



La sala (con bancone) del Soho Restaurant & Fish Work di Genova.

CHE PESCI PRENDERE

Meglio le ostriche per aperitivo, un pescato già pulito da portare a casa o un gran crudo di stagione da gustare seduta stante? Ora la scelta è più vasta che mai. Grazie a questi ristoranti nati attorno a una pescheria o con «pescivendolo» incorporato. Unico limite: il mare

Le vetrine illuminano il pescato del giorno. Basta un attimo e, dopo la scelta, il piatto arriva in tavola. La Genova del Porto Antico, il mercato di piazza Caricamento, l'Acquario... Sembra tutto studiato nei dettagli: mare, pesce, cucina. Alle spalle la città dei vicoli, dei palazzi storici, dei carrugi. Qui, dove una volta c'era solo una pescheria adesso c'è il **Soho Restaurant & Fish Work**, e i soffitti in legno a ricordare l'incedere del tempo. Una nuova tendenza, cenare in pescheria, spendendo 40 euro. «La nostra filosofia è quella di rispettare questa cifra. Il pesce lo scegliamo dalla banchina o al mercato, direttamente dai fornitori» spiega Damian Ranasinghe, general manager, originario dello Sri Lanka. «Uno per tutti, tutti per uno» è il motto del Soho Group, la società di cui fa parte anche questo ristorante. Si apre alle sette, tutti i giorni.

Deborah Tedeschi è la giovane manager che ogni mattina controlla sul banco del pesce gli arrivi di giornata. Qui si possono acquistare acciughe, bianchetti, gamberi, scampi, pesce del Mediterraneo, farseli pulire o sfilettare e portarli a casa per cucinarli **con le proprie mani**. Senza dimenticare il piatto del giorno take-away. Tutto a peso, si sceglie anche il tipo di cottura

e la preparazione: choc termico, grigliate, al vapore o grandi marinate.

Gli intenditori però si fermano. Julian Mane, lo chef, non è italiano, ma greco. Nato ad Atene, ha studiato alla scuola francese e, Oltralpe, ha mosso i primi passi, culinarmente parlando, a Grasse, da Jacques Chibois. Da 15 anni si cimenta tra pentole e fornelli, con successo. La sua è una clientela di gourmet, calciatori, attori, gente comune. Ha una passione e la dichiara: «Preparare pesce mediterraneo poco noto come saraghi, sgombri, salpe». In carta, negli antipasti, c'è il **polpo grigliato alla greca**. «Lo faccio cuocere nel vino rosso, nel suo sugo, senza aggiunta di acqua, ma con aceto, per circa due ore. Dopo lo raffreddo e lo passo sulla piastra». Una delizia. Come le crudité di mare o la vellutata di ceci con merluzzo e rosmarino. Venti posti a sedere, contro i 60 del ristorante che è accanto, sempre Soho ma senza pescheria.

Per i più frettolosi l'aperitivo è di gran gusto: sei ostriche o il crudo con champagne Drappier a dieci euro. E il lounge bar funziona bene, non mancano sushi e sashimi, carpaccio e tartare.

Qualità e prezzo qui si difendono sempre: «Anche se i costi del pescato salgono, noi facciamo scelte diverse, ugualmente valide. Se i gamberi rossi sono troppo costosi si ripiega sulle mazzancolle» spiega Ranasinghe. Tra i secondi valgono calamari ripieni con gamberi, verdure di stagione e orzo perlato, o il **filetto di salmone, cotto ad altissima temperatura**, con salsa citronette oppure verdura chips.

Un luogo sacro per chi ama gustare il pesce, ma con un occhio anche ai carnivori e a chi è intollerante al glutine: «Per far fronte alle esigenze di questi ultimi clienti» dice Mane, «utilizzo il riso, anche nei dolci». E non si frigge un gran che qui: delicatezza e semplicità si ritrovano nel filetto di ombrina, nel guazzetto ai frutti di mare oppure in una zuppetta di pesce con trancio del giorno.

Soho Restaurant & Fish Work
via Al Ponte Calvi 20 rosso, Genova
tel. 010 8692548. Prezzo medio
(vino escluso): 40 euro.
Giorno di chiusura: sempre aperto.

Pescato e mangiato

L'officina del pesce

via Varese 14, Milano, tel. 02 62064325. Prezzi medi (vino escluso): 12 euro (pranzo) e 35 euro (cena). Giorno di chiusura: domenica e lunedì.



Un laboratorio del gusto, a due passi da Brera. Un piacere assaporare, qui, carpaccio di pesce, sfilettato magistralmente. Il team è di quattro persone, alla guida c'è Angela Schifano (foto), salentina. Figlia di pescatori, racconta: «Mio padre, a Otranto, mi portava in barca a pulire le reti». Poi Milano, da Claudio, la «pescheria dei milanesi», come cassiera ma con un chiodo fisso: aprire questo posto. Si può scegliere cosa mangiare direttamente dalla vetrina e poi gustarlo a casa o sul posto. Chi si ferma a colazione spende 12 euro, alla sera 35. Ci sono i **filetti di sarago, dentice, ombrina, San Pietro**, ma anche le ostriche, direttamente dalla Bretagna. E, poi, ricette nuove ogni mese, come il branzino con miele e melograno e il tonno con lo zenzero.

Ristopescheria da Mery

viale Galliano 3/5, Marina di Cecina (Li), tel. 0586 620519. Prezzo medio (vino escluso): 30 euro. Giorno di chiusura: lunedì; da maggio aperto soltanto la sera.



Ecco quanto può fare la passione di una famiglia di pescatori da tre generazioni in un luogo con il mar Tirreno all'orizzonte. Di cose ne sono cambiate da quando nonna Mery vendeva il pesce, ma la qualità resta. Merito di Andrea Bacci, il nipote, e Roberto Miserini, pescatore, figlio di Mery che, ogni giorno, esce in mare con il suo peschereccio. Quando c'è cattivo tempo, e non si pesca, il locale resta chiuso. Non c'è menù, ma il pescato del giorno: gran crudo di stagione, tartare di sugarello, **macedonia di crostacei con gamberi biondi e cicale**. Per i primi si usano grongo (serpente di mare) e murena per bavette o fusilli. C'è anche l'«aperipesci» nella barca-bar, inventato da Andrea, con ostriche, mazzancolle e alici di Piombino.

Pescheria Osteria Sor Duilio

via Delle Cave di Pietralata 44/46, Roma, tel. 06 41787439. Prezzo medio (vino escluso): 25 euro. Aperto martedì, venerdì e sabato; mercoledì solo a pranzo.



Un rodaggio di meno di un anno per questa osteria del pesce, nata accanto alla sua pescheria (nella Capitale dal 1982). Un naturale sviluppo da parte della famiglia lungo di un progetto che fa tendenza. Chi, sino a qualche mese fa, acquistava piatti pronti oggi può sedersi al tavolo godendosi le leccornie dello chef Enrico Maria Sebastiani. Sgombro marinato all'aceto di mele, spiedini «tutta polpa di pesce», alici marinate come si faceva una volta a Civitavecchia, filetti di pesce all'amo, **croissant di gamberoni**, tonno, dentice al cartoccio. Bella la selezione dei vini bianchi italiani e stranieri, di champagne, da accompagnare ai piatti. Aperitivo a otto euro, e martedì, con due euro in più, una serata speciale: con il pescato abbinato ai cocktail.