



LE VIE
DEL GUSTO

di **Divina Vitale**

La pandemia ha resettato tutto, anche le cucine dei ristoranti, facendo compiere un forzato salto nel passato, dove tutto era più misurato, più locale. Si mangiava quello che si riusciva a reperire e pescare, come nel caso del ristorante Scolapasta a Castiglioncello. Qui il pescatore-cuoco Michele Maltinti ha ricominciato a fare asporto e ha riscoperto la cucina «familiare». Acciughe, palamite, e anche barracuda, pesci che si trovano facilmente alle Secche di Vada. Figlio di pescatori è cresciuto con la sua cucina partendo proprio dalla materia prima «di casa».

«Quando ero bimbetto un pescatore amico mi diceva: col pesce più povero avrai il piatto più ricco — spiega — Così non avrai limiti perché il pesce ce l'hai davanti casa. Col tempo ho capito che ci sono tanti pregiudizi sulle tipolo-

Da sapere



● **Dove**
Il ristorante Scolapasta di Michele Maltinti è a Castiglioncello in via Aurelia, 813

● **Nel menu**
Acciughe, palamite, l'occhiata e anche i barracuda locali. Uno dei piatti forti è la tartare di palamita locale

● **Asporto**
Molto richiesti la zuppa di pesce, il baccalà mantecato e la pasta fresca con le triglie

I NOSTRI RISTORANTI

Il barracuda nel piatto del pescatore cuoco

Castiglioncello, da Scolapasta elogio del pesce povero



gie di pesce, c'è quello considerato di serie A e quello di serie B, invece basta saperlo cucinare, non importa se pregiato o meno, basta conoscerlo a fondo per esaltarne le caratteristiche migliori. Faccio un esempio: l'occhiata, che è considerato un pesce povero, si trova facilmente nei nostri mari e cucinato alla livornese (una sorta di umido), è ottimo. Basta farlo cuocere poco perché asciuga. Oppure il barracuda alla cacciatora che ho

In sala
Michele Maltinti mostra il barracuda alla cacciatora

proprio inserito in carta. È molto carnoso, dolce ma succoso, va bene con un sughino di pomodoro fresco e olive piccole. Sono pesci che difficilmente trovavi nei grandi ristoranti».

Appassionato di pasta fresca, che produce giornalmente e lo stesso nome del ristorante richiama la passione per la pasta, Michele, in menu, ha inserito anche dei tortellini ripieni di rana pescatrice nel suo brodo. Ma è il crudo il suo

Corriere Fiorentino Sabato 27 Febbraio 2021

piatto forte. La tartare di palamita locale è di una delicatezza estrema. Burro in bocca. «È il nostro tonno annuale — continua il cuoco — il nostro mare ne è ricco e dobbiamo valorizzarlo il più possibile. Ma non solo, i rossetti, anche se costano un po' di più, non hanno scarto e sono buonissimi crudi con aglio e salvia. Tra poco ci sono le seppie di Vada, e verso la primavera i dentici. A maggio gli astici. Nel 2018 ho festeggiato 30 anni di attività e non mi sono mai perso per strada. Ho sempre perseguito una cucina di pescato, ma mi sono saputo innovare. Ora siamo tornati a preparazioni più "povere", che non vuol dire meno buone. Con la difficoltà di reperire certi ingredienti a causa delle chiusure, ci siamo ricalibrati. Soprattutto sugli ordini del pesce, ci basiamo sul pescato e quando non c'è più basta. Mentre prima magari potevi permetterti di fare ordini diversi, non sempre pesce locale, e in maggiori quantità. In questo senso siamo tornati indietro di 20 anni. Cucina più casalinga e ricerca continua di pescato locale».

C'è tanta richiesta anche sull'asporto. «Sono cambiate le abitudini — conclude — le persone per non rischiare se ne stanno a casa. Ma non ci si può improvvisare, devi mantenere il tuo livello. Il pesce va scelto con massima attenzione e meglio che le preparazioni siano semplici. Sono molto richiesti la zuppa di pesce, il baccalà mantecato e la pasta fresca con triglie o altro».

Lieta calici

La buona leggerezza

Il nuovo Ornellaia 2018: l'annata della leggerezza. Per due ragioni. Da una parte l'andamento climatico «fresco, soprattutto per una primavera molto piovosa, tre volte la media stagionale». Ma anche per lo stile più in levare che Axel Heinz ha impresso al vino. Il direttore della tenuta non è appassionato di vini «in sottrazione» ma rispetto alle musicalità dei primi anni Duemila, c'è stato un alleggerimento giusto. Questo 2018 di Ornellaia è profumatissimo di spezie dolci, chiodo di garofano, anche pepe nero, tabacco, frutti scuri e cedro, minerale in bocca, pieno e con una bella vena acida. L'equilibrio lo farà invecchiare bene, magari 20 anziché 30 anni.

A. F.