Non chiamiamolo carpaccio di pesce

carpaccio-fb369955

gregori nalonCari lettori, comincerei con il comunicarvi che chiamare una fettina sottile di pesce "carpaccio", non è assolutamente corretto. Il carpaccio per definizione e storia è assolutamente di carne cruda fresca. Tale nome viene dato da Giuseppe Cipriani che volendo preparare (1950) un piatto alla contessa Amalia Nani Mocenigo (venne a sapere che la carne cotta le era stata vietata dai medici), si ispirò vedendo la carne rossa a un'opera di Vittore Carpaccio che in quel periodo a Venezia esponeva i suoi quadri. Lo stesso Cipriani fondò l'Harry's Bar a Venezia, una locanda a Torcello e l'hotel Cipriani alla Giudecca sempre a Venezia. Lo stesso inventò anche il famoso cocktail Bellini (Prosecco e polpa di pesca). Fatta questa premessa, dovuta a chi ha dato molto alla storia culinaria in Italia e nel mondo, parliamo del pesce crudo affettato sottilmente pesce evid

Prima regola. Il pesce va assolutamente abbattuto (per distruggere il famoso Anisakis, un parassita che si sposta dalle interiora alla polpa del pesce, dopo che quest'ultimo muore) con apposita strumentazione portando a -18° al cuore e un minimo di -40° in lavorazione, velocizzando la fase di surgelazione garantendo la massima qualità al prodotto finale. Il pesce deve quindi rimanere nel congelatore poi per almeno 24 ore a -18°. Seconda regola. Importante è la decongelazione del pesce che va assolutamente fatta nel frigorifero a +4°. Terza regola. Per tonno, palamite e pesci simili fate sempre tagli sottilissimi e metteteli nell'abbattitore già a -40°. Questo favorisce la surgelazione e aiuta a non creare quell'aspetto brunastro nel momento della conservazione a -18° e quindi visibile anche dopo nel piatto (servirebbero, per evitare questo, strumenti che arrivino ad almeno -60° per garantire un bel colore al tonno).

Fare solo una marinatura di sale e zucchero non è sufficiente se non regolarmente abbattuto. Il consiglio è quello di trovare il giusto equilibrio e sistema per confezionare al meglio il pesce crudo rispettando le regole sopradescritte. Pensare di non rispettarle significa creare possibili danni ai clienti e a voi stessi. Personalmente nelle mie consulenze di cucina prediligo battere sottilmente le fettine, come detto, porle tra due fogli di carta-forno e surgelarle. Quando ne ho bisogno mi prendo la mia porzione e la sistemo sul piatto, sopra al condimento, a un letto d'insalata, o altro, attendo qualche

minuto in modo che la fettina sottile si decongeli e possa essere servita al cliente. Se invece il pesce è stato surgelato a pezzi interi per vari motivi, va come detto decongelato in frigorifero e trattato come fresco, a fettine sottili, o tranci e pezzi. Il pesce è molto delicato e perde subito il suo sapore se subisce una congelazione sbagliata, se non conservato bene. Quindi: massimo rispetto per la materia prima e lavorate sempre con la massima professionalità in ambienti freschi e puliti.

La ricetta di Gregori Nalon: battuta di sgombro marinato