

Frittura dell'Alto Adriatico

Spesso, nel fantastico mondo della gastronomia, siamo abituati ad assistere a mirabili interpretazioni di abili chef, i quali trasformano e manipolano pietanze con lo stesso pathos con cui i direttori d'orchestra dirigono le loro sinfonie. Ma in cucina è la stessa natura a suggerire come trasformare e tradurre i suoi doni, come trattare i prodotti generati da una terra dove il mare sposa la Laguna, dove le foci dei fiumi apportano linfa vitale e nutrimento a questa nostra laboriosa gente che da sempre ne trae beneficio.

Nel fritto si realizza un interessante connubio fra due di queste componenti territoriali: il mare e le acque interne. Il primo e' senza dubbio l'elemento unificante di un sodalizio eterno che ha dato splendore a Venezia, mettendola in stretta relazione con l'entroterra, con quei villaggi di pescatori divenuti in seguito ridenti località balneari.

Il secondo elemento invece e' un trionfo di quella natura lambita dai corsi dei fiumi che la fecondano, trasformandola in un una terra ricca e fertile, in campi, vigne, frutteti, dando il meglio di sé in quella tavolozza di colori e sapori che sono gli orti, quegli stessi orti da cui i Dogi della Serenissima traevano alimenti e benefici.

In laguna pescano "a ciclo continuo" "Caparosoari", così chiamati perché pescatori dei "Caparoso", tipico mollusco bivalvo della laguna di Venezia, "Moecanti" che traggono il loro appellativo dalla "Moeca", un granchio ripario il cui nome scientifico è "Carcinus Meditteraneus", che in fase di muta si libera del carapace e per un lasso di tempo diventa di struttura molle, al punto di poter essere degustato intero, dopo essere stato immerso in una pastella di uova e farina.

Le Anguille meritano una menzione speciale, nel Piave e nel Tagliamento ne troviamo una specie particolare che si distingue per il colore e il sapore della carne.

E come non parlare di tutte le specie ittiche che risalgono i fiumi, chi per cercar riparo chi per cacciare, tutte inconsapevolmente per offrire una ulteriore possibilita' di assortire i nostri fritti.

Qui, in questa fascia costiera di terra veneta, a Cortellazzo, Caorle, Chioggia, per citare solo alcune delle piu' note marinerie da sempre legate a questo fratello Blu, noi umili Lavoratori dei fornelli continuiamo con orgoglio la sapiente tradizione dei nostri avi e con altrettanto orgoglio la presentiamo sulle nostre tavole..

Ricetta:

Ingredienti per 4 persone

Sarde, Alici, Barboni” triglie “, Moi, Moeche (la quantità e’ a seconda della Pezzatura del prodotto generalmente si prepara due o tre tipi di pesce per arrivare a servire 300/350 gr a persona).

Olio di arachidi

Farina 00

Uova

Impanare il pesce precedentemente sviscerato pulito.

Lavare le moeche e lasciarle in un composto di n.2uova sbattute e farina 100gr (lasciare per 10 mt).

Scaldare in una padella da fritto(Fasora) olio di arachidi alla temperatura di 170°, quando l’olio è caldo friggere il pesce facendolo dorare. Adagiarlo su carta assorbente e servirlo ben caldo.

Buon Appetito.

Giorgio Grosso