

Cuochi d'acqua dolce

Sono molti i cuochi "pescatori" e non, che preparano piatti succulenti con i meno inflazionati pesci d'acqua dolce

La tendenza "dolce" si muove ancora sott'acqua, ma c'è da scommettere che in poco tempo si rafforzi. I segnali, un tempo deboli, attualmente sempre più chiari sebbene la navigazione sia di nicchia. Non potrebbe essere altrimenti perché i pesci d'acqua dolce non possono avere una presenza di rilievo, i nostri laghi, i nostri fiumi, i torrenti e gli stagni sono assai avari a causa dell'inquinamento e anche di una pesca in passato non certo da gentiluomini. Nonostante queste cause ambientali, i menu di diversi ristoranti, non solo quelli affacciati sul lago o con una finestra sul fiume, offrono un pesce d'acqua dolce, la cui conoscenza da parte dei consumatori è limitata, così come per i pesci marini.



(Caffè La Crepa - Piazza Giacomo Matteotti, 13, Isola Dovarese)

La grande maggioranza con tendenza "esterofila" di certo conosce il salmone che arriva da acque lontane, mentre non ha mai gustato una carpa, un cavedano, il pesce persico, il lavarello o il coregone, il luccio, la tinca, il pesce gatto, la trota fario o arcobaleno, il lucioperca, l'agone, l'alborella. Forse sono conosciuti lo storione, perché padre e madre del caviale, e l'anguilla, la cui femmina, ovverosia il capitone, corre sulle tavole dell'ultimo dell'anno come portafortuna.



(Ratanà - Via Gaetano de Castillia, 28, Milano)

Da questi pesci molti cuochi offrono piatti succulenti o delicati al tempo stesso, come il risotto con pesce gatto e piselli, cucinato da Franco Panza dell' Osteria del Rifugio del Lungolago a Mantova, il luccio in salsa Isolana del Caffè La Crepa di Isola Dovarese, il coregone del Lago d'Iseo marinato del Pont de Ferr di Milano (lo chef Vittorio Fusari da sempre ricorre al lago), il salmerino alpino è spesso utilizzato da Alfio Ghezzi della Locanda Margon di Ravina (TN). Ci sono anche cuochi pescatori dove questo ingrediente ittico non manca mai, forse anche per passione, così Cesare Battisti del Ratanà di Milano, che apprezza soprattutto il salmerino e la trota fario e Antonio Consonni del Cenacolo dei pittori di Villa Raverio che non solo pesca ogni giovedì in laghi diversi, ma affumica direttamente il suo bottino a cominciare dalla trota, poi prepara anche un buon patè di lavarello o un piatto con la tinca. Ciò che poi suggella la tendenza è la recente nascita del "Movimento Gente di Lago", varato da Marco Sacco, chef patron del Piccolo Lago di Verbania che raccoglie altri locali.