

CAMBUSA, CROCE E DELIZIA: I CONSIGLI DELLO CHEF PER LA CUCINA IN BARCA

7 Agosto 2017

di Redazione



ROMA – Per i diportisti della domenica, e gli appassionati della vela e della nautica in genere la cambusa è croce e delizia. Gli spazi limitati della cucina e del frigo a bordo, e le soste in rada lontano da possibilità di approvvigionamenti di cibo fresco, fanno spesso prevalere per praticità e gusto la pasta col tonno nel menu di bordo.

Ma c'è altro oltre al pescato in scatola nella cucina marinara.

“Basta a volte guardare – dice **Gennarino Santoro**, cuoco a bordo di un caicco turistico alle Tremiti dopo anni di attività professionale come chef in Svizzera – a cosa offre il mare stesso e la macchia mediterranea lungo la costa. Senza disdegnare neanche i surgelati che offrono maggiore sicurezza rispetto ai prodotti sul banco di una pescheria talvolta scongelati da tempo”.

Per il “cuciniere” di famiglia tremitana doc dal 1700 l’acqua di mare stessa è un ingrediente, utile a risciacquare le cozze ma anche nelle basi di mare, per una pasta alle vongole ad esempio.

“I ricci di mare ora non si possono pescare, ma quando è consentito – racconta Gennarino a bordo – pochi esemplari femmina, riconoscibili per il colore marrone talvolta violaceo mentre gli esemplari neri sono i maschi, sono utili per mantecare un risotto di mare. Buone anche le ostriche a tale scopo”.

Una regola oggi poco applicata è quella della frollatura del pesce.

“Per il pescato fresco – spiega – occorre comportarsi come con la carne. Occorre fare frollare il pesce almeno 24 ore in frigo, a zero gradi così non gela, e aggiungere il sale solo a fine cottura. Importante però togliere le viscere subito e anche le branchie, che sono i polmoni dei pesci. Appena pescato, va tolta anche l’acqua, asciugando ogni esemplare prima di metterlo a frollare”.

“Il vino poi – sottolinea Gennarino – è un ‘amico’ della cucina marinara, dà gusto senza appesantire troppo il piatto con soffritti di aglio e cipolla. Preziosi poi i condimenti di mare. Le alghe ad esempio danno sapore di mare nelle preparazioni in bianco. Anche i pomodorini di mare, facilmente riconoscibili sugli scogli e nelle grotte, sono gustosi. Se si ha la pazienza di raccogliere le patelle, un sapore tremitano doc, è bene accompagnarle con un pizzico di agrumi per dare equilibrio e profondità al piatto. Quando invece si hanno a disposizione dei gamberoni, a seconda della quantità e qualità bisogna decidere a priori se dare importanza ai molluschi e al sugo. Nel secondo caso, bene riscoprire l’uso della passata di pomodoro, oggi andata un po’ nel dimenticatoio”.

“Quando voglio un sugo che attacca alla pasta, i paccheri sono tra i più richiesti a bordo, metto prima la passata e poi i pelati cotti almeno tre ore. Il pesce, anche se sfruttato nella lunga cottura a caldo, dà comunque il suo sapore. Altrimenti, come nel bollito di carne, si lavora con l’acqua a freddo”.

“Alle Tremiti poi i capperi, e i cocunci, non mancano, così come il pesce azzurro e le acciughe. Ma anche l’alloro, il rosmarino cresciuto vicino al mare, le mandorle sono ingredienti speciali in cucina, così come nei biscotti e dolci tipici”.

Anche per i crocieristi l’attenzione per il cibo e la buona tavola non manca mai.

“Il vero successo della cucina in mare è la varietà – sottolinea **Paolo Tarantino**, Corporate

Chef di Msc Crociere -. A bordo delle navi Msc Crociere viaggiano oltre 80 nazionalità diverse e dobbiamo soddisfare i gusti e le preferenze di tutti i passeggeri. Ad affascinare sempre di più c'è la cucina orientale, mentre è sempre più richiesta la proposta vegan e gluten free. Spopola, invece, la cucina della nostra tradizione italiana”.