

PESCE: FRESCHISSIMO O FROLLATO?

Giovanni Ballarini - Georgofili INFO 06 Aprile 2022

Fino a che punto è giusto spingere la sperimentazione e la frollatura del pesce? Si aprono nuove frontiere del gusto, ma si perde il sapore del mare? Il dibattito è aperto



Il pesce va mangiato freschissimo, appena pescato. Il pesce ha ventiquattro virtù e ne perde una ogni ora. L'ospite è come il pesce, dopo tre giorni puzza. Questi e altri proverbi e sentenze frutto di una saggezza popolare sono ancora completamente validi o, come per altri alimenti e soprattutto la carne, anche per taluni pesci una frollatura può essere utile, se non auspicabile? Non è questo un interrogativo solo teorico come altri: fino a che punto è giusto spingere la sperimentazione sulla frollatura del pesce? Si aprono nuove frontiere del gusto, ma si perde il sapore del mare? Fino a che punto si possono trasferire tecniche sviluppate per le carni e la salumeria ai pesci? Cosa succede al pesce quando viene frollato? Non si vuole qui rispondere in modo esauriente a tutte e ad altre similari domande ma soltanto richiamare l'attenzione sulla frollatura di taluni pesci che inizia a essere attuata da alcuni grandi cuochi e che non mancherà di diffondersi.

Con una buona frollatura i muscoli dei pesci si asciugano, non si seccano, cambiano struttura, acquistano una consistenza (*texture*) compatta, fondente, quasi cremosa, frutto dell'opera degli enzimi che rilassano i muscoli irrigiditi durante e dopo la pesca. Il calo di peso può essere importante, fino al trenta per cento, e vi è

un cambiamento di colore soprattutto nelle parti esterne che acquistano toni più scuri, talvolta aranciati o cupi. Contemporaneamente alcuni caratteri aromatici si accentuano per azione degli enzimi muscolari che trasformano gli amminoacidi in molecole aromatiche concentrandone il sapore. Come avviene per le carni lungamente frollate (*long aged*) la gamma degli aromi si amplia, acquista profondità e intensità fino a ricordare quello di taluni salumi, ma a differenza di questi il pesce assume nuovi caratteri di un cibo diversamente fresco, non cotto, ma neppure crudo. Con la frollatura i tempi di cottura si riducono, aumentano l'effetto *crispy* (croccantezza) e gli aromi della Reazione di Maillard. Si prolunga anche il tempo di conservazione (*shelf life*) del pesce perché la frollatura (*dry ageing*) è anche un metodo di conservazione alternativo rispetto a quelli ormai classici del sottovuoto e della surgelazione. Una via di mezzo, inoltre, sulla strada che anche per diversi generi di pesce si sta percorrendo, dal cotto al crudo, e che contribuisce a spiegare perché e come si sta sviluppando la ricerca sulla della frollatura.

La frollatura del pesce è particolarmente adatta per i pesci di grande pezzatura, anche se non mancano ricerche e esperimenti su esemplari più piccoli, nei quali i tempi di stagionatura si riducono a qualche giorno. Inoltre il massimo dell'espressione aromatico-gustativa varia da pesce a pesce, ma per tutti quasi un dogma è che il pesce deve essere pulito immediatamente dalle parti deperibili (squame, viscere, branchie, vena di sangue che passa sotto la spina centrale e qualsiasi parte al di fuori delle carni che possano deteriorarsi con una proliferazione batterica) e spesso, ma non sempre, dallo strato più superficiale della pelle. Vi è chi avvolge il pesce in un panno di cotone o carta di riso che assorbono un poco di liquidi che sono rilasciati e nello stesso tempo non asciugano eccessivamente. Durante tutto il periodo di frollatura il pesce va mantenuto rigorosamente a secco, lontano dall'acqua e dal ghiaccio che favoriscono una proliferazione batterica, la lavorazione deve essere veloce e a bassa temperatura vicino allo zero, perché il pesce ha una carica batterica differente dalla carne e in ambienti quasi sterili a temperatura controllata. Altro fattore fondamentale è l'umidità e

più è grande la pezzatura del pesce e più deve essere alta, altrimenti l'asciugatura non avviene in maniera omogenea. In linea orientativa, temperatura tra 0 e 2 gradi e il 70 per cento di umidità. Non c'è un tempo standard di maturazione che può durare da due o tre giorni, ma per una grande cernia si può arrivare ai quaranta giorni, il tonno tre settimane, i dentici e i grandi pagelli una settimana o dieci giorni, il polpo da sette a dieci giorni.

Il profumo di un pesce frollato bene profuma di mare e può essere consumato crudo, ma anche cotto sfruttando la morbidezza delle carni e la concentrazione del sapore con la possibilità di presentare un pesce con le carni tenere, più saporite e con una doratura esterna croccante, perché una buona frollatura esalta il gusto e la percezione del pesce freschissimo.

Fino a che punto è giusto spingere la sperimentazione e la frollatura del pesce? Si aprono nuove frontiere del gusto, ma si perde il sapore del mare? Il dibattito è aperto.