

PESCI URBANI

CUCINA Uno stile internazionale metropolitano per gustare pesce e frutti di mare in versione gourmet, 24 ore su 24

di **Cristiana Ceci** Foto di **Federico Miletto**

Scegliere il pesce fresco e fermarsi a mangiarlo direttamente lì, in pescheria: una moda gourmet-metropolitana che piace da Barcellona a New York e ora approda anche in Italia. A dare lo start è un locale appena inaugurato nel Porto Antico di Genova: il Soho Restaurant & Fish Work (tel. 010.3472483 o 338.9133943, soho.pescheria@yahoo.it). Il patron Damian Ranasinghe l'ha voluto in stile newyorkese nel nome e nel design, con le piastrelle old style abbinata a una tappezzeria firmata Kenzo. Si può venire qui solo per fare la spesa al banco, oppure fermarsi ai tavoli per assaggiare i piatti dello chef greco Julian Mane. E la neopescheria è unica in Italia per i suoi orari no stop: dalle 7 del mattino alle 2 di notte market, ristorante e cucina non chiudono mai.

Linguine ai gamberoni e asparagi

Ingredienti per 4 persone

400 g di linguine all'uovo

12 gamberoni

8 asparagi

100 ml di brodo di pesce a piacere

1 aglio

2 cucchiaini di olio extravergine

100 ml di Vermentino ligure

sale e pepe

Versate l'olio in padella, saltateci i gamberoni ben puliti e l'aglio intero, sfumate con il vino. Aggiungete le punte degli asparagi, poi il brodo di pesce e il sale, cuocete a fuoco lento per circa 10 minuti, quindi togliete l'aglio. Bollite in acqua salata la pasta fino a circa metà cottura, scolatela lasciandola un po' bagnata e ter-

minate la cottura in padella nel sugghetto. Pepate e servite.

Filetto di salmone ai carciofi

Ingredienti per 4 persone

600 g di filetto di salmone

2 carciofi

40 ml di salsa di soia

1 limone

2 cucchiaini di olio extravergine

sale

Passate in una padella rovente il salmone in modo che il cuore resti crudo e l'esterno appena dorato. Mondate i carciofi e tagliateli a julienne, salateli e spruzzateli con il succo di limone. Tagliate il filetto in quattro e disponete un trancio su ogni piatto, sistemate al centro i carciofi e condite con un'emulsione di olio, sale e salsa di soia.

Polpo grigliato alla greca

Ingredienti per 4 persone

800 g di polpo (o di seppioline)

200 g di misticanza

2 limoni

2 cucchiaini di olio extravergine

1 cucchiaino di origano

2 cetrioli

1 peperone

sale e pepe nero in grani

Bollite il polpo (o le seppioline) e pulitelo con cura. Taliatelo a cubetti e scaldatelo in padella in un cucchiaino d'olio, unite l'origano e salate. Disponetelo in una ciotola da insalata. A parte lavate l'insalata, i cetrioli e il peperone. Tagliate a fettine i cetrioli e a julienne il peperone, aggiungete tutte le verdure nella ciotola. Condite con il succo dei limoni, l'altro cucchiaino d'olio, un po' di sale e pepe nero.

Carpaccio di tonno e mandaranci

Ingredienti per 4 persone

600 g di filetto di tonno rosso

6 mandaranci

100 g di valeriana

1 cucchiaino d'olio extravergine



Filetto di salmone ai carciofi

1 aglio

1 limone

2 cucchiaini di prezzemolo tritato fine
sale grosso

Tagliate il tonno a fettine regolari e fini. Sbucciate 4 mandaranci, tagliateli a fettine sottilissime. Lavate la valeriana. Disponete su ogni piatto le fettine di mandarancio, sovrapponeteci



Polpo grigliato alla greca

Oceano take away

■ Porto Maltese, Roma, tel.

06.6780546, www.portomaltese.it

Locale a due passi da Piazza di Spagna, con il banco del fresco colmo di aragoste, triglie, spigole. Si sceglie il pescato preferito e lo chef lo trasforma al momento in cartocci al sale o in grigliate. A pranzo propone un buffet di affumicati e crudité, a cena piatti più strutturati.

■ Da Claudio, Milano, tel. 02.8056857, www.pescheriadaclaudio.it

La storica pescheria milanese ha aperto le porte anche al lunch e agli aperitivi: alici marinate, tartare e insalatine di mare abbinata a una flûte di bianco o di champagne.

■ La Paradeta, Barcellona, tel. 0034.93.2681939, www.laparadeta.com

Entri, scegli e paghi il pesce al chilo direttamente dal grande banco, poi lo vedi scomparire in cucina e riapparire magicamente in forma di tapas da gustare ai tavoli. Ottimi i frutti di mare dalle acque spagnole.

■ Feskekorka (Fish Church), Göteborg, www.fiskekyrkan.se

Dentro il più grande mercato del pesce della città svedese si assaggiano piattini già pronti, o preparati al momento, direttamente dai banchi: ostriche, gamberi, salmone e spada. Tempio del freschissimo in salsa nordica.



Capesante in vellutata di porri

quelle di tonno e sistemate la valeriana al centro. Condite con una salsina ottenuta emulsionando l'olio, il succo di 2 mandaranci e quello del limone, l'aglio tritato finissimo e il prezzemolo, il sale grosso pestato al momento.

Capesante in vellutata di porri

Ingredienti per 4 persone

12 capesante

2 porri

2 patate

1 cipolla piccola

1 spicchio d'aglio piccolo

500 ml di brodo di pollo leggero

1 cucchiaio e 1/2 di olio

extravergine

1 foglia di alloro

1 rametto di rosmarino sale e pepe nero in grani

Preparate la vellutata rosolando in un tegame, con un cucchiaio d'olio, aglio e cipolla a fettine e le patate a dadini; aggiungete i porri a pezzi, l'alloro e il sale, saltate rapidamente, quindi versate il brodo e lasciate bollire per 30 minuti a fuoco lento. Frullate il tutto e passate al colino sottile. Nel restante 1/2 cucchiaio d'olio, saltate in padella le capesante per pochi secondi, passatele su un rametto di rosmarino e spolverizzatele di pepe macinato. Versate la vellutata e tuffateci 3 capesante per ogni commensale, servite.

(Ricette a cura del Soho Restaurant & Fish Work-Food styling Spazio Bezzeca)