

Corriere d'informazione - Milano

19 GIUGNO 1964

CUCINA

Triglie alla foglia di vite

Un meraviglioso piatto di Ischia

Ci tenevo ad avere una ricetta di Luigi Veronelli, uomo di lettere e gastronomo principe: molte ne va pubblicando in libri e altri scritti, ma io volevo proprio qualcosa di personale, che rivelasse magari le preferenze dell'uomo, il personaggio. Ha capito a volo, e mi ha offerto — invece della raffinatissima, elaborata, attesa ricetta « alla francese » — un piatto « solare, lazzaro e contadino » — sono le sue parole — un piatto di triglie « come ebbi la fantasia di prepararmele, sgocciolate allora allora dal mare, in un vigneto isolano, carico di biancolilla e di forrastera ».

Ed ecco le « Triglie alla foglia di vite ». Trascrivo pari pari: « prepara per la cottura le triglie, ma non vuotarle, il fegato ha gusto sottile e saporoso. Immergile non meno di tre ore, in un bagno di vergine olio di oliva, che abbia subito il solo morso del torchio, rinvigorito con succo di limone e uno spicchio d'aglio (lo avrai minutamente tritato), una presa di sale e una di pepe bianco, pestato nel mortaio. Poco prima di iniziare la cottura, aggiungi nel bagno foglioline di prezzemolo. Avrai tempo di procurarti, una per triglia, fogliette d'alluminio tagliate

in modo da poterle poi abbracciare (usai allora carta oliata ma così è meglio), distendi le fogliette bene aperte, cospargile d'olio, metti in ognuna una triglia, e ricoprila con una cucchiata del bagno; aggiungi infine tre foglioline di vite, staccate appena. Accartoccia le fogliette, così da rinchiudervi bene le triglie, e cospargile d'olio anche esternamente. Fai ora cuocere i cartocci su una griglia dai ferretti roventi, su brace viva di sarmanti di vigna, per una decina di minuti, rivoltali ogni poco e ungili di olio. Apri i cartocci a tavola, uno per ogni ospite, così che la degustazione cominci già col profumo che se ne sprigiona ».

Ci vogliono triglie vive, per questo piatto, avverte l'autore, di quelle per cui « la pescivendola va gridando per Ischia « mo jeva pè mare e mo t'a magne » (or ora andava per mare e adesso te la mangi). E io penso come sarebbe bello fare una prova. Non si può, finché non mi ritroverò sulle rive del mare. Ma mi pare di sentire ugualmente lo splendore acceso, il sapore di questo matrimonio tra mare e vite.

Falstaff