

il conservatorio

Periodico del Conservatorio Arti e Tradizioni Alimentari

Direzione - Redazione e Pubblicità: piazza Diaz n. 1 - Monza - Tel. 039 2301240 - Fax 039 2312234 - e-mail: conservatorio@realtabrianza.it

Distribuzione gratuita

30 settembre 2006

Spedizione in abbonamento postale

NUOVO IMPEGNO DEL CONSERVATORIO

IL PESCE IGNORANTE

PRANZO-RICERCA DESTINATO AI SOCI E LORO AMICI

Se, andando in giro per le coste toscane, sentite parlare del pesce ignorante non partite immediatamente, presi da sacro fuoco, a organizzare corsi di istruzione per gli abitanti del mare. Si tratta molto più semplicemente di una curiosa denominazione dei pesci "poveri" o più semplicemente trascurati dalle grandi cucine perché abitanti in zone marine molto limitate. Finiscono spesso in questa categoria i pesci che richiedono una preparazione per la cottura più laboriosa del solito o magari, per qualche spina in più, ricette più elaborate e quindi abbastanza diverse dalla solita grigliata mista o dalla cottura "al sale" che imperversa, per pigrizia, sulle liste di molti ristoranti.

Il Mediterraneo, per la grande varietà dell'ambiente costiero e per le numerose secche che ne movimentano il fondo, è da sempre l'ambiente favorevole alla costituzione di colonie locali che arricchiscono il catalogo della fauna marina. La storia e le tradizioni culinarie delle popolazioni rivierasche ne forniscono ampia testimonianza, insieme alla crescita della cultura marinara e allo sviluppo dell'economia della pesca. Per noi mediterranei la pesca ha sempre fatto parte del nostro bagaglio di conoscenze, reale o immaginario. La paranza, il peschereccio, la rete, le lampare sono cose che tutti conosciamo e che hanno spesso accompagnato alcuni momenti belli e importanti della nostra vita. Per i pescatori naturalmente non è sempre così e chi vive sul mare e del mare ha imparato a rispettarlo e a temerlo.

Anche per i nostri pesci ignoranti la vita non è facile. Non potendo trasferirsi in comodi allevamenti, magari in Sardegna o a Orbetello, devono convivere con i pericoli che il nostro tempo comporta.

L'innalzamento della temperatura dell'acqua, dovuto alle ormai troppo note modificazioni climatiche, ha creato negli ultimi anni le condizioni per l'arrivo e l'insediamento di specie marine provenienti da altri mari più caldi, che hanno modificato l'equilibrio locale a danno della fauna marina già esistente e che si era a suo tempo naturalizzata sul posto per il mix delle condizioni di salinità, di temperatura, di alimentazione, di natura della costa o del fondo marino e così via. Se a questo si aggiunge l'inquinamento, gli scarichi incontrollati, l'antropizzazione selvaggia possiamo capire che la vita incomincia a essere dura per chiunque, figuriamoci per un povero pesce ignorante che era abituato a stare bene dove stava! Ma così va il mondo...

Presentiamone qualcuno. La spatola, il ghiozzo, la pettinessa, la pezzogna, il suro, la perchia, la tracina, la salpa, lo sparo, la mormora, l'occhiata, il grongo, la boga, la murena. Potremmo continuare ancora, e non abbiamo messo nell'elenco il pesce azzurro che merita un posto a parte ma che è ben conosciuto anche se non sempre apprezzato come merita (avete mai mangiato gli spaghetti con le aguglie?)

La cattura di questi pesci è spesso stagionale e comunque è legata all'attrezzatura di pesca, che ormai è per motivi economici molto più di frequente adatta alla pesca di altura, per cui la loro disponibilità sul mercato è sempre più rara. Chi può lo cerchi nei piccoli porti quando atterrano le paranze e se ha fortuna (o se l'ha avuta il pescatore) potrà predisporre a gustare sapori nuovi e piatti di carattere.

Giuseppe Astori

"IL PESCE IGNORANTE"

Pranzo Accademico di sabato 30 settembre 2006

Ristorante

"Alle Arcate"

**Via Cortelonga, 1
Monza**

PROGRAMMA

Ore 11.00

Per chi ha piacere, appuntamento in piazza Duomo per visitare una particolarità artistica del nostro Centro storico.



Ore 12.30

Ristorante alle Arcate per il Convivium "Il Pesce Ignorante"



Ore 14.30

Liberi commenti del dopo Pranzo e saluto di commiato



Un particolare ringraziamento al Sig. Antonio, Patron del Ristorante, per il professionale impegno e per il contributo dato alla nostra ricerca. Pochi come lui conoscono la materia che diffonde con passione in un territorio lontano dal mare.

IL MARE MAGNUM DELLE RICETTE

POLPETTINE IN BRODO DI PESCE

1/2 kg. di pesce a polpa bianca, appena lessato e pulito (ope, sauri, salpe, spatola), due uova intere, trenta grammi di caciocavallo grattugiato, prezzemolo e farina; cinque o sei fette di pane ammollato nel latte, sale, pepe, pangrattato, un pomodoro a dadini, finocchietto selvatico, olio extravergine d'oliva.

Lessare i pesci e conservare l'acqua di cottura. Ricavare la polpa e formare un impasto con la polpa ottenuta, il pane ammollato e strizzato, il sale, il prezzemolo tritato, il caciocavallo, il pepe e le uova intere. Formare delle polpettine del diametro di circa tre centimetri e infarinare. Aggiungere all'acqua di cottura del pesce le carcasse spolpate e riportare a bollore per 20/30 minuti.

Filtrare il brodo tiepido con un colino fine, salare, pepare e portare a bollore. Aggiungere le polpette, che saranno cotte quando vengono a galla. Servire guarnendo il piatto con il pomodoro, il finocchietto tritato e un filo d'olio extravergine d'oliva.



PESCE SPATOLA ALLA LIGURE

Sfilettare la spatola e tagliare i filetti in tronchi di 15 cm. Affettare uno scalogno e imbiondirlo in olio di oliva, con una punta di peperoncino.

Aggiungere il pesce, bagnare con vino bianco (va bene un pigato, che poi accompagnerà il piatto. In mancanza va bene anche un trebbiano). Aggiungere dei pinoli precedentemente leggermente tostiti, spruzzare con mezzo limone, aggiustare di sale e pepe. Fiamma bella viva. Dopo qualche minuto girare il pesce e completare la cottura.

A cottura ultimata profumare con poco origano e rosmarino.

MINISTRA DI RISO E GOBBIONI

1/2 kg. di gobbioni, gr. 250 di riso semifino, olio di oliva, aglio, prezzemolo, sale.

Pulire il pesce e lessarlo in acqua salata, con uno spicchio d'aglio, gambi di prezzemolo e mezza cipolla bianca. Ricavare la polpa del pesce e metterla da parte. Rimettere le carcasse del pesce nell'acqua, aggiungere un filo d'olio e far bollire dolcemente per 20/30 minuti. Filtrare il brodo ottenuto e utilizzarlo per lessare il riso, in modo da ottenere una minestra all'onda. A fine cottura aggiungere la polpa del pesce, spolverare con prezzemolo tritato e un filo d'olio. Aggiungere pepe bianco a piacere.

Tortino di pesce spatola

Ingredienti:

un pesce da 1 kg, 150 g. di pangrattato, pomodori Pachino secchi, capperi sotto sale, caciocavallo ragusano, cipolla, uvetta, pinoli, prezzemolo, origano, alloro, 2 arance, olio evo, sale e pepe.

Preparazione:

sfilettare il pesce.

Preparare la panatura con il pangrattato, i pomodorini secchi sminuzzati, i capperi, l'uvetta e i pinoli, il prezzemolo tritato, il ragusano grattugiato, la cipolla tritata, l'origano, pepe, sale, olio e il succo di un'arancia. Passare i filetti nella panatura e disporli in una teglia rotonda, poggiandoli verticalmente e concentricamente. Formato il tortino, mettere la restante farcitura tra i filetti e al di sopra, rivestire il bordo della teglia con foglie di alloro e bagnare con un filo d'olio.

Cuocere in forno a 200° per circa 15 minuti. Togliere dal forno, bagnare con altro succo d'arancia e servire tiepido.

PEZZOGNA AL CARTOCCIO

Pulire la pezzogna, squamarla e ungerla di olio extravergine, formare un cartoccio con la carta argentata, inserire il pesce e prima di chiuderlo aggiungere fettine di limone, gamberetti sgusciati e prezzemolo a foglie. Condire con olio, una spruzzata di vino bianco, aglio, sale e pepe. Chiudere il cartoccio e cuocere in forno preriscaldato per circa 25 minuti.

PEZZOGNA ALL'ACQUA PAZZA

Pulire il pesce e salare all'interno. Mettere in un tegame l'olio, uno spicchio d'aglio, fettine di cipolla, un peperoncino. Far imbiondire, aggiungere dei pomodorini, un bicchiere d'acqua e mezzo bicchiere di vino bianco. Aggiungere il pesce, salare e cuocere a fiamma media e coperto per 15-20 minuti. A fine cottura spolverare con prezzemolo tritato.

IL MARE MAGNUM DELLE RICETTE

TORTINO DI SPATOLA

La spatola è chiamata anche pesce bandiera o pesce scia-bola.

Il pesce ha squame sottilissime, che si tolgono strofinando con un panno.

Sfilettare il pesce ricavando due strisce intere senza lisce.

Preparare un trito con prezzemolo, aglio e capperi, versarlo in una ciotola e impastarlo con pangrattato, olio di oliva e formaggio grattugiato (pecorino, eventualmente con parmigiano).

Versare l'impasto su ciascuna striscia di pesce, arrotolarla e fermarla con uno stecchino ed infornare a 200/220° per 25 minuti circa.

Le proporzioni sono libere e dipendono dal gusto di ciascuno; indicativamente: gr. 200 di pangrattato, 6/7 cucchiaini di olio, gr. 40 di formaggio grattugiato, due spicchi d'aglio, due pugni di capperi, prezzemolo abbondante.

INVOLTINI DI SPATOLA SU CAPONATA ALLA MENTA

Per la caponata: 3 peperoni (uno rosso, uno verde, uno giallo); mezza cipolla rossa di Tropea tagliata a strisce; g 20 di pinoli tostati; g 30 di uvetta ammollata; g 50 di aceto; polpa di un pomodoro; g 70 di zucchero; sale.

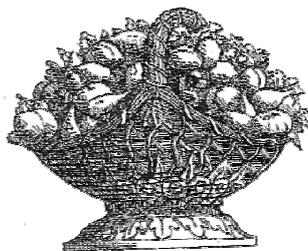
Per gli involtini: g 400 di spatola sfilettata; g 100 di mollica di pancarrè; 12 gamberi rossi sgusciati. La scorza di un limone; il succo e la scorza di una arancia; g 30 di pecorino grattugiato; prezzemolo tritato; 4-5 foglie di basilico tritate; sale, pepe.

Per l'olio alla menta: g 100 di olio extravergine d'oliva leggero (tipo ligure); una manciata di foglie di menta;

Per la salsa: succo ridotto di due arance e di un limone.

Preparare la caponata con gli ingredienti indicati.

Tagliare i filetti di spatola in pezzi di una decina di centimetri e realizzare gli involtini (lasciando la pelle all'interno) farcendoli con gli ingredienti indicati, escluso i gamberi. Cuocere gli involtini in forno e saltare i gamberi in padella. Montare il piatto con l'involentino e il gambero irrorati con la salsa di arancia e limone e guarnendo con la caponata, sulla quale va versato un filo di olio alla menta.



INVOLTINI DI SPATOLA A MODO MIO

Sfilettare una spatola e tagliare le due strisce in 8/10 pezzi. Preparare un impasto tritando finemente gli ingredienti del ripieno (pangrattato, caciocavallo tritato, prezzemolo, menta, pinoli). Stendere su un tagliere i filetti di spatola con la pelle rivolta verso l'interno dell'involucro. Farcirli col ripieno, arrotolarli e chiuderli con uno stuzzicadenti. Cuocere gli involtini sulla piastra coperta di foglie d'alloro fino a cottura ultimata. Sale e pepe. La cottura va fatta a fuoco dolce. Servire caldi, con a parte olio e limone.

PEZZOGNA ALLO SFUSATO AMALFITANO

Preparare una salsa facendo bollire brevemente acqua, sale, olio di oliva, fettine di sfusato e mentuccia selvatica. Far raffreddare.

Pulire e filettare la pezzogna (da ogni pesce verranno quattro filetti). Mettere i filetti in una teglia, irrorare con la salsa e cuocere in forno a vapore 15-20 minuti, spolverando a metà cottura con buccia di limone grattugiata.

Guarnire con patate lesse, schiacciate con una forchetta e profumate con limone grattugiato e poco sugo del pesce.

OTE - CONVOCAZIONI - COMUNICAZIONI - APPUNTAMENTI - NOTE - CON**DOMANDA DI ADESIONE**

LA/IL SOTTOSCRITTAO.....

NATA/O A..... IL.....

UNITAMENTE AL CONIUGE.....

NATA/O A..... IL.....

RESIDENTI INVIA.....

TEL.(AB)..... (UFF.)(CELL.).....

FAX E-MAIL

Chiede di aderire al C.A.T.A. in qualità di socio ordinario e resta in attesa di conferma.

Data

Firma

Ai fini dell'adesione, che è subordinata al parere del Consiglio Direttivo, tenere presente che la quota annuale prevista dal 2006 è di 10,00 Euro per persona e di 15,00 Euro per la coppia.

IL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI VERRÀ EFFETTUATO NEL RISPETTO DELLE DISPOSIZIONI DI LEGGE VIGENTI

**I PROSSIMI
APPUNTAMENTI
PER IL 2006**

- 28/10/06
Cena Tipica Brianzola
- 25/11/06
Tartufata Accademica
del Conservatorio

il conservatorio**Direzione, Redazione
Amministrazione**

Piazza Diaz, 1 - Monza
Tel. 039/2301240 - Fax 039/2312234

Direttore Responsabile

Luigi Moretti

Segreteria di Redazione

Monica Bua, Tina Astori

Comitato di redazione

Giuseppe Astori (redattore capo)
Adolfo Brusa, Raffaele Cascella, Alfonso
Crisuolo, Gianfranco Ferrari, Doda
Fontana, Titti Gaiani, Michele Leggero,
Gianfranco Magrini, Pia Pasquini, Corrado
Tomassini, Angelo Zecca.

**Impaginazione, fotocomposizione e
stampa**

edizioni Pubblidam monza
Piazza Diaz, 1 - Monza
Tel. 039/2301240 - Fax 039/2312234

**CALENDARIO DELLE RIUNIONI DEL CONSIGLIO DIRETTIVO**

12 Ottobre

9 Novembre

14 Dicembre

sempre alle ore 18.30

La Segreteria del Conservatorio è a disposizione dei Signori Soci tutti i giovedì alle ore 18.00 nella sede sociale, piazza Diaz n. 1—Monza (suonare Finidam) - Tel. 039 2301240—Tel. Segretaria Sig.ra Tina Astori 335 8790839