

TASTE 2015: COSE DI UN ALTRO GUSTO

Quanto adoriamo i capperi, soprattutto quelli di Pantelleria... Piccoli, profumati e conservati rigorosamente sotto sale. Ma perché fermarsi qui? La domanda se l'è posta Gabriele Lasagni de **La nicchia**, con un approccio da imprenditore "esterno" all'isola, essendo lui emiliano. E qui si apre un mondo, "*perchè ti rendi conto che la pianta del cappero è stata sempre usata parzialmente*". Le foglie, ad esempio; dopo un rapido passaggio in aceto, possono essere conservate sott'olio e diventano un fantastico ingrediente per insalate oppure per umidi di carne. E i cucunci? Quelli davvero grandi sono sempre finiti nello scarto, ma facendoli essiccare e poi polverizzandoli se ne ricava una granella di capperi che può insaporire una pasta pantesca o un bel pesce! Pensiero laterale. Tonni, tonnetti e palamita sott'olio. Ma dov'è la novità?! Beh, la novità c'è ma non si vede – però si sente all'assaggio – ed è tutta nella modalità di lavorazione.

Negli stabilimenti pugliesi di Colimena, il pesce viene prima stabulato in grandi vasche in cui subisce un vero e proprio idromassaggio, durante il quale perderà tutte le tossine. La cottura poi non è a vapore, ma in un brodo aromatizzato con 14 spezie. Infine il tocco quasi da chef: il pesce cotto viene raffreddato in bagno d'acqua e ghiaccio per fermare la cottura ed ottenere delle carni ben sode. Aggiungiamoci poi un ottimo olio d'oliva pugliese e il gioco è fatto. Ed è buonissimo.

La noce in tutte le sue forme. Potrebbe essere questo il payoff di **Valier**, azienda agricola veneta; le sue noci subiscono i più disparati processi produttivi per dar luogo ad un catalogo di prodotti davvero ampio e particolare. Potremmo sorvolare sui gherigli di noce già sgusciati e sulla farina di noci, ma è dalla noce verde e dal suo mallo che vengono le novità. La noce giovane e morbida viene trattata come un sott'olio o come un candito, per essere aggiunta a umidi di carne e per accompagnare formaggi. New nuts!

Fabrizio Cioffi