

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

“Non chiamiamolo sushi, ma crudo di mare”

Redazione · Thursday, October 18th, 2018

La rete dei ristoranti del Buongusto mette in luce alcuni aspetti legati al consumo del pesce crudo, che non deve essere chiamato sushi. Sul territorio, sono diversi i ristoranti che propongono piatti dove l'arte del pesce crudo viene elevata diventando una vera prelibatezza per il palato.

Di seguito l'articolo tratto dal sito www.prenotoio.com

In principio furono il sushi e il sashimi. Negli ultimi vent'anni il consumo del pesce crudo è diventata una vera e propria moda, un'abitudine alimentare che ha preso piede anche grazie alla convinzione che si trattasse di una tendenza esotica. Niente di più falso. Perché il consumo di pesce crudo è in realtà una pratica gastronomica diffusa in tutto il bacino mediterraneo dove – in particolare nelle località di mare – **mangiare pesce e molluschi al naturale**, oppure dopo una “cottura” dovuta al contatto con aromi acidi (aceto o succo di agrumi), **è da sempre considerato una vera prelibatezza.**

Chiamiamolo quindi con il suo vero nome, “crudo di mare”, anche perché nei ristoranti che lo propongono con maggiore serietà, la tendenza di oggi non è più di imitare le mode che vengono dall'estero quanto piuttosto di andare a recuperare il richiamo alle pratiche gastronomiche di casa nostra.

L'incremento della domanda di pesce crudo negli ultimi anni, ha fatto sì che tantissimi ristoranti nel nostro Paese abbiano deciso di mettere in carta questo tipo di alimento; ma in realtà, **per proporre un pesce crudo di qualità, servono attenzioni e professionalità non comuni che non sempre si riscontrano negli operatori improvvisati.** Per fortuna la legislazione italiana, in materia di consumo di pesce crudo, è estremamente severa in particolare per quanto riguarda il trattamento della materia prima che per legge – se fresca – deve essere congelata a ben precise condizioni prima della somministrazione al consumatore senza cottura. Mentre – se è congelata – deve essere garantita la continuità e l'integrità della catena di conservazione. Può sembrare una banalità, ma non ci dobbiamo scordare che il Giappone, dove la normativa in proposito è meno vincolante e dove può accadere a volte di vedere i maestri di sushi che uccidono il pesce e lo servono direttamente ai commensali, è anche il Paese dove si registra il maggior numero di vittime di infezioni da parassiti del pesce.

E allora è giusto per prima cosa **sfatare una falsa convinzione: il pesce fresco abbattuto non è**

pesce congelato. Perché i moderni abbattitori operano in maniera molto più rapida e in modo da conservare praticamente integre le qualità organolettiche del pesce. La tecnologia dell'abbattimento dunque, non solo ci tutela dal pericolo di ingerire parassiti presenti nel pesce, ma in realtà ci rende un alimento che ha tutta la fragranza e i valori nutrizionali del pesce appena pescato.

In questo articolo vogliamo allora segnalare alcuni ristoranti dell'Altomilanese che propongono il crudo di mare mettendo in rilievo le diverse filosofie di lavoro di questa materia prima.

Ognuno di loro in realtà offre una propria interpretazione di questo alimento che affonda le radici da un lato nella tradizione mediterranea e dall'altro nei diversi percorsi di formazione che anche a livello internazionale hanno svolto i diversi chef che abbiamo intervistato.

E' una piccola guida. Un vademecum predisposto per tutti gli amanti del crudo di mare e per i curiosi che volessero essere introdotti al consumo in sicurezza di questo particolare alimento. Sono ristoranti e cucine profondamente diversi che hanno in comune però il fatto di essere l'espressione di professionisti veri della ristorazione. Qui l'improvvisazione e la superficialità sono bandite perché il pesce crudo è una cosa seria.

L'Altra Botte (Legnano) e Madreperla (Magenta)



Direttamente dal mare di Sicilia

Francesco Marangolo, esponente di una storica famiglia di ristoratori che gestisce i ristoranti **L'Altra Botte** (via Mauro Venegoni 24 a Legnano) e **Madreperla** (via Donatori di Sangue 32 a Magenta) ci parla senza distinzione per entrambi i ristoranti: «*Noi siamo una famiglia di origini marinare e i nostri ristoranti operano in perfetta sinergia. Le differenze sono minime e riguardano magari i piatti e i pesci proposti ma tutto quello che c'è prima è condiviso*».

I Marangolo sono riusciti ad instaurare un rapporto diretto con alcune famiglie di pescatori di Mazara del Vallo «*È un rapporto di fiducia maturato nel corso degli anni grazie al quale i ristoranti della famiglia riescono ad offrire del pescato fresco nazionale che arriva con spedizione aerea direttamente a Malpensa due volte alla settimana. Una scelta che incide in parte sui costi: sia perché il pescato nazionale costa di più rispetto a quello importato, sia perché i costi di*

trasporto incidono in misura importante trattandosi di spedizioni effettuate direttamente. Però il gioco vale la candela e quando spieghiamo questo i nostri clienti comprendono perfettamente le nostre ragioni perché quello che offriamo è un prodotto di altissima qualità».



“Quando si aprono le casse sento il profumo del mare e mi sembra per un istante di tornare a casa mia” (Francesco Marangolo)

Una volta scaricato il pesce viene preparato, pulito e sfilettato: una parte destinata al consumo crudo va in abbattitore e il resto direttamente nelle cucine. *«D'altra parte – prosegue Marangolo – i nostri due ristoranti sono dedicati principalmente al pesce, quindi lavoriamo quantità di materia prima che ci consente di mantenere questo sistema di reperimento del pesce. Un'ulteriore particolarità derivata da questa nostra scelta è il fatto che proponiamo una tipologia di pesce che varia in base agli arrivi con specie che raramente si trovano da altre parti: saraghi, mormore, pezzonia, gallinelle, scorfani, sanpietro, tutti pesci che nei ristoranti del Sud si trovano tranquillamente.. mentre qui a Milano non sono molto comuni. E comunque è facile rendersi conto di cosa sto parlando perché basta entrare nei nostri ristoranti dove, ogni giorno, allestiamo la vetrina del pescato. Guardare non costa nulla».*

Il Madreperla e L'Altra Botte propongono entrambi in menu un antipasto di crudo di mare (la cui composizione varia a seconda degli arrivi) e la tartare di tonno.

Ristorante La Fornace (San Vittore Olona)

L'approccio al crudo di mare del ristorante La Fornace ci viene svelato dal patron **Luigino Poli**: è un approccio coerente con l'immagine del ristorante che punta maggiormente sulla ricerca. *«Vogliamo mantenere un legame con le proposte più classiche per far sentire a loro agio i clienti che amano questo prodotto, ma al contempo cerchiamo di declinare le nostre ricette in maniera creativa per cercare di distinguerci con un nostro percorso».*



Un piatto di Vincenzo Marconi

A spiegarci questo concetto più nel dettaglio è lo chef **Vincenzo Marconi**: «Non propongo il classico piatto di pesce crudo – dice Marconi – preferisco seguire un mio percorso e lavorare il pesce con grande attenzione ai sapori e ai colori, perché mantenere i colori della materia prima significa anche conservarne a pieno il sapore e tutte le proprietà organolettiche e nutrizionali. E poi nei condimenti diamo grande rilievo all'olio d'oliva, preferiamo non proporre salse e intingoli particolari, ma in linea con la tradizione mediterranea proponiamo diversi tipi di olio in accompagnamento. Ad esempio gli scampi li accompagniamo con l'olio del Garda, il tonno con l'olio siciliano e così via ... Personalmente poi amo molto le ostriche e sono affascinato dalla complessità e dalla varietà di questo prodotto che per me rappresenta veramente un momento di cultura. Ce ne sono veramente di tutti i tipi, decine e decine di qualità, ognuna delle quali ha le sue caratteristiche e la sua storia. Qui da noi, al Gruppo Poli (che comprende anche il ristorante La Guardia, ndr) il vero esperto di ostriche è **Marino Poli**, il fondatore del gruppo e papà di Luigino e Marco è lui che ancora oggi ci aiuta a districarci in questo universo. In questo momento proponiamo una selezione molto varia dalle belon bretoni, alle claires della Charente, alle piccole e gustosissime ostriche di San Teodoro in Sardegna e altre ancora, cercando in questa varietà di accompagnare il cliente con il racconto delle diversità e delle specificità che rendono diverse le molte tipologie di questo prodotto. Il mio approccio al pesce crudo – conclude Marconi – è frutto delle mie prime esperienze quando lavoravo con Graziano Cominelli al ristorante la Piazzetta a Brescia, che all'epoca aveva una stella Michelin e venne nominato dalla guida de l'Espresso come miglior ristorante di pesce d'Italia. Ecco: Cominelli nel trattare il pesce crudo puntava davvero tutto sull'olio d'oliva e io non ho mai dimenticato la sua lezione».



Ancora una creazione di Marconi

Ristorante la Guardia (Via XX Settembre 73 Nerviano)



Il ristorante La Guardia a Nerviano propone un *plateau* completo con sette o otto elementi a seconda della disponibilità (capesante, gamberi, crostacei. Ostriche e vari tipi di pescato come ad esempio il tonno, il branzino, la ricciola, il calamaro). Per i buongustai amanti del pesce crudo (ma solo su prenotazione!) La Guardia propone anche la possibilità di vivere una serata speciale, una vera e propria “full immersion nelle crudità di mare” come la definisce il patron **Marco Poli** che prevede ben otto portate con la degustazione di altrettanti tipi di pesce e crostaceo.

Sempre su prenotazione, al ristorante La Guardia è possibile anche richiedere un *plateau* speciale di solo coquillage (tartufi, ricci, ostriche e così via). *«Per valorizzare il sapore del nostro crudo – dice Poli – utilizziamo delle essenze gourmet per aromatizzare e accompagnare i piatti del menu degustazione ognuno dei quali ha un suo condimento specifico. Con il plateau invece manteniamo il pesce al naturale e poi a parte, per chi lo desidera, proponiamo le salse che classicamente si accompagnano al pesce crudo, il sale di Maldon e un olio evo siciliano di grande qualità, il Centonze. Ci tengo poi in modo particolare a dire – prosegue Poli – che in questi ultimi tempi stiamo ponendo molta attenzione a proporre nel nostro crudo prodotto pescato in mare (non allevato) e tranne pochissime eccezioni riusciamo a garantire ai nostri clienti anche questo plus».*

[Clicca qui](#) per vedere il video del **il ristorante La Guardia** che ci presenta lo speciale menu degustazione di pesce crudo. Il ristorante La Guardia propone in menu anche un’ampia scelta di antipasti di crudo di mare.

Ristorante Osteria Al Rossini (via Giulini 3, Legnano)



«Il crudo di pesce del Rossini prevede scampi di Sicilia, gamberi rossi di Sicilia, ostriche, tonno, orata e branzino». Questo ci dice il patron **Massimo Coccorullo**, che spiega poi come al Rossini il crudo di pesce viene accompagnato da un particolare condimento: *«Usiamo un capperi di Pantelleria tritato con del pomodoro secco, olio di Sicilia, sale maldon e una nota di dolce che viene data quando è possibile reperirla di stagione, dall’uso di una piccola quantità di pesca nettarina».* Altri piatti in menu all’Osteria Al Rossini nella sezione antipasti sono la “Tartare di Tonno Rosso e Passion Fruit” e il “Salmone marinato al Lime con il Burro alla Bietola e il suo Crostino”. Un

piatto – quest’ultimo – che ha molto successo e di cui Coccorullo, ideatore della particolare marinatura cui viene sottoposto il salmone, va particolarmente fiero.

Maragàsc (già Osteria Rid e Pacià, via Sant’Ambrogio 12, Legnano)

Al Maragàsc di Legnano è bandita la parola “sushi”, *«Noi – ci racconta il patron Davide Ceriotti – lo chiamiamo “pesce crudo” perché ci rifacciamo alla tradizione molto antica dei porti italiani dove il consumo del pesce crudo, eventualmente marinato, risale a ben prima dell’arrivo in Italia*

della moda giapponese del sushi. Proprio in questi giorni stiamo ridisegnando la nostra proposta gastronomica ritornando alle origini. Maragàsc era il nome di questo locale prima di diventare Rid e Pacià e proprio il Maragàsc è stato fra i ristoranti che hanno introdotto negli anni 2000 a Legnano la moda del pesce crudo. Per questo siamo voluti tornare a proporre il nostro misto di crudo che serviamo in maniera molto semplice, al naturale, lasciando al commensale la scelta se consumarlo così com'è (che per noi è il modo migliore) oppure condirlo con il salmoriglio e la vinaigrette all'italiana, oppure alla giapponese con il classico accompagnamento del sashimi con wasabi e salsa di soia. Per quanto riguarda la scelta dei prodotti cerchiamo di dare preferenza (dove è possibile) al pescato nazionale (in particolare il tonno e i gamberi ma non solo). E poi da noi è una garanzia il nome dello chef che cura la parte dei crudi. Sto parlando di Claudio Ceriotti, che ha alle spalle una grande esperienza di viaggi e di lavoro all'estero che gli hanno fatto entrare nel dna il piacere di toccare il meno possibile la materia prima e di valorizzarla tale e quale».

Rete del Buongusto

This entry was posted on Thursday, October 18th, 2018 at 11:40 am and is filed under [Alto Milanese](#), [Cucina](#), [Legnano](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.