Passione CIBO

ILLUSTRAZIONE DI VINCENZO PROGIDA

Preziosa e aristocratica, Sua maestà la tinca gobba

Pochi esemplari e un solo allevatore per questo pesce di grande valore

La ricetta

● Davide Palluda, chef da una stella Michelin del ristorante All'Enoteca di Canale (Cuneo), spiega la storia del pesce di stagno più famoso della provincia. Un pesce che lui ama usare nella sua cucina per la sua carne delicata

● «Io la propongo in un panino al vapore e marinata con succo d'arancia, pinoli tostati e vino moscato – spiega lo chef Davide Palluda – ma è quella fritta, da mangiare con le mani, la sua preparazione migliore – finisce il cuoco – un vero tuffo nel passato enogastronomico di questa zona del Roero».

«Come la bella addormentata nel bosco, aspetta il bacio del principe azzurro, per risvegliarsi». Con queste parole Davide Palluda, chef da una stella Michelin del ristorante All'Enoteca di Canale (Cuneo), spiega la storia del pesce di stagno più famoso della provincia. La tinca gobba dorata.

Un animale «aristocratico, pigro e sfidante, che non cresce oltre misura, mangia senza voracità – continua lo chef – per essere valorizzato ha bisogno di cuochi tecnicamente preparati». Complesso da spinare per le sue tante lische, il vecchio pesce povero del territorio stupisce le brigate piemontesi più moderne.

«La sua carne è delicatissima e – va avanti Palluda - nonostante viva sul fondo dell'acqua, non ha sentori strani, o troppo forti e difficili da utilizzare in cucina». La tinca allevata a Ceresole d'Alba è anche un presidio Slow Food. Perché, anche se la zona del Pianalto, tra Poirino e Ceresole, ospita più di trecento laghetti, questo pesce ormai ne abita solo un centinaio.

Anche se «il valore commerciale del prodotto è alto – si legge sulla scheda che il Presidio dedica alla specie – l'allevamento della tinca è in profonda crisi». E, oggi, è rimasto un unico allevatore di tinca di Ceresole d'Alba: Il signor Giacomo Mosso. «Temo di essere un caso rarissimo; l'associazione Slow Food dovrà valutare di tutelare sia il prodotto sia il produttore – ironizza il signor Mosso – con i miei trenta quintali l'anno di prodotto, sento addosso tutta la responsabilità essere il solo a portare avanti una tradizione che rischia di essere persa. Ma che – va avanti - rappresenta davvero un pezzo di storia di Pianalto».

Assistere e tutelare la specie, insomma, è un'urgenza. Per questo l'associazione di Carlin Petrini collabora con il Dipartimento di Scienze Zootecniche dell'Università di Torino.

Tra Poirino e Ceresole si allevano, in tutto, una sessantina di quintali di tinca l'anno; solo la metà, quelli delle pescherie del signor Mosso, rientrano nel disciplinare di Slow Food. Ecco perché, anche le istituzioni locali si sono mosse per favorire la riscoperta e la valorizzazione di questo prodotto a rischio.

«Come comune, non possiamo accettare che parti della nostra storia si perdano per sempre - spiega il Sindaco di Ceresole d'Alba, Franco Olocco – e poi l'allevamento della tinca, con i suoi tanti laghetti disseminati sul territorio, regala alle nostre campagne un paesaggio bellissimo e molto scenografico».

Il Comune ha appena inaugurato alcuni sentieri turistici intorno alle zone di allevamento. Come Itinerario Fuori Porta - Terre rosse, Boschi e Peschiere.

Caso unico
Giacomo Mosso: «Slow Food dovrà valutare di tutelare sia il prodotto sia il produttore»

Un tragitto di quasi tredici chilometri nelle terre del Roero. Semplice da percorrere (poco più di cento metri di dislivello), a piedi si fa in meno di quattro ore e, in bicicletta, nella metà del tempo. L'itinerario sentieristico fa parte di un gruppo di tre passeggiate promosse grazie al sostegno del Fondo per la Politica Marittima e della Pesca dell'Unione Europea. Pesce stagionale, la tinca gobba dorata è pescato da aprile a fine ottobre. Il suo prezzo, al chilo, si aggira intorno ai venti euro. E, nei ristoranti del Pianalto, le preparazioni a base delle sue carni sono tornate di moda. «Io la propongo in un panino al vapore e marinata con succo d'arancia, pinoli tostati e vino moscato – spiega lo chef Davide Palluda – ma è quella fritta, da mangiare con le mani, la sua preparazione migliore – finisce il cuoco – un vero tuffo nel passato enogastronomico di questa zona del Roero».

Simona De Ciero

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Nuove aperture
Fresh cut, l'insalata su misura

Fresh Cut, in Via Carlo Alberto

Fresh Cut è il nuovo salad bar aperto da luglio nella pedonale via Carlo Alberto. Tre giovani amici hanno pensato ad un format salutare per tutti coloro che sono alla ricerca di leggerezza nella pausa pranzo e vogliono ritrovare il giusto equilibrio sia fisico che mentale. L'insalata la protagonista del menu, dalla semplice Fresca, ricca di gusto alle proposte stagionali con l'invitante Panarea per ricordarci il sole delle Eolie o la versione speciale della Caesar salad, l'originale è stata inventata dal piemontese Cesare Cardini. Se le proposte del menu non soddisfano allora è possibile personalizzare la propria partendo da una base ed aggiungendo i "loro" protagonisti, uovo, olive, fagioli.... oppure per renderla più ricca si può attingere alla selezione degli extra, tonno sott'olio, petto di pollo, salmone marinato..... e per aggiungere croccantezza crumble di mais, mandorle, nocciole... Si arriva al condimento, altra scelta gustosa con ottime emulsioni, da provare senape e miele, arancia e zenzero. Per terminare qualche proposta dolce, lo yogurt fresco servito con una pennellata di saba o la panna cotta nelle diverse varianti della latteria Agricola Fusero (Savigliano). Come bevande, con il menu invernale ci sarà anche una ristretta selezione di vini biodinamici, per ora succhi di frutta Kuna non pastorizzati, e l'acqua minerale Wami, startup milanese che realizza progetti idrici in villaggi bisognosi dell'Africa. Nei prossimi giorni il locale disporrà di un corner per la coltivazione di insalata in acquaponica realizzato da Mittegarten, startup torinese come quella che fornisce gli ingredienti cotti. Tutte le insalate vengono servite in un packaging sostenibile ed ecologico in cellulosa. Nel pomeriggio la merenda con la macedonia di frutta fresca, yougurt e nocciole tostate. Aperto da martedì a domenica dalle 11 alle 18. Disponibile anche un servizio di prenotazioni online webApp.

Piera Genta

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Giovedì sera alla trattoria Fra' Fiusch una «reunion» imperdibile

Elogio della sbronza rock and roll

di **Luca Iaccarino**

Giovedì sarà una notte di barbera e di poesie, di storie e di agnolotti d'asino, di ricordi e di insalata russa, di versi e di sversi.

Giovedì sera si incontreranno tre torinesi eccezionali, nel senso letterale della parola: fuori dalle regole, dalle consuetudini, dalla noia.

Il primo è Luca Ragagnin che è scrittore, paroliere, artista ma più di tutto poeta. Ha contribuito alle righe più belle dei Subsonica, ha pubblicato un milione di libri. E poi ha fatto anche delle cose in cui si guadagna. Tre vite fa ci trovammo fianco a fianco a scrivere testi automobilistici per una grande azienda torinese (indovinate).

Ricordo che una art director milanese di quelle molto vincenti gli disse: «tu sei il copywriter?» e lui le rispose, granitico: «se la parola non ti spaventa, io sarei un poeta». Così si fa.

La seconda persona è Enrico Remmert, scrittore, pochi come lui hanno raccontato questa città e attraverso essa tutto il resto (leggete «La guerra dei Murazzi» e poi ne parliamo). Ha pubblicato romanzi e racconti, tra il bello e il bellissimo. E poi ha fatto anche delle cose in cui si guadagna. Due vite fa una grande azienda dolciaria piemontese (indovinate) rinchiuse in un agriturismo lui, me e altri «creativi» per studiare una nuova campagna pubblicitaria. Passavamo il tempo ad assaggiar merendine. Retribuiti. Il paradiso. Bei tempi.

La terza persona è Ugo Fontanone, cuoco e timoniere della Taverna di Fra' Fiusch sulla collina torinese, una delle pietre miliari delle «nuove osterie» italiane, quelle accoglienti, attente alla qualità, rispettose ma non intimidite dalla tradizione.

Una vita fa andai a lavorare qualche giorno nella loro cucina, per capirci qualcosa. Imparai più in quelle settantadue ore a cuocer finanziere che in mesi di letture.

Ecco, questi tre uomini straordinari giovedì si riuniscono, un po' come i Pooh: sotto le stelle di Revigliasco, los tres organizzano da Fra' Fiusch una cena con letture in occasione della riedizione di una pietra miliare di noi gaudenti, quell'«Elogio della sbronza consapevole» che Remmert-Ragagnin scrissero vent'anni fa (si prenota qui: 011 8608224, 346 0426966, info@frafiusch.it).

Sarà bello ritrovarli. Con qualche anno in più. Con qualche ruga in più. Con qualche chilo in più. Ma tutti e tre sempre, indiscutibilmente, rock and roll.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Sul web
Tutti gli articoli di Luca Iaccarino si trovano sul sito del corriere Torino: www.torino.corriere.it

pressreader PRINTED AND DISTRIBUTED BY PRESSREADER PressReader.com +1 604 278 4604 COPYRIGHT AND PROTECTED BY APPLICABLE LAW