

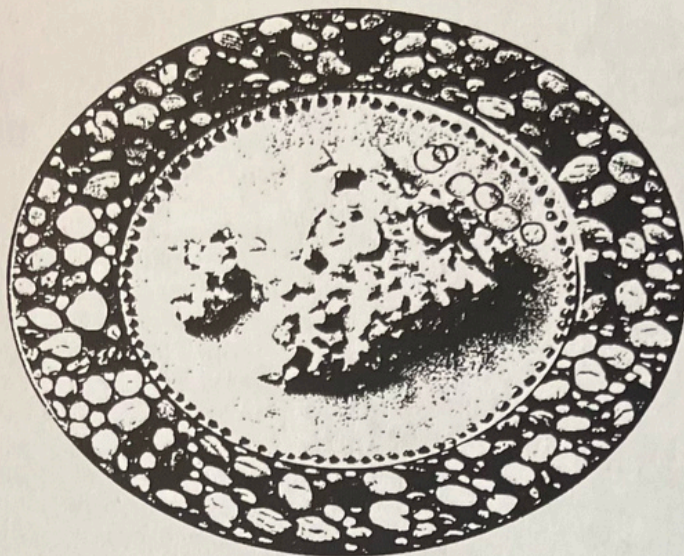
## DELIZIE

PAOLA SINIRAMED

## Sembra proprio un pesce d'aprile

**D**i pesce erano già ghiotti gli antichi Romani che, per averne sempre a disposizione, utilizzavano anche i vivai. La passione è andata aumentando nel tempo ma il mare spesso burrascoso, la conseguente pesca scarsa, il prezzo piuttosto elevato e la non agevole conservazione, soprattutto in casa, lo rendono ancora oggi un cibo non «facile».

ANTONIO SCHIAVANO



Ma la voglia di pesce rimane in tutte le stagioni e così gli espedienti si moltiplicano. Dagli stessi Romani, che preparavano un salsum sine salso, una sorta di pâté di fegato, di capretto o di lepre, realizzato e servito in tavola in forma di pesce, si arriva fino alla cucina del secolo scorso nella quale

si presentavano le più diverse preparazioni, come per esempio macedonie di verdure in gelatina e mousse varie di tonno, ma anche d'altro, sempre in forma di pesce.

Proprio nell'800, e ancor oggi in Toscana, l'omelette viene chiamata «pesce d'uova» per il suo aspetto allungato e ovale,

che appunto lo ricorda. Anche in Sicilia, quando manca la materia prima, si combina una pasta chiamata «del cattivo tempo», con acciughe e olive nere. Gli stessi finocchi tagliati a quarti, infarinati e fritti, vengono presentati con l'involgiante nome di «pisci di terra». E il riferimento è chiaro.

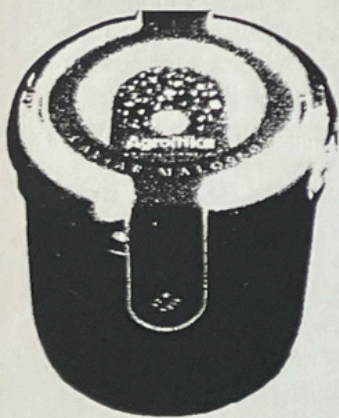
**Dolci notizie.** Gelati «biologici», ricette per dolci senza zucchero e torte senza uova, le scuole per aspiranti pasticceri, magari a Parigi, il museo svizzero del cioccolato: tutto questo, ma anche pratiche e semplici ricette, viene proposto nella pubblicazione mensile *Dolci* (1.800 lire al fascicolo, Zanfi Editore).



## Il caviale fatto in casa

**È** arrivato il caviale italiano: si ispira a quello che già si produceva in Italia nel Rinascimento, soprattutto nel delta del Po. Le uova dello storione, l'*acipenser trasmontanus*, di allevamento della Agroittica, l'azienda leader europea del settore, si caratterizzano per il colore grigio argento e le grandi dimensioni. Il caviale è poco salato

e si può considerare del tipo Malossol. Per ora viene proposto solo fresco. Il caviale dell'Agroittica è disponibile in limitate quantità e viene venduto in confezioni da 50 e 100 grammi, al prezzo di 600 mila lire al chilo (Agroittica Lombarda, Viadana di Calvisano, Brescia, tel. 030/9968107).



## In mezzo scorre il torrente

**S**i trova in un luogo molto piacevole, a 650 metri di altezza, nel cuore della Valtellina, circondato da torrenti e cascate, immerso in una vegetazione di castagni, sulla strada del Maloia a un passo dal confine italo-svizzero di Castasegna. Ma la vera sorpresa del ristorante Lanterna Verde (Villa di Chiavenna, frazione San Barnaba 7, tel. 0343/38588) sono i piatti, con un occhio alla tradizione locale, una ventata

di creatività e grande attenzione ai cibi naturali. D'inverno nella sala con travi a vista e camino, d'estate sulla veranda e sulla terrazza, con il rumore della vicina cascatella, si possono gustare, accompagnati dalle bottiglie di una cantina eccellente, le trote di torrente, preparate in tanti originali modi, le bresaole di cervo, i delicati tagliolini ai gamberi di fiume, i saporiti ravioli di lumache.

