



L'Isola Sacra dei Sapori

Da Macchia Grande al Lago di Burano: con Gianfranco Pascucci
nelle Oasi WWF, foraging tra mirto, alloro e rosmarino.

TESTO *di* RAFFAELLA PRANDI
FOTO *di* ANDREA DI LORENZO

Il maestrale spazza l'aria e sferza i colori trasformando il litorale romano ai margini dell'aeroporto di Fiumicino in un paesaggio primordiale. Se non fosse per i due surfisti che approfittano del forte vento per cavalcare le onde potresti ancora immaginare il deserto dei secoli a ritroso, quando l'imperatore Traiano decise di costruire lì, poco all'interno, un porto artificiale, un bacino perfettamente esagonale, chiamato appunto il lago di Traiano.

Con Gianfranco Pascucci camminiamo lungo quel che resta delle antiche dune riempite dal mare in una discarica di plastica. Di fatto stiamo battendo un'area archeologica: "Tra la sabbia puoi ancora trovare pezzi di anfore, resti di muretti romani. Fossimo in America dovremmo pagare per fare questa passeggiata". Ma non siamo in America e non siamo in loco per ragioni storico archeologiche bensì botaniche. Scrutiamo tra la sabbia per individuare quelle piantine pioniere che hanno il loro habitat nella duna: Cakile maritima (che ricorda incredibilmente il wasabi), Echinophora spinosa (il Finocchio marino o litorale), Salsola kali, Salicornia perenne... Piantine costrette, poco più in là, a trovare ripari di sopravvivenza tra il cemento e le costruzioni. Gianfranco le sta studiando da tempo, da quando ha preso a cuore l'ecosistema fuori e dentro l'Oasi del WWF di Macchia Grande, luogo di immensa suggestione tra Fregene e l'aeroporto di Fiumicino, a mezz'ora di macchina da Roma, a un chilometro dalla foce del Tevere. 280 ettari di archeologia botanica e di biodiversità, a due passi dalle piste, nell'area dove si sta giocando la partita dell'allargamento dello scalo romano che, speriamo, non inauguri un altro filone di Mafia Capitale. Il via vai degli aerei non sembra intanto disturbare questo piccolo paradiso della fauna protetta, assediato tutto intorno dalla speculazione edilizia.

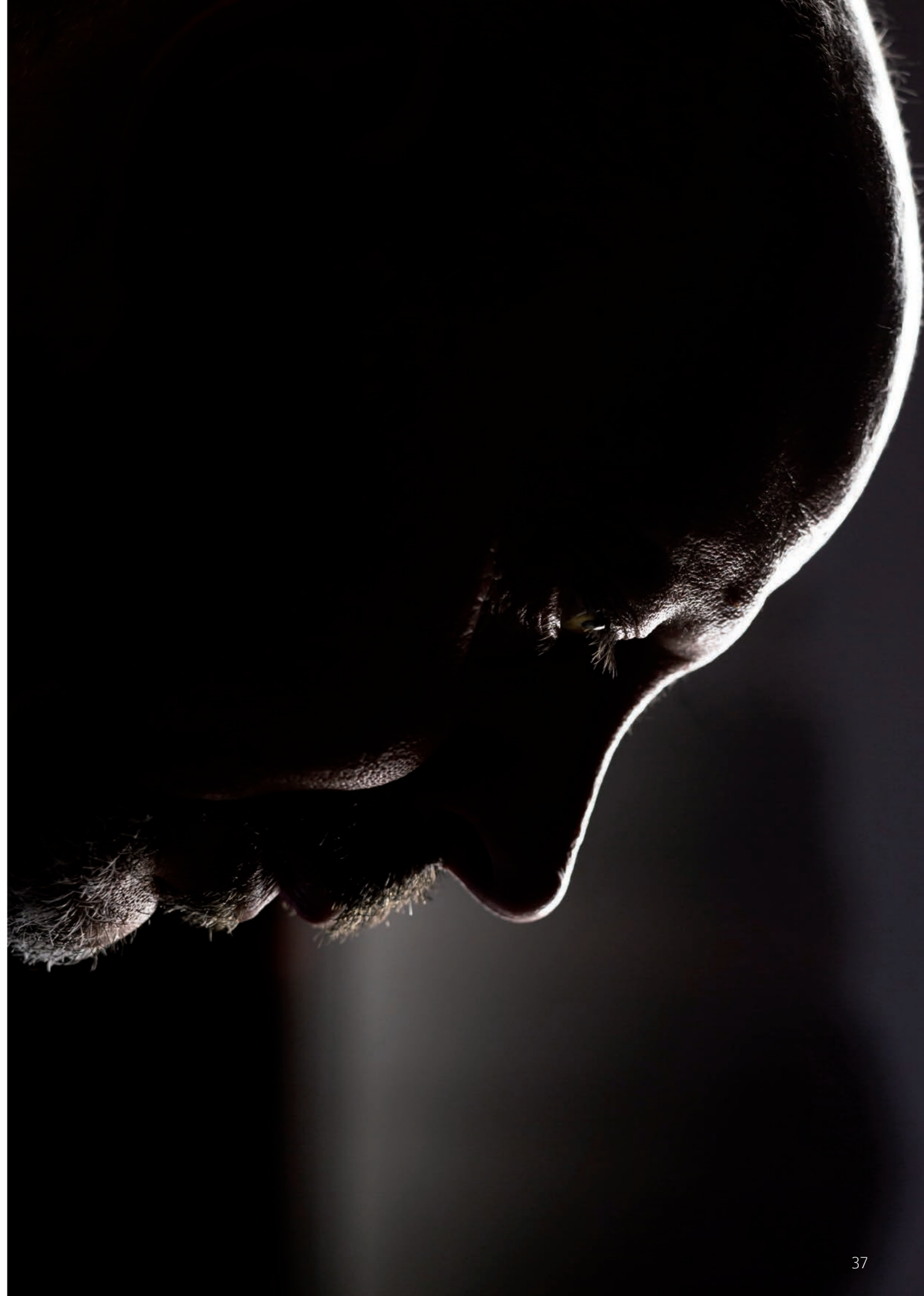
Ci sono anche due testuggini di 120 e 130 anni, che Riccardo Di Giuseppe, il giovane laureato custode dell'Oasi e nostra guida, accudisce come fossero vecchie zie: "Se le segui, Gina e Piera ti indicano tutti i germogli commestibili". Giusto per mettere insieme un'insalatina slow. Gianfranco avrebbe in realtà tempi un po' più frenetici di quelli delle tartarughe, ma ogni tanto si regala i loro per venire a camminare nella lecceta a penetrare il tesoro di sapori che l'Oasi custodisce e che nessuno sin qui si era preso la briga di mettere gastronomicamente in valore. È stato Riccardo a traghettarlo verso questo mondo, incrociando il bisogno professionale dello chef di lavorare su una sua nuova identità professionale. "Mi sono spesso interrogato sul mio ruolo di ristoratore. Sono un informatico ma ho sempre coltivato le mie passioni in campo umanistico e sento tuttora la necessità di dare un senso più ampio alla mia cucina".

Il ristorante Pascucci al Porticciolo è a sua volta una piccola oasi proprio alla fine del porto canale di Fiumicino, a sinistra della linea del mare. Indicazione non superflua in quanto chi ci arriva può trovarsi a compiere ottomila giravolte sul lato destro del canale e sarebbe un vero peccato sedersi a tavola un po' spazientiti. Meglio studiarsi la geografia. Il porto canale altro non è che l'antica fossa traiana costruita dall'imperatore per collegare il lago interno al mare fornendo così il Tevere di uno sbocco artificiale, mentre la foce naturale è poco più a sud, sul litorale di Ostia. I due bracci del fiume delimitano l'Isola Sacra dove sta per l'appunto il Porticciolo. Ma la darsena non la vedi. E neppure il mare. Occultato da un enorme capannone, un rimessaggio di barche che ogni amministrazione si impegna ad abbattere o spostare. Nulla ovviamente accade. Che importa poi se da Pascucci fa scalo, in attesa di un aereo (ha anche sette stanze), una clientela internazionale sempre più preparata e informata e il risto-

rante è da tempo nel trending topic gourmet? Si spera ora nel sindaco Esterino Montino che però da produttore di vino non ha poi così brillato per sensibilità ambientale nella costruzione della sua cantina di Capalbio.

Non c'era quel capannone ai tempi di nonno Pompeo quando, prima della guerra, da Magliano Sabina scelse di approdare all'Isola Sacra seguendo il tam tam di una possibilità di fortuna, al pari dei tanti veneti richiamati qui dalla bonifica mussoliniana. Erano così numerosi i veneti, che a lungo nei bar del porto rimase l'abitudine dei cicchetti. Anche Pompeo aprì un punto di ristoro. La fortuna arrivò davvero con la ferrovia che iniziò a scaricare a Fiumicino schiere di villeggianti, i cosiddetti fagottari che si portavano in spiaggia il loro fagotto di provviste concludendo il pasto con un po' di vino nella fraschetta. "Era un affabulatore. Ricordo i suoi racconti su Fiumicino mentre mi accompagnava al faro. Morì mangiando, un boccone gli andò di traverso, ma morì come voleva morire, a tavola". La trattoria passò di mano con gestioni alterne che la portarono poi al fallimento. L'immobile restò dei Pascucci, ma la gestione finì all'asta e qui successe quel che era scritto dovesse succedere.

Il giovane Gianfranco, neo-diplomato in informatica, passa le sue vacanze arrotondando come insegnante di windsurf nel villaggio di Pugnochiuso. Lì conosce Vanessa, anche lei miracolosamente di Fiumicino, ma dell'altra sponda del canale (quando si dice la geografia, l'avete studiata?). Mai infatti si erano incontrati, due mondi divisi dal Tevere, lei di qua, lui di là, dentro l'Isola Sacra. Pugnochiuso li riunisce come due parti di una mela e l'intesa si sposta presto anche sul piano professionale. I due cominciano a fantasticare sull'opportunità di aprire un loro posto. Iniziano così a spulciare gli annunci su Porta Portese e qui il destino ci inzuppa lo zampino: individuano un locale accorgendosi solo più tardi altro non essere che la trattoria di famiglia. Si comprano la licenza all'asta e iniziano 13 anni fa "come due ragazzi allo sbando". Spaghetti alle vongole, calamari fritti, insalata di mare, crudo di pesce, riso alla pescatora, riso agli scampi... calano giù la classica scala del litorale. "Dopo un po' nemmeno gli amici venivano più. Per un momento abbiamo anzi pensato di chiudere". Poi la sterzata. "Da cuoco autodidatta vivevo con i libri di cucina persino sotto il letto. Quello fu un periodo di viaggi e di scoperte". Tra queste il rapporto con Fulvio Pierangelini: "Un faro". E qualcosa dello stile del grande Fulvio deve essere migrato nella cucina di Gianfranco se è vero che dopo appena





tre anni nei giri che contano si comincia a parlare di Pascucci. Il successo arriva alla fine degli anni '90. "Siamo diventati di moda ed è stato ancora peggio".

Oggi siamo al terzo step. A quella cucina che finalmente e intimamente li rappresenta. Umanisticamente dettata da una ragione profonda che ha motivato lo chef a penetrare i segreti dell'Oasi. Influenzato, lo ammette e lo rivendica, dal movimento del Nord Europa: "Noi siamo stati risvegliati da questo movimento. Solo allora ho iniziato a chiedermi che cosa ci fosse nel mio territorio oltre a quello che già conoscevo. Da surfista frequentavo spesso il tratto di spiaggia con le dune e la duna è diventata il mio stato mentale, una riflessione continua sull'ecosistema libero". La Duna è anche un piatto del menu degustazione: una Meringa ghiacciata realizzata con succo di finocchio, Finocchio marino, Cakile maritima, funghi, cipolla e visciole. E dalla spiaggia all'Oasi, il polmone verde che gli aerei lambiscono in atterraggio quando soffia lo scirocco, mentre sorvolano i campi di carote e finocchi di Maccarese, il passo è stato davvero breve.

I confini dell'Oasi fanno gola a molti, anche all'aeroporto. L'anno scorso è andata a fuoco un'ampia area di pineta. A dare l'allarme dell'incendio fu proprio Pascucci e quell'odore acre di bruciato migrò in un altro piatto, Gamberi rossi al sale, profumi di erbe bruciate e agrumi dove gli aromi di affumicato della resina, del ginepro, del rosmarino si sprigionano questa volta dalla cloche. L'odore del rosmarino dell'Oasi lo avverti in tanti piatti. Ha dei sentori del tutto tipici rispetto a quelli cui siamo abituati. Non ha neppure la grassa e turgida bellezza delle piante da vivaio frutto di tanti incroci. Questo ha un altro aplomb, delicato, elegante, non pompato, balsamico quasi mentolato. Ha la determinazione di una pianta rustica, magra e smilza, con i rami quasi spogli che, minacciati dal vigore dei lecci, si allungano a cercare la luce come chi sta affogando cerca l'aria. È quel che resta di un genotipo che doveva tappezzare tutto il litorale costiero. Dall'esame genetico compiuto da un ricercatore che sta provando ad individuare il centro di diffusione del rosmarino nell'area mediterranea è risultato una pianta autoctona, non un ibrido o un cultivar. Riccardo ne protegge i cespugli liberandoli dall'assedio delle altre piante. Lo sta moltiplicando per talea dentro e fuori l'Oasi. Appena trova uno spazio libero lo pianta. "Sarebbe bello - dice Gianfranco - se un giorno la gente chiedesse nei vivai il rosmarino dell'Oasi". Lo strofini e ti restano tra le mani note di incenso, inebrianti. Anche l'alloro ha una sua diversità che si manifesta in sentori delicatamente di cannella. E pure il mirto con il suo andamento arbustivo e non a cespuglio è un'altra particolarità di Macchia Grande. Per ogni pianta Gianfranco sfodera una ricetta, una lezione di botanica e di cucina. Le salamoie con le bacche di lentisco o con il sedano d'acqua o con il rosmarino (di cui sfrutta l'acqua) sono un geniale punto di forza, un umami segreto da spendere in mille varianti.

Prendi per esempio l'Insalata di gamberi, granatina aromatica: il minuscolo caos verde di erbe dell'Oasi (una misticanza tipica della campagna romana) è coperto da una granatina all'azoto liquido di succo di rapa rossa, salamoia di rosmarino e umeboshi con una dosatura salina che altro nome non ha se non classe. "Mi piace misurare l'effetto del sale sugli ingredienti che hanno sale. Le reazioni sono diverse a seconda della temperatura, della percentuale di grasso. Amo il sale in riduzione, quel tipo di concentrazione salina che riscontri per esempio nella colatura di alici". Ingrediente a sé che pizzica la dolcezza dei gamberi senza cancellarla. Il sale è infatti incastonato come una gemma negli aromi della macchia e rappresenta, grazie proprio alle salamoie, un veicolo di trasmissione di tutte le sue essenze.



Sorbetto di luna



Raviolo umami



Calamari croccanti in composta di arancia e cipolla

Una macchia battuta perlustrata e scientificamente studiata. “L’obiettivo - spiega ancora Riccardo - è di moltiplicare alcune essenze di cui abbiamo recuperato l’uso gastronomico per diffonderle e colonizzare nuovi ambienti, nuovi orti. Ma la raccolta spontanea esige grande rispetto per l’ambiente e grande conoscenza”. E cita a questo proposito il foraging dei raccoglitori di asparagi che lui definisce dei tutor dell’Oasi, i primi a segnalargli ogni anomalia. “Magari questo rispetto valesse anche per la pesca”, aggiunge Gianfranco. Non mancano e non sono infatti mancate le polemiche con i pescatori locali “che tirano su tutto quello che è possibile, pesci piccoli e grandi, indiscriminatamente. Sono pochi gli illuminati che si rendono conto che non si può continuare così perché non c’è più pesce. L’istinto di rapina lo vedi anche tra i romani che arrivano per il fine settimana. C’è il blocco della raccolta delle telline? Se ne infischiano. I granchi? Razzia. All’asta mi prendevano per pazzo quando compravo a certi prezzi il centrolofo viola, una ricciola di fondale che ha una carne straordinaria e che qui non veniva considerata. Il punto è che il mare non accetta più filetti di pesce. Per questo sono rimasto sorpreso quando, invitato dal presidente dell’Oasi WWF del lago di Burano di

Orbetello (un lago salmastro dietro le dune della spiaggia di Capalbio) mi sono accorto che i muggini pescati con la pesca di selezione venivano svenduti. Un tesoro in saldo, e invece sono eccezionali, non c’è spigola che tenga!”.

Grazie al contributo di Gianfranco, al WWF di Capalbio è partito un progetto di valorizzazione e di commercializzazione di questi cefali con lo studio di un marchio che ne comunicherà il valore gastronomico. “Sarebbe importante fare rete, costruire un sistema che porti avanti tutti i sapori delle Oasi italiane”. Il Manifesto dei sapori è già pronto. Il Muggine nell’Oasi di Burano, il suo piatto ispirato alla passeggiata al lago, è intanto diventato il manifesto della sua cucina. È il piatto presentato in tanti congressi ma che non finisce mai di stupire. È il classico carpaccio di pesce, quello delle scorpacciate di crudo del litorale romano, ma con dieci cento marce in più. Dopo uno shabu shabu di acqua bollente sul pesce e la fiamma del cannello a rosolarne la pelle. La carne, così intiepidita, viene affettata un attimo prima del servizio: “Lo preferisco, so di perdere in perfezione estetica ma so anche di guadagnare nell’integrità di sapore. Sono un estemporaneo, un impulso che so di dover tenere a bada.



Tortelli di anguilla in brodo di miso e caviale



Gamberi rossi al sale, profumi di erbe bruciate e agrumi

Ma le forme troppo precise non mi piacciono, costringono a predisporre basi che perdono via via la loro forza. Se il prezzo per avere un disegno regolare ed esteticamente interessante è di mantenere il pesce in frigo per una mattina, meglio l'imprecisione". La carne tiepida del muggine si prende il suo giusto punto di mare stesa sui capperi di Salina, la maionese di ceviche (a volte di ostrica), l'alga nori tritata insieme alla pelle, la colatura di alici. La duna entra in campo con una salsa di erbe e una salsa di radici fermentate (Cakile maritima e zenzero). Già, perché la sabbia nasconde anche radici ma queste sarebbe bene lasciarle in pace, vedi mai che i romani arrivino a setacciarle come le telline... Infatti Gianfranco le sta moltiplicando nel suo giardino. Accanto, sempre nel piatto, carciofi fritti e disidratati a ricordare proprio quelle erbe arruffate e secche che popolano le cime delle dune, lì a prendersi vento e salsedine.

Tutta la complessità si dissolve nella continua sorpresa del palato, boccone dopo boccone: in uno percepisci la salsa di sole (una salsa allo zafferano che ricorda la bottarga dei ricci), in un altro ti arriva la salsa di radici trattate alla maniera di Enrico Crippa, ovvero marinate nel sale e poi fermentate col miso per una settimana e mescolate con una generosa dose di parmigiano. Sferzate, una dopo l'altra, come spruzzi marini a prua di una barca. È il piatto di un cuoco che lavora al mare ma dentro Roma e dentro l'Europa. Con tecniche totalmente addomesticate e leggere e piatti così ancora carichi di passione e freschezza che volano in bocca senza zavorre.

Vedi per esempio la schiuma di pane nel Tiramisù di alici: un pane burro e alici modernissimo, un concentrato di tutte quelle tartine o crostini che ti mangeresti fino a collassare e per di più in forma di facili cucchiariate, dove alla dolcezza di un burroso purè si alterna il salato dell'acciuga senza che l'una e l'altro si mischino se non nel ricordo. Indelebile! Esercizio sublime, pura bravura con quella polvere di caffè spettacolare nel suo discretissimo contrappunto, il tutto senza l'ombra di una forzatura. "Se la schiuma è utile, perché no? Non mi pare che un frappé sia datato". Come la schiuma del mare, qualcuno avrebbe forse da recriminare?

Nei Calamari croccanti in composta di arancia e cipolla l'estemporaneo lascia il passo allo studio. Meticoloso. La frittura dei calamari richiede un protocollo da seguire al millimetro. "D'altra parte sul calamaro fritto a Fiumicino ti giochi tutta la credibilità ma oggi, onestamente, non credo ci possano essere concorrenti". Un cuore che più tenero non si può in un involucri che più croccante non si può. La svolta è arrivata con la pastella sifonata e l'aggiunta di una goccia di superalcolico, il segreto che la fa espandere fino a trasformarla in una trina. "Ho letto tanto, ho studiato tanto per arrivare a questo piatto".

Il percorso da autodidatta, personalissimo, lo ha di fatto favorito, con una ricerca che ha preso la direzione più congeniale. Fai quello che senti, trova quello che cerchi. Nel caso del calamaro meglio di così non si poteva. Lo stesso valga per il Panino da spiaggia, morbido ed elastico, facile come affondare i denti in un hamburger di McDonald's e questo grazie allo studio sul pane (un panino al burro fermato a tre quarti della cottura e finito con un bel colpo di frittura). Farcito poi con una tartare di tonno, una maionese al cipollotto, erbe di duna e accanto un gel a base di soia a fare il gioco delle acidità e del salato. Godimento in purezza.

I Tortelli di anguilla in brodo di miso e caviale sono un esercizio di umami e di eleganza. L'anguilla del lago di Burano (anche questa



dalla pesca di selezione) è saltata in aglio olio mirto e alloro e poi avvolta in piccole spirali infilate in raffinati spiedini di ossi di razza. Spirali di bontà completate da un brodo di miso e cavolo cappuccio, qualche goccia di colatura di alici, qualche goccia di salmoriglio, il pepe affumicato di Gianni Frasi e una grattugiata di buccia di pompelmo. Altro inno all'umami è il Raviolo umami di pescatrice. E infatti così si chiamava nel menu ma, racconta Vanessa che lo proponeva in sala, "ci siamo accorti che il concetto di umami non veniva compreso e così abbiamo preferito tenerlo per noi. L'importante è che si comprenda nel gusto." Materia prima termolabile, il fegato una volta cotto si ossida in un baleno e perciò può essere utilizzato solo al momento: immerso prima nel latte per due o tre ore e poi cotto brevemente nel classico cartoccio con le erbe, viene infine frullato. E qui iniziano i problemi, perché non può aspettare. "E se lui questo vuole, noi dobbiamo essere in grado di assecondarlo". Eccolo dunque avvolto proprio nel finale in un velo di pasta a formare un raviolo, sbollentato e rinvigorito nella sua naturale sapidità da semi di pomodoro, Finocchio marino e Cakile maritima. E da un brodo dashi sui generis, ovvero preparato con le lisce delle acciughe in infusione, la soia e i piccioli delle ciliegie a dare una leggera morbidezza.

Brodi e riduzioni sono il sale della sua cucina. Attraverso questi passa la concentrazione del gusto. Dice di non conoscere il lavoro

sui brodi dello spagnolo Ricard Camarena ma dall'una parte e dall'altra del Mediterraneo il lavoro dei due sembra fatto per intendersi. Nel caso di Gianfranco, per esempio, il fumetto di pesce si fa per infusione. Si parte da un brodo vegetale in cui si tuffa la testa del pesce per estrarne tutto il collagene. Una volta eliminata la testa, si fa ridurre il liquido dove si metteranno poi in infusione le lisce passate prima in forno, a secco. Anche la bisque non procede secondo le regole classiche: un brodo vegetale accoglie prima pomodori in grande abbondanza, poi, in infusione, le teste dei crostacei, salvo quindi procedere alla riduzione.

Il Rigatone allo stracotto di tonno, favette fresche e pecorino è il piatto che più plasticamente rimanda al concetto di concentrazione e riduzione, con un risultato che lo fa assomigliare agli intingoli siciliani di carne preparati con lo strattu, il concentrato di pomodoro. "Sento il bisogno di concentrare i sapori ma di rimanere pulito". Tonno o alalunga sono marinati per una notte, quindi bolliti in acqua e messi da parte. All'acqua di bollitura viene aggiunto il pomodoro, il tutto nuovamente ridotto. È a questo punto che il pesce si riunisce al brodo rimanendovi a riposare un'intera notte. Ne risulta qualcosa di terrigno, di umami forte, quasi di cacciagione. Gianfranco adora infatti cucinare la cacciagione.

"Ah - gli ha detto una volta Mauro Uliassi incontrandolo - tu saresti quell'altro dall'altra parte del mare?". Sì, proprio lui.



Gianfranco e sua moglie Vanessa



Pascucci al Porticciolo

Viale Traiano 85
00054 Fiumicino (RM) - Italia
Tel: +39 06 65 02 92 04
www.pascuccialporticciolo.com



Panino da spiaggia



Insalata di gamberi, granatina aromatica

per 2 persone

Per l'insalata di gamberi

*10 gamberi gobbetti
1 patata
1 g di curcuma
4 asparagi selvatici
Finocchio marino
Mizuna rossa
senape
bietole variegata*

Sgusciare i gamberi. Bollire la patata e tagliarla a brunoise per poi condirla con asparagi e curcuma. Unire ai gamberi sgusciati la patata e le erbe.

Per la salsa citronette

*1/2 peperoncino verde
1 cucchiaino di colatura di alici
1 cucchiaino di succo di limone
1 cucchiaio di olio extra vergine d'oliva
succo delle teste dei gobbetti*

Emulsionare gli ingredienti fino a ottenere una salsa liscia e omogenea. Condire l'insalata di gamberi con la salsa citronette.

Per il succo aromatico rosso

*100 g di succo di rapa rossa
2 cucchiari di olio al rosmarino
1 cucchiaino di colatura di alici
1 cucchiaio di umeboshi (prugne fermentate)
2 bacche di ginepro seccate e ridotte in polvere*

Scaldare il succo di rapa rossa aggiungendo poi tutti gli ingredienti. Realizzare una granatina utilizzando azoto liquido.

Per le perle di tapioca

*200 g di acqua
30 g di tapioca
100 g di succo di rapa rossa*

Aggiungere le perle di tapioca all'acqua in ebollizione, cuocere per pochi minuti e, fuori dalla fiamma, aggiungere il succo di rape rosse.



Per completare il piatto

*foglie di barbabietola
senape*

Adagiare l'insalata di gamberi sul lato del piatto, mentre al centro del piatto si posizioneranno le perle di tapioca e qualche foglia di barbabietola condita con senape. Al momento del servizio distribuire in maniera armonica la granatina rossa.



Rigatoni allo stracotto di tonno

per 4 persone

Per i rigatoni

200 g di rigatoni

Per il sugo di pomodoro

1 cipolla ramata
2 coste di sedano
1 carota
500 g di zenzero
1 scalogno
1/2 porro
500 g di pomodori ramati
500 g di passata di pomodoro
5 spicchi di aglio
100 ml di salsa di soia
un mazzetto aromatico (rosmarino, timo, dragoncello, origano, erba aglina, basilico, finocchiella)
1 bicchiere di vino rosso
100 g di olio extravergine d'oliva
brodo vegetale

Per la marinatura

500 g di ventresca e testa di tonno (collottola, guanciali, tappi frontali)
semi di coriandolo
pepe lungo
1 cucchiaino di sale
50 g di soia
20 g di zenzero
3 spicchi d'aglio

Per la fonduta

100 g di panna
50 g di Pecorino Romano DOP
10 g di pepe nero di Sarawak *

Per lo stracotto di tonno

Per completare il piatto

foglioline di basilico
Fiore Sardo di Gavoi DOP

Scaldare lo stracotto di tonno in una padella, versare i rigatoni scolati al dente e saltare in padella fino a portarli a cottura. Adagiare la pasta al centro di un piatto fondo, guarnire con alcuni pezzi di tonno stracotto, decorare con il basilico, con la spuma di pecorino e appena un accenno di Fiore Sardo di Gavoi.

Racchiudere le erbe aromatiche in un telo di lino. Realizzare un battuto con sedano, carota, cipolla e scalogno. Privare lo zenzero della buccia esterna e tagliarlo a lamelle sottili. Dividere in quattro parti i pomodori ramati e schiacciare le teste di aglio. In una pentola, meglio se di ghisa, far soffriggere leggermente in olio extravergine d'oliva il battuto vegetale, sfumandolo con il vino rosso. Aggiungere lo zenzero, il mazzetto aromatico e la salsa di soia. Far restringere leggermente e unire prima i pomodori ramati e poi la passata di pomodoro. Unire un mestolo di brodo vegetale e portare a cottura a fiamma lentissima per 40 minuti.

Tagliare le parti del tonno in tranci spessi, disporli in una pirofila, aggiungere gli ingredienti della marinatura, coprire con pellicola alimentare e riporre in fresco per almeno 40 minuti.

Scaldare la panna e lasciare in infusione il pepe schiacciato per 10 minuti, poi filtrare. Con l'aiuto di una frusta da cucina incorporare il pecorino grattugiato lasciandolo sciogliere a bagnomaria fino a ottenere una salsa liscia e omogenea. Raffreddare il composto e inserirlo in un sifone con due cariche. Scaldare il composto poco prima del servizio.

Trasferire il tonno con tutta la marinata in una pentola con acqua salata in ebollizione e lasciare in cottura per 20 minuti. Colare il tonno bollito e aggiungerlo al sugo di pomodoro. Cucinare lentamente per altri 30 minuti. Togliere il mazzetto di erbe aromatiche, passare allo chinois il sugo di pomodoro, avendo cura di estrarre delicatamente i bocconcini di tonno per poi inserirli nuovamente nel sugo passato.

* Il pepe nero di Sarawak, varietà Kuching, viene coltivato nella costa Nord della Malesia ed è di grande pregio e aromaticità.

GIANFRANCO PASCUCCI



Muggine nell'Oasi di Burano

Antonella Bondi

FOOD FRAGRANCES

THE REAL
TASTE
OF YOUR
NATURE



Essential Extracts,
nature in tiny drops of goodness.

These essential oils are so pure they can be used in cooking.
A single drop makes a dish or cocktail into a taste sensation.
Fruits, Flowers, Spices, Aromatic Herbs.
Each the ultimate in flavour all in a Fragrance.

PIAZZAGRANDE
1564

Via Durini, 15 | 20122 Milano (MI) | +39 0331 632 935
info@antonellabondi.com

SHOP ONLINE: www.antonellabondi.com