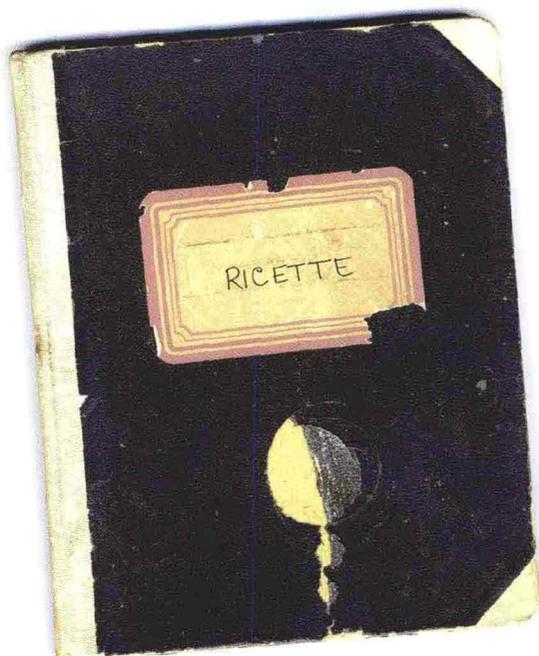


tendenze



Sapori senza tempo

Cucine cancellate dagli anni, dai diversi stili di vita, dalle mode. La tendenza è di riportarle in auge per vivere inedite esperienze gustative

di Annamaria Andreasi - foto di Sxc.hu

Suggerimenti corsare

La più **affascinante** è sicuramente quella dei **filibustieri**. Risale al **secolo XVII** ed è il frutto dell'inventiva di uomini di provenienze diverse, corsari di nazionalità francese, inglese e olandese, impegnati a condurre un'ostinata e lunga guerra a danno degli spagnoli nei mari delle Antille. È stata definita la prima autenticamente **internazionale** e la più **moderna** delle cucine dimenticate, e si può considerare antesignana dell'odierna cucina creola.

Bottini gourmet

È difficile pensare che i **filibustieri** potessero essere dei gourmet; eppure era proprio così. Oltre a pirateggiare, questi uomini avventurosi amavano bere e mangiare e, poiché non erano così rozzi come sono stati dipinti dal folklore, quando ritornavano in porto con i loro ricchi bottini, sapevano concedersi i più **raffinati piaceri**. Inventarono una cucina su misura delle loro esigenze, basata sull'uso di prodotti fino a quel momento completamente sconosciuti che reperivano nelle scorribande sulla terra ferma.



Ricette aromatiche

I filibustieri sono stati i veri iniziatori della **grigliata**, mentre i loro compagni bucanieri hanno messo a punto quel famoso **barbacoa** da cui è derivato il nostro barbecue. Lo utilizzavano sia per affumicare qualsiasi tipo di carne destinata a essere portata a bordo, sia per arrostarne i pezzi alla brace quando organizzavano festini. Amanti degli **alcolici**, inventarono audaci miscugli che sono gli antenati diretti dei nostri cocktail e punch. Naturalmente utilizzavano con maestria il **pescato** e portarono ai più alti livelli l'arte delle **spezie**, che rastrellavano da tutti i continenti (allora erano preziose come l'oro).

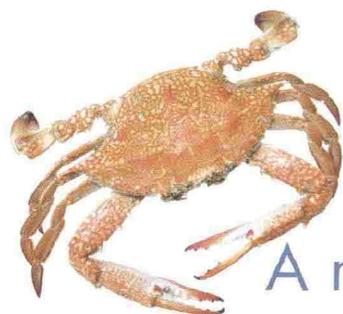
punto **IT** 65

tendenze

Epopea gourmande

I filibustieri non erano esattamente, o non soltanto, dei ru- di uomini di mare. Spesso erano etnologi, idrografi, botanici, geologi; alcuni vestivano il saio e sapevano bene **trasformarsi**, di volta in volta, in medici, soldati, agronomi, naturalisti... e **cuochi**. La loro storia e le loro preparazioni si trovano in un libro di Melani Le Bris "La cucina della filibusta", pubblicato in Italia da Elèuthera editore

con una prefazione di **Luigi Veronelli**. L'autrice (figlia dello storico della pirateria Michel Le Bris) è anche un'esperta cuoca e ha quindi **sperimentato** tutte le ricette modernizzandole un po'. Non dovrebbe essere difficile imitarle perché la maggior parte degli ingredienti è reperibile sul mercato o nei negozi gourmet, oppure può essere sostituita con qualcosa di nostrano.



A misura di mare

Anche l'italiana cucina in uso nei tempi passati sulle **barche** dei pescatori. Da riscoprire, nonostante non possieda il fascino esotico di quella degli antichi filibustieri. **Non** è da **confondere** con quella che viene proposta da chef affermati per lussuosi panfili e barche a vela; si tratta piuttosto di elaborati che rimandano alle tradizioni dei nostri litorali dove, dalla varietà e dalla prelibatezza del pescato, è nata una eccellente **cucina di bordo** in uso nei piccoli pescherecci.

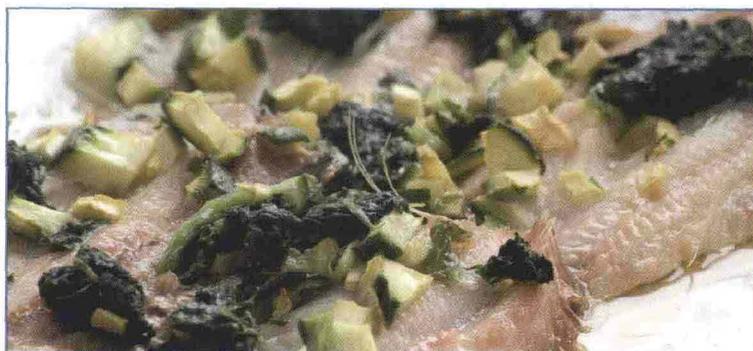
ricette

Buljol

È un'insalata di pesce in salamoia da servire come antipasto. È molto diffuso il suo uso nei picnic sulle spiagge delle Barbados.

Ingredienti per 6 persone: 125 g di pesce salato - 2 cucchiaini di succo di lime - 4 cucchiaini di olio d'oliva - un battuto di aglio, cipolline, prezzemolo, timo fresco - ½ peperone rosso - 1 cetriolo medio sbucciato, privato dei semi e tagliato a dadini - 2 o 3 pomodori senza semi, tagliati a dadini - 1 avocado a pezzi.

Preparazione: in una ciotola mescolare il pesce cotto e tritato con succo di lime, olio d'oliva, aglio, prezzemolo, timo fresco e pepe. Unire il pomodoro e il cetriolo; infine l'avocado, facendo attenzione a mantenerne intatta la polpa. Lasciar riposare un paio d'ore in frigo e servire guarnito con prezzemolo tritato.



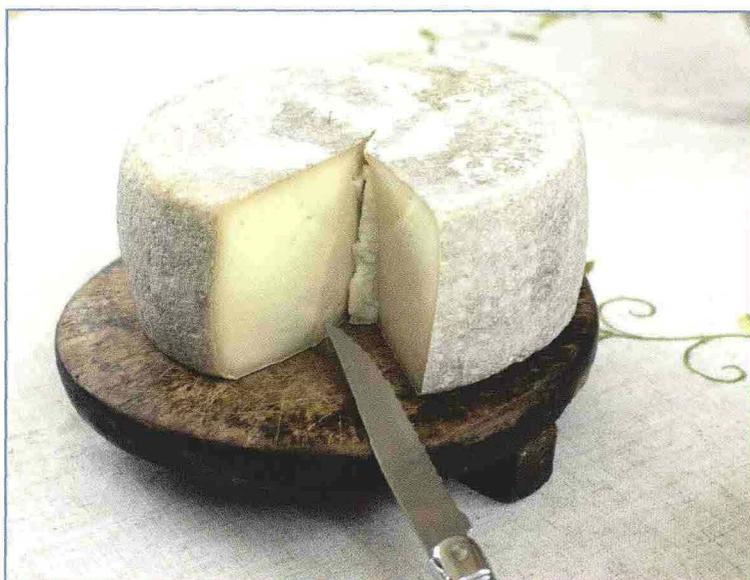
Sotto la lente

Le abitudini e le tradizioni della vita del porto e della pesca di **San Benedetto del Tronto**. Cinque giornate, in giugno, all'insegna di attività e percorsi degustativi, con **aperitivi** e menu evocativi di vecchie ricette elaborate tra i rumori degli ormeggi. Sono stati offerti dalla locale Associazione pescatori e da ristoranti e stabilimenti balneari. Molto attraenti i **corsi** di cucina "Erbe e aromi nella cucina marinara sambenedettese" alla scoperta di **olive di pesce**, coda di rospo in potacchio, totano ripieno rosé, moscardini con cipolle... Per saperne di più consultare <http://esperienzedimare.wordpress.com/>.

il Castelmagno, superbo formaggio dell'alta Valgrana, è il campione dei latticini della cucina occitana

Cucina occitana

Oggi sopravvive, in Italia, nelle **valli piemontesi** che costituirono la regione orientale dell'Occitania, un vasto territorio che si estendeva dalle Alpi ai Pirenei e dall'Atlantico al mare Mediterraneo. Si tratta di una gastronomia semplice, ma **sana** e **gustosa** come poche altre, capace di combinare antiche nobiltà trobadoriche con sapori alpini forti e originali; le ricette raccontano di **manualità** sapienti, di cotture spesso lunghe, lente, mai forzate.



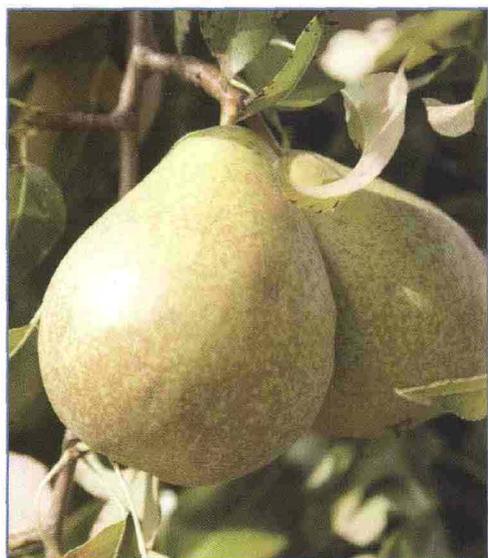
dal settore

Testato sul campo

Giorgio Chiesa è il titolare del Ristorante delle Antiche Contrade di Cuneo e ha sposato con entusiasmo l'idea di proporre, insieme al suo giovane chef **Juri Chiotti**, la cucina occitana in versione gourmet. I suoi piatti sono il frutto di una costante **ricerca** sui modi più appropriati di sfruttare al meglio i prodotti del territorio, presentandoli in chiave **moderna** con l'aiuto di nuove tecniche. Utilizzati con creatività e fantasia, i prodotti poveri di questa cucina ancestrale realizzano un obiettivo molto attuale: quello di sposare **autenticità** e contenimento dei costi; il che, in tempi di crisi economica, è apprezzato da tutti.



tendenze



Natura e tradizione

Oggi questa cucina è apprezzata dagli **intenditori**, anche grazie all'abbinamento con prodotti molto ricercati tipici delle vallate: eccellenti e gustose tome come il **Castelmagno** dell'alta Valgrana, la pecora sambucana della Valle Stura, le pere madernasse. Ingrediente di primo piano, naturalmente, sono le **erbe spontanee**,

i fiori, le bacche. Apuntamento in valle, dunque, per assaporare una pasta di erbe appena raccolte dietro casa, **olle di verdure** cotte a lungo nel forno a legna, conserve preparate artigianalmente... ricette antiche **custodite** da comunità che hanno saputo mantenere nei secoli un rapporto diretto con la natura.

ricette

*Terra
di patate, toumin dal Mel, aioli,
spinaci di montagna e lavanda*

Ingredienti: 610 g di patate lesse - 20 g di cacao in polvere - 10 g di olio extra vergine di oliva - 20 g di maizena - 10 foglie di spinaci di montagna - 10 g di burro d'alpeggio - 1 toumin dal Mel - 100 g di maionese - 1 spicchio di aglio fresco senza il germe - 1 dl di vino bianco - essenza e fiori freschi di lavanda

Procedimento: amalgamare le patate con il cacao, l'olio extra vergine di oliva e la maizena. Disporre il composto in una placca e far seccare in forno a 80°C per 5 ore. Frullarla poi fino a ottenere una polvere. Lessare le foglie di spinaci per due minuti e raffreddarle. Saltarle in padella con il burro d'alpeggio. Tagliare a cubi di 3 cm per lato il toumin dal Mel e disporlo su un piatto coperto ermeticamente dalla pellicola quindi metterlo in forno a vapore a 60°C fino a che sarà morbido, mantenendo però la forma. A parte pestare l'aglio in un mortaio e amalgamarvi la maionese e il vino bianco. Mettere la salsa in un sifone e caricare con due bombolette. Condire con un cucchiaino di brodo vegetale e sale la polvere di patate che, raggrumandosi, prenderà una consistenza granulosa. Disporre la terra di patate sparsa nel piatto, adagiarvi sopra i cubi di toumin dal Mel fondente, gli spinaci di montagna e con il sifone formare dei piccoli spumini di aioli. Completare il piatto con dei fiori di lavanda freschi, una spruzzata di olio essenziale di lavanda e del crescione di ruscello.

"Fu nelle zone portuali, nelle modeste capanne, nelle taverne, che furono creati molti dei piatti che ancora oggi ci rendono felici"

Michel Le Bris, storico della pirateria

