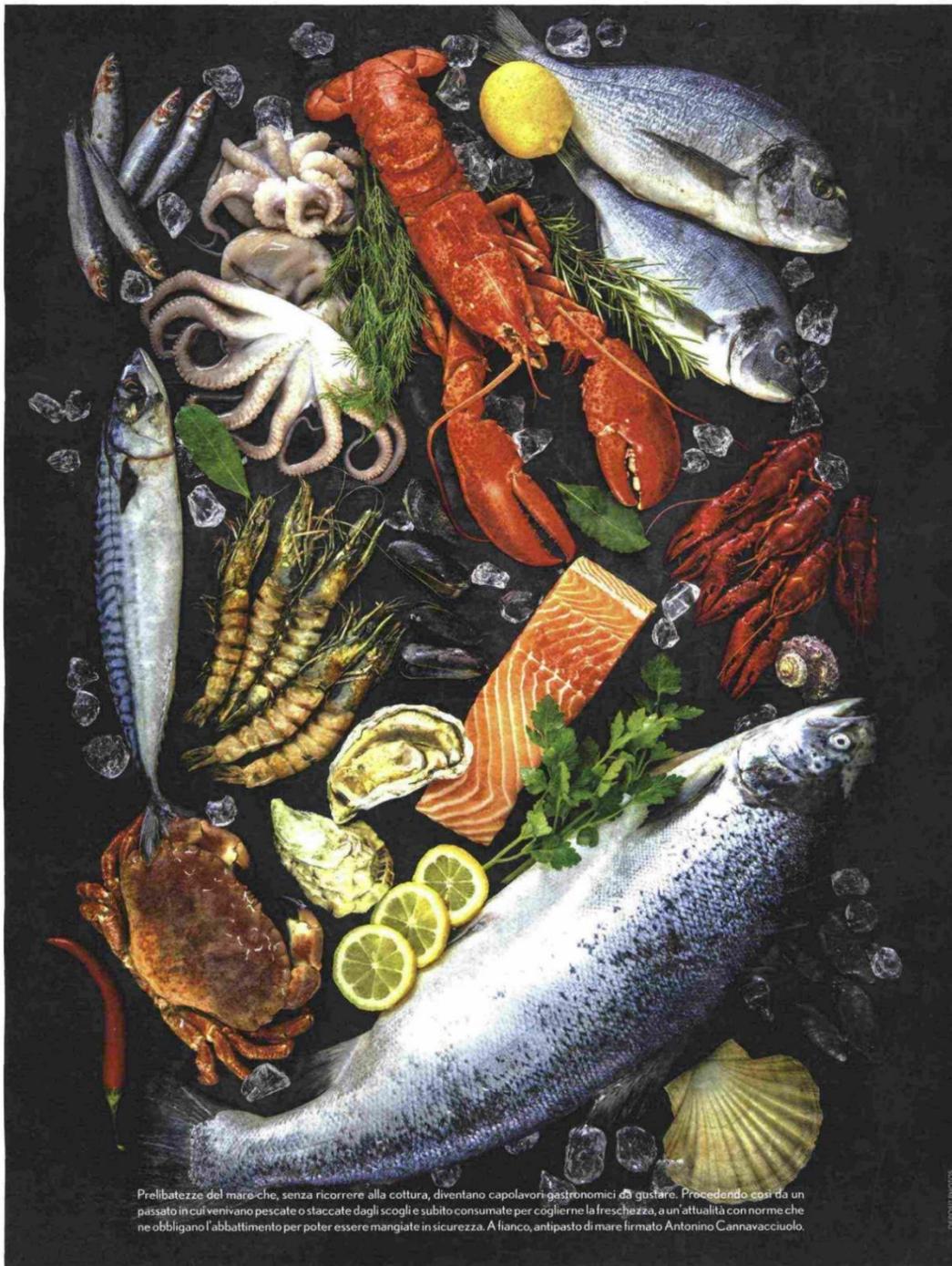


CECCHI

TENUTE DELLA  
FAMIGLIACECCHI

# Arbiter

ARBITER – LUGLIO 2020





CECCHI

TENUTE DELLA  
FAMIGLIA CECCHI

■ DELIKATESSEN



CRUDE



PASSIONI



Ieri, i ricci aperti con il coltellino e gustati al momento. Oggi, piatti preparati per esaltare il gusto al naturale di pesci, crostacei e molluschi che, orfani di cottura, restano sublimi peccati di gola

DI ANDREA GRIGNAFFINI





CECCHI

TENUTE DELLA  
FAMIGLIA CECCHI

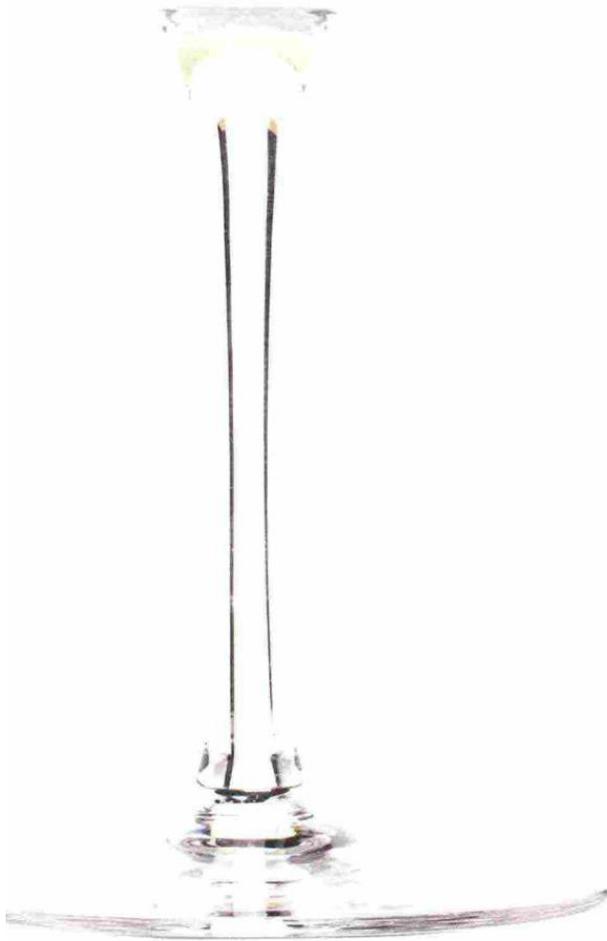


**S**USHI, SASHIMI, POKÉ, TARTARE E CARPACCI. ESOTISMO E LEGGEREZZA, MODA E LINEA ALIMENTANO DA ANNI LA PASSIONE PER IL CRUDO A TAVOLA. GLI ANNI 80, QUANDO IMPERVERSAVANO LE ALICI marinate come frontiera audace del crudo, sembrano distanti a dir poco, oggi che la tendenza allo «eat it raw» è pressoché diventata un'abitudine che sfiora i limiti della necessità. Per rendere più sicura la degustazione di pesce crudo eliminando in primis il pericolo del temutissimo parassita del genere *Anisakis*, che però non è l'unica insidia che si nasconde nel mangiare bocconi ittici «nature», secondo il Regolamento Ce 853/2004 e il Reg. Ue 1276/2011 è obbligatorio abbattere i prodotti della pesca derivati da pesci e cefalopodi. Nella fattispecie, il prodotto ittico per essere abbattuto deve essere portato a -20 °C al cuore per almeno 24 ore. Queste 24 ore partono da quando il cuore dell'alimento arriva a -20 °C; in alternativa c'è l'abbassamento a -35 °C, per almeno 15 ore. Il congelamento, se effettuato secondo le corrette procedure, può rivelarsi un mezzo valido per garantire la «freschezza» degli alimenti e impedirne il deperimento per il tempo utile alla somministrazione. In caso di preparazione domestica, per un consumo crudo, marinato o non completamente cotto di pesce e cefalopodi freschi, occorre congelare per almeno 96 ore a -18 °C in congelatore contrassegnato con tre e più stelle. Il ministero della Salute ha previsto che nei punti vendita vengano date tali informazioni attraverso un apposito cartello (Decreto 17 luglio 2013).

Eppure, in alcune sottoculture marinare, fino a qualche decennio fa sopravviveva il costume di mangiare, così come lo si trovava ancora impigliato nelle reti, il pesce appena pescato. Non solo; in molti di voi sarà ancora vivo il ricordo delle domeniche in famiglia quando, d'estate al mare tra gli anni 80 e 90, non paghi di tutto il bendidio approntato dalle madri, si finiva per utilizzare quell'unico, sparuto coltellino dall'impugnatura in plastica rossa d'ordinanza per divaricare il guscio di ricci di mare appena presi dal fondale o per staccare le patelle, dagli scogli, e farne avida incetta ancora sgocciolanti sulla battigia. Si trattava di un retaggio amatoriale di quanto già accadeva nelle sopracitate marinerie come a Bari, dove bastava avvicinarsi al porto per vedere come triglie, acciughe, sepioline e molluschi di varia natura venissero messi in vendita e subito consumati, anche dai turisti, prima della canonica visita al Porto Vecchio; sorte analoga toccava poi alle alici marinate nel limone e chiamate «l'argento del mare» in Liguria. Erano costumanze locali: una tradizione con letteratura minore, e solo orale, mai arrivata a penetrare, se non nella forma descritta dianzi, l'immaginario popolare.

Per questo si sarebbe dovuto aspettare la ristorazione professionale e la rivoluzione di Nobuyuki Matsuhisa, in arte Nobu, l'itamae (maestro cuoco) imprenditore del gruppo omoni-

REGOLAMENTI  
AD HOC  
DELL'UNIONE  
EUROPEA  
IMPONGONO  
CHE CI SIA  
L'ABBATTIMENTO  
A -20 °C  
PER 24 ORE



Sopra, il Gimlet, tipicamente composto da due parti di Gine e una parte di succo di lime, cocktail perfetto per accompagnarsi ai crudi di pesce come, per esempio, il carpaccio di scorfano con mandorle tostate, capperi di Pantelleria e dressing di barbabietola rossa (nell'altra pagina) preparato dall'Osteria di Chichibio a Polignano a Mare, Bari (osteriadichichibio.it).



CECCHI

TENUTE DELLA  
FAMIGLIACECCHI

DELIKATESSEN



EDD D'ONGHIA FOR ORAVIAGGIARNOBIT

LUGLIO 2020 | ARBITER 127



CECCHI

TENUTE DELLA  
FAMIGLIA CECCHI

DELIKATESSEN



mo creato in società, tra gli altri, con Robert De Niro. Questo, che conta oggi poco meno di 50 locali in tutto il mondo da New York a Tokyo, da Johannesburg a San Paolo, da Dubai a Mosca e, in Italia, un unico avamposto, in quel di Milano (ça va sans dire), è artefice dello sdoganamento del pesce crudo o, se

NOBUYUKI  
MATSUJISA, IN  
ARTE NOBU,  
HA SDOGANATO  
IL CONCETTO  
DI PESCE CRUDO:  
OGGI HA  
50 LOCALI NEL  
MONDO

si preferisce, del superamento di un tabù collettivo. Con lui, approssimativamente intorno al 1994, il pesce crudo è infatti entrato nell'immaginario collettivo contemporaneo determinando tutta la normativa con cui abbiamo aperto la trattazione, benché con una differenza capitale rispetto al modo che avevano di percepirlo altre civiltà come quella scandinava e norvegese del rakfisk, pesce crudo fermentato, per non parlare poi di quanto invece già riguardava proprio la cultura giapponese.

In Occidente, infatti, tolte quelle «isole» di abitudine di cui si parlava prima, «crudo» significa qualcosa che cerca di essere più vicino possibile al naturale (al contrario del cotto) ma che è comunque opportunamente elaborato per esser reso, se non commestibile, comunque appetibile. In Oriente, ma anche altrove, questa stessa parola non è una simulazione bensì una costruzione, un'elaborazione al pari del cotto, di cui si è pienamente consapevoli. Si è consapevoli, per dire, che il crudo, così come il cotto, è un concetto e, di conseguenza, un prodotto creato dall'uomo per rispondere a precise forme di consumo e, di conseguenza, a esigenze di presentazione del cibo che deve necessariamente essere rimaneggiato prima di essere portato in tavola.

In Occidente il crudo prevede una mise en place, un habillage che rievoca il pensiero mitico, ovvero il sogno, la favola e, pertanto, la sorpresa, lo stupore o, se si preferisce, la sospensione dell'incredulità e, così facendo, ammantato di elementi che ne nascondono la virgine, pura naturalità della sua sostanza inammissibile: viene nascosto, dissimulato attraverso glasse e decorazioni atte a rendere più accettabile quello che ancora è, a tutti gli effetti, un tabù che cela una contraddizione, un conflitto irrisolto; una non accettazione di fondo, che pure si vorrebbe superare, i cui esiti sono, come sempre accade nell'irrisolto, se non poco persuasivi comunque sempre forzati. Dall'altro lato dell'«antropocene», la presentazione giapponese mette al centro una molteplicità ordinata di pezzi di carne differenti, manufatti di tipo artigianale che dissimulano l'oggetto creando una scultura in miniatura dove è l'arte del taglio, l'arte dell'itamae, a spiccare sulla materia stessa facendosi veicolo di valori nobili. Benché quindi agli antipodi rispetto all'iconoclastia occidentale, anche presso il mondo orientale c'è uno spostamento di senso, un modo di trascendere la sostanza per veicolare altri significati, solitamente auto-encomiastici per il cuoco: un manierismo minimale che trova nel taglio, elemento mobile della scultura, tutto il suo gusto e il suo senso.

Dall'alto, ochoko (riso con riccio di mare), gambero, tonno, sgombrò e toro (parte pregiata del tonno), selezione di sushi del ristorante Nobu Milano, all'interno dell'Emporio Armani (ingresso da via Pisoni): grazie allo chef giapponese Nobuyuki Matsuhisa, il pesce crudo è entrato nell'immaginario collettivo attuale ([armani.com/restaurant/it/restaurant/nobu-milano](http://armani.com/restaurant/it/restaurant/nobu-milano)).



## UN MONDO DI ABBINAMENTI

Dal bianco al rosato e alla bollicina fino al Saké e ad altri calici ad alta gradazione. La *liaison* tra il pesce crudo e il mondo di vini, distillati e fermentati è molto aperta e si concede accostamenti che a volte non ti aspetti ma che consentono di accompagnare al meglio la pietanza. Arbirer ha raccolto i suggerimenti di due esperti che possono così scandagliare a 360 gradi il mondo degli incontri «liquidi» con le crudité. Per **Leila Salimbeni**, il pesce crudo ha una sua etica rigorosissima in fatto di abbinamenti «spiritosi», dalla cosiddetta acqua di fuoco (la Vodka) al Gin combinato con un cordiale al lime, ossia il Gimlet. Del resto, è la stessa versione Iba (International bartenders association), dove il cocktail fu incluso nell'edizione del 1986, a istituzionalizzare la combinazione, a dimostrazione che i due distillati hanno caratteristiche comuni e velleità condivise anche in fatto di abbinamento. Non perfettibile dunque quello col ceviche peruviano o con un qualunque pesce marinato se la Vodka è la Vertical (velier.it), una francese molto minerale e caratteriale, o la Smogóry Forest, una delle due nuove Single Estate Rye di Belvedere Vodka (lmh.it), e il Gin il dritto, seccissimo Tanqueray N°Ten (diageo.com) che si rivelerà versatilissimo anche qualora volesse detergervi le fauci con un po' di acqua tonica. Qualora il pesce crudo poi lo fosse per davvero, ovvero affatto manipolato e nemmeno con un sospetto di limone, l'abbinamento *passerpartout* è offerto dal Saké, come il purissimo Dassai (asahishuzo.ne.jp/en) che dai monti Iwakuni, nella prefettura di Yamaguchi, ha conquistato i migliori itamae della capitale del sushi italiano, Milano. Meno versatile in tal senso è invece il mondo di Dioniso: con repertorio incentrato su molluschi e conchiglie meglio attingere alla dolcezza salata di un qualche bianco macerato di Laguna, si pensi a Venusa, la nuova creatura di Matteo Bisol in quel di Venissa (venissa.mbpages.net), mentre sashimi, filetti e tartare poco o nulla condite troveranno nel trasversalissimo blend di Sauvignon e Sémillon realizzato in quel di Pessac-Léognan da Château Malartic Lagravière (millesima.it) un compagno fedele. Volendo restare in Italia, complice del crudo è poi un vino che fa della prossimità col mare il suo habitat naturale, come il Vermentino, meglio se dai Colli di Luni come La Cascina dei Peri di Arrigoni (arrigoni1913.it) dal sorso ampio, rilassato e saporito, o il bel Litorale, maremmano, dei Fratelli Cecchi (valdellerose.it). Quanto al mondo effervescente, un nome su tutti, anzi due: Les Terres Fines di Dhondt-Grellet, che combina la tensione leggera dello Chardonnay di Cuis alla struttura delle riserve perenni del 1986, che lo compongono al 30%, e Cantina Deidda, già Marzani Spumanti, che spumantizza uve autoctone sarde come Cannonau, Monica e Vermentino, maturate in botti di rovere scolme e con metodo Solera (per entrambi, moonimport.it).

Per **Andrea Grignaffini**, la purezza della materia nella sua accezione più primordiale e il gusto che è un insieme di tessitura e di consistenza che va anche oltre il richiamo del mare sono gli elementi su cui deve confrontarsi l'abbinamento «liquido» quando si tratta di incontrare il pesce crudo nel caso di sashimi. Il Saké, nel suo elegantissimo portamento, risulta perfetto anche per la non invadenza, che vuol dire in prima cosa rispetto del pesce. Senza dimenticare il vino, che deve essere netto e tagliente come nel caso di un Vermentino ligure, di una Nosiola di Foradori (agricolaforadori.com) o di Cesconi (cesconi.it) o di un Pinot bianco di Hofstätter (hofstatter.com) o Terlano (cantinaterlano.com). Ma la stessa legge può essere ribaltata se vogliamo più densità quasi fosse una salsa di accompagnamento: allora potremmo optare per uno Chardonnay più opulento, senza dimenticare i rosati, in primis quelli pugliesi, ma anche i Cerasuoli abruzzesi di Masciarelli (masciarelli.it) e Zaccagnini (cantinazaccagnini.it) o i Chiaretti del Garda di Olivini (famigliaolivini.com) e Cà dei Frati (cadeifrati.it), che con il mondo dei frutti di mare, soprattutto quelli più potenti, trovano una dimensione pertinente. Non dimentichiamo poi le strade alternative. Pensiamo al mondo dei distillati. Allora vedremo che un malto scozzese (Oban, diageo.com) potrebbe dare un *plafond* suggestivo a un mollusco, così come un torbato (Ardbeg, lmh.it) conferirebbe un risvolto affumicato a un pesce, mentre la nobiltà di un Cognac (Hennessy X0, lmh.it) «ispessirebbe» il crudo togliendone le derive, per non parlare di un Rum Bianco (Pmg Blanc, velier.it) che darebbe una verve esotica di appeal assoluto.



IL PUNTO DI VISTA «LIQUIDO» DI UN ESPERTO È DI UN ESPERTO CHE VA A INCONTRARE IL MONDO DI VINI, DISTILLATI E FERMENTATI