Carmelo Chiaramonte

A TUTTO TONNO

BIBLIOTHECA CULINARIA

di Carmelo Chiaramonte

AUTORITRATTO CON PESCE

Sarà che un cuoco a un certo punto della sua vita, di cucina, abbandona i codici di cottura per lasciar parlare il proprio istinto. Sarà che noi, artigiani dei fornelli, ci si innamora dei prodotti, delle loro note musicali (in chiave di violino di capra, di spaghetti alla chitarra, carta da musica sarda). Oppure accade che non vediamo più, a un metro dalle nostre padelle, la vita che scorre, il rincorrersi delle vicende quotidiane, fuori dalla porta dell'officina cucina. Tant'è che capita, sovente, di riconoscersi in un alimento, di rispecchiarsi dentro di lui, di scambiarlo per la continuazione naturale delle proprie dita. Un narcisismo culinario, insomma, in cui non sai più se sei tu a decidere come e cosa cucinare o se lo specchio, brillante materia prima, decida per te e per chi mangia, il destino gastronomico di una ricetta compiuta.
Così mi è accaduto di provare un certo sentimento per il tonno, principe del mare, sultano della tavola mediterranea, salvatore di tante bocche negli ultimi tre o quattro millenni.
Oggi c'è un blando temporale intorno al tonno rosso mediterraneo. Uno stillicidio di certezze sussurrate sul suo vero nome (Pinna gialla? tonnina? Tonno rosa?), sibilline conoscenze delle sue dimensioni (tonnacchio? tonnetto? tonnarello?), nuvole e caligine di certezza di provenienza (dalla mattanza, dalla pesca a traino, a lenza, dall'acquacoltura in mare, dalle tonnare volanti). Ma soprattutto mi era sorta la domanda, come un lampo nel cielo sereno del forte successo del tonno nella cucina contemporanea mondiale, che cosa so io del pesce che ho conosciuto, come molti, solo in scatoletta?
Sono uscito dalla cucina, ho preso la mia automobile reumatica e sono andato a chiedere in giro. Ho chiacchierato con gli industriali delle conserve di tonno in Sicilia, gesticolato con pescatori e pescivendoli. Ho disturbato la quiete universitaria di qualche biologo marino, sfogliato libri polverosi di biblioteche e assaggiato le risposte che mi sono arrivate.
Così, in questo libricino, a chi legge racconterò del mio viaggio verso uno speciale pesce di cui ancora non si è fatta sufficiente chiarezza.
Prima di occuparmi del tonno ne conoscevo alcuni tagli (il filetto, la ventresca, i muscoli della coda) e sapevo delle interiora nobili e no (la bottarga, il cuore, la sacca spermatica, il pancreas, le budella, lo stomaco, alcuni salumi). Ma chiedendo tra i lavoratori del mare e delle industrie conserviere, da Trapani, San Vito lo Capo, Marsala e fino a Catania e Marzamemi, ho scoperto di non saperne granchè. Lo smarrimento gastro-geografico è stato forte. Dapprima mi ha invaso un senso di confusione ed incredulità, poi sono stato felice.
La lettrice ed il lettore, si accorgeranno di quanti usi e quante angolature è ricca la cultura alimentare del tonno, nel Mediterraneo. E chi ama cucinare per professione, come è capitato a me, si libererà di quel senso d'inferiorità che, tacitamente, si è avuto verso l'imponente e sopraffina cultura alimentare del Giappone.
Nonostante, mentre scrivo nell'anno solare duemilacinque, io mi senta più ricco di conoscenza e felice di sapere, alcune domande mi sono rimaste in cuore: dove sono stato, io, cuoco appassionato della mia isola? Quali conoscenze ho della cultura materiale della cucina siciliana? Eppure ho passeggiato molto, da dieci anni girovago per mercati, colline, borghi di mare e montagne sicule: ma perché non ho visto? Ci sono

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 g di *tracchia*
200 g di gola e 200 g di mandibola tagliate in pezzi e tenute sotto sale (200 g) per 2 giorni
1 limone
1 peperoncino fresco
foglie verdi di carrubo o di quercia

TONNO SUL TETTO

La *tracchia*, la gola e la mandibola

Un taglio che rimanda alla trasposizione marina delle puntine di maiale alla brace e, del resto, il tonno non avendo costole e cassa toracica, ha solo questa parte ossea con attaccata una piccola quantità di carne e grasso sublime, indimenticabile. I tagli sono un vero "lecca dita " in cui si sprigiona la parte animale in chi ama mangiare cartilagini e calli di carne attaccati alle ossa di questo o quell'animale. Riguardo alla gola è bene sapere che il tonno ne ha solo una e che riuscire ad assaggiarla provoca un accaponamento della pelle molto frizzante. Si può scegliere di cuocere la gola a parte, passandola sulla brace o scioglierla in un tegame con patate lesse e olio d'oliva. La mandibola è ricca di grassi e muscoli piccolissimi di grande fibra e sapore. Insomma un piatto tribale, in antitesi con qualsiasi galateo, da sorbire come aperitivo o dolce finale di un pasto. L'uso della tegola è utile per permettere di lasciar scivolare il grasso in eccesso durante la cottura in forno o sulle braci. Non è detto che il piatto non dia una sensazione di piacere volatile ed aerostatico. Si abbraccia l'idea di svolazzare, almeno fino al tetto di casa propria, un breve lievitare dagli affanni quotidiani per chi non conosce le gesta di Peter Pan, ma ne condivide il modo di essere, tralasciando i postumi di reumatismi da umidità di voli a bassa quota. A questa bontà del tonno non si può accostare, come bevanda, l'acqua, piuttosto si pensi ad un vino dai profumi di frutti ed animali selvatici come l'Aglianico del Vulture o a certi Barolo, vinificati alla vecchia maniera nelle botti di castagno e, comunque, di annata non più recente dei trent'anni.

Dopo aver dissalato bene i tagli del tonno, li asciugo con un panno da cucina e li appoggio sulla tegola o su una teglia forata. Cuocio in forno per 25 minuti a 190 °C e negli ultimi 2 minuti vi aggiungo le foglie di carrubo o di quercia allo scopo di profumare il pesce. Nel caso non si trovi la tegola, per la cottura è necessario usare una teglia capiente e una patata tagliata, posta sotto un'estremità, in modo da consentire la colatura del grasso. Il piatto lo guarnisco con fettine di limone e tanto peperoncino rosso e fresco.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

2 tappi di tonno da circa 150 g l'uno
500 g di coda di vitello (lessata per 2 ore con carote, sedano, cipolle e pepe in grani)
100 g di pistacchi di Bronte
200 g di zucca lagenaria

Per la maionese:
2 tuorli
2 cucchiai di succo di limone
1 cucchiaio di aceto di Jerez
sale, olio d'oliva fruttato lieve q.b.
40 g di pistacchi in polvere
mezzo cucchiaino di cipolla fresca tritata finemente

Per il torrone di sesamo:
50 g di semi di sesamo
1 cucchiaio di miele di millefiori
30 g di zucchero semolato

Ecco un'altra mia voglia di giocare con le parole e di fare una parodia al celeberrimo Vitel tonnè l'antica ricetta milanese, detta un tempo, viteltunè, una pietanza proveniente dalle cucine borghesi meneghine, diventata un tormento nella ristorazione italiana degli anni Ottanta e, oggi, decaduta nelle mense da grandi numeri e nei buffet di qualche autogrill. Una ricetta che merita nuovi omaggi e che interpreto guardando al tonno come protagonista e al vitello come accompagnatore e complice di un sodalizio perfetto.
Se il tappo è un filettino di testa, incastonato nelle tempie del tonno, grasso e peccaminoso, la coda del vitello è una moltitudine di muscoletti cremosi che rivela, nella ricetta, una sinfonia di grassi affettuosi e imbarazzanti per bontà. La marcia nuziale d'ingresso della forchetta è completata dall'olio intimo dei pistacchi di Bronte che si lega alla maionese. Uscire dal pavimento sacro di questa bontà senza scivolare in una seconda porzione, è cosa ardua. L'importante è che si arrivi, con mano ferma, ad un calice di rosso di Salina.

Per la maionese:
In un recipiente concavo, monto i tuorli e vi amalgamo l'olio, versato a filo. Vi unisco l'aceto scaldato, il limone e altro olio (fino al volume desiderato). Aggiungo la polvere di pistacchi, un pizzico di sale, la cipolla e lascio riposare la salsa in frigo per 30 minuti.

Per il torrone:
In un tegame scaldo il miele e vi unisco lo zucchero. Lascio sciogliere il tutto e aggiungo il sesamo, prima tostato in un altro tegame e attendo che il caramello prenda un colore dorato intenso. Verso il torrone su una superficie oleata e attendo che si freddi. Stacco i muscoletti della coda di vitello e li tengo in umido del loro brodo di cottura.

Scotto, in acqua bollente per 3 minuti la zucca spellata e tagliata a rondelle. Poi l'asciugo su carta assorbente. Scotto i tappi di tonno 2 minuti per lato sulla piastra e li taglio a metà in senso trasversale. Un quarto dei muscoli di coda li frullo con poco brodo di cottura e li unisco alla maionese. Assemblo, come nella foto, gli ingredienti spolverando il piatto con granella di pistacchi.

TONNO VITELLATO
Il tappo

autoritratti in cucina