

PANORAMA

LINK_CIBO D'ESTATE

L'arrosto oltre al fumo

di Fiammetta Fadda

Gusti alla griglia È stato il primo gesto gastronomico dell'homo sapiens, ma per l'uomo digitale grigliare è ancora difficile. Per capirci: servono meno tentativi per riuscire a fare un soufflé rispettabile che per capire il perfetto punto di cottura di una bistecca alla griglia. Tutta questione di feeling, spiegano i virtuosi: di quanto la carne cede sotto la spinta del polpastrello, del punto di opaco raggiunto dal mantello della seppia, dalla sfumatura della fetta di pomodoro. Solo che prima ci sono occhi arrossati dal fumo della carbonella, dita scottate, umile manovalanza nella pulitura appropriata della griglia. In compenso non c'è rito vacanziero più socializzante: le «quote macho» fraternizzano dissertando sull'uso delle varie essenze legnose, mentre «le quote rosa» parlano del gioco dei sali esotici e dei pepi eccentrici. Importante abbondare con i drink: birre artigianali con note di zenzero e agrumi, smoky Martini, Bloody Mary creativi. Eventuali imperizie saranno sommerse dal divertimento generale. Ecco il piatto-simbolo di quattro grilliari doc.



PESCA IN VALLE



Il ristorante La zanzara sorge in un luogo di grande poesia: su una piccola isola della Valle di Porticino, con un ponte di legno che la collega alla terraferma. Era una stazione di pesca e la cottura sulla griglia, come racconta Elio, cuoco e proprietario, era d'obbligo per la gente povera. «Ma richiede una grande precisione perché non si può giocare con la potenza del fuoco».

PESCE E POLENTA

In questa stagione i pesci da grigliare perché sono al vertice della bontà sono le alici, gli sgombri, il rombo liscio, più fine di quello chiodato, e l'anguilla presa alle foci del Po, che adesso è «magra». Alici e sgombri vanno cotti pochissimo su fuoco vivo e robusto, per non risultare asciutti. L'anguilla ha una ricetta speciale: tagliata a tronchi, si porta a metà cottura sulla brace lentamente, poi si passa in forno disposta su una griglia di ramoscelli appoggiata su una teglia.

RISTORANTE LA ZANZARA, Oasi di Porticino, Codigoro, Ferrara. Tel. 0533355236 www.ristorantelazanzara.com

LE GRANDI BISTECCHIE

El beché, il macellaio. A Fabrizio Nonis (foto sotto), conduttore televisivo e mago della griglia, piace definirsi così per ribadire la passione del macello ereditata dal padre. Sa tutto delle grandi carni bovine che ricerca per il mondo. Questa ricetta è un'improvvisazione nata in una pausa di Marrakech Express, la scuola di cucina italo-marocchina che tiene al Riad El Miria a Marrakech. **Per 4 sandwich occorrono 8 fettine a testa**, tagliate in forma regolare, di vitellone, melanzane rotonde, peperoni, formaggio. Sale, pepe, una pennellata di buon olio, si scottano per 2/4 minuti per lato sulla griglia molto calda. A parte si prepara una frittatina di 4 uova, da tagliare con un coppapasta. Si compone il sandwich sovrappoendo nell'ordine: le fettine di carne, le melanzane, il peperone, il formaggio; si ripetono gli strati terminando con una frittatina. Si presentano i sandwich infilzati in spiedini di legno su piattini caldi con fette di pane a cassetta tostate e qualche salsa. Marrakechexpress.com



L'AGNELLO, IL MAIALE, LE INTERIORA

La tradizione è quella antica dei fornelli pugliesi, le macellerie che la sera si trasformano in bracerie dove si sceglie, si acquista la carne e ce la si fa cucinare sul posto. Qui si sente l'apporto anche culturale delle nuove generazioni nella bella terrazza alta su Monopoli e nei tavoli preparati con cura. Nota curiosa: la macelleria, ereditata dal padre, è tutta al femminile: tanto dietro il bancone quanto alla griglia.

ZAMPINA E BOMBETTE La zampina è una salsiccia di carne mista tritata e condita con sugo di pomodoro, formaggio pecorino, sale, pepe e aromi, tipica di Sammichele



di Bari, venduta sfusa nelle macellerie. La porzione singola è di una trentina di centimetri arrotolata a spirali, va cotta sulla griglia caldissima alimentata con legno di ulivo. Insieme, si cuociono le «bombette», calcolandone uno spiedo a testa, le fettine sottili di capocollo di maiale, in variante panata, dolce (con prosciutto crudo all'interno) e piccante.

VECCHIE STORIE Monopoli, Bari. Tel. 0806900361 www.vecchiestorie.it



SUI CARBONI ARRENTI

Non è solo la tavola di riferimento per una grigliata omerica quando arriva la stagione della caccia. Errico Recanatì (foto), cuoco del ristorante Andreina, ha un progetto: portare le note affumicate nella cucina contemporanea. Fa l'ostrica alla brace con la perla della sua acqua, la faraona in doppia cottura, sopra e sotto i carboni, e sta studiando il fegato grasso grigliato. In questo dessert un delicato aroma di fumo penetra la frutta.

ZUPPA DI ANANAS AFFUMICATA

Si taglia a fette di un centimetro un mezzo ananas, lo si avvolge in carta stagnola bucherellata e lo si dispone sulla griglia a calore molto basso 20 minuti voltandolo una volta. Si passa al frullatore e poi al passino il frutto con il liquido formato, si mette in frigo e poi si presenta con un gelato allo yogurt e meringa sgranata.

RISTORANTE ANDREINA Loreto, Ancona. Tel. 071970124 www.ristoranteandraina.it