

# *l'acciuga*



*dieci modi di prepararla*



*Vincent Amiel*

Guido Tommasi Editore

Disegni di Frédéric Amiel

© Les Éditions de l'Épure, Paris, 2003

Vietata ogni riproduzione, totale o parziale, su qualunque supporto, in particolare la fotocopia e il microfilm, senza l'esplicita autorizzazione scritta dell'editore.

© Edizione italiana: Datanova S.r.l. (Guido Tommasi Editore), 2008 - Tutti i diritti riservati per tutti i paesi.

Traduzione: Giusy Marzano per GTE, Milano

Revisione: Laura Tosi e Alessandra Costa per GTE, Milano

# Premessa

*Paradossalmente, è rimpinzandosi di sale che l'acciuga cessa di appartenere alla civiltà del mare per ricongiungersi alla terra.*

*Questo strano pesciolino azzurrognolo, dai colori marini del cielo nuvoloso, raggiunge le vallate e le terre profonde acquistando poco a poco, attraverso i viaggi e la salamoie, colori più caldi e vegetali.*

*L'acciuga ("candita o marinata", come la descrive Alexandre Dumas), gioiello della vita quotidiana degli uomini, che unisce la pesca e il viaggio, è, nella sua stessa modestia, un alimento che crea un legame tra i popoli, quelli che vivono sulle coste e quelli che abitano in campagna, ma anche tra le cucine, quelle delle grigliate e quelle degli stufati.*

*Come se Ulisse avesse deciso di mettersi in viaggio nell'entroterra con un remo in spalla e gli avessero chiesto l'utilità di un simile strumento...*

*L'acciuga è nota in ogni paese e anzi, dal Mediterraneo fino alla Scandinavia, non è considerata un alimento insolito né esotico: è comune ovunque ed è unico in ogni luogo.*

*Malgrado le difficoltà per trovarla fresca, mi piace prepararla, dopo aver eliminato la testa con un colpo di pollice, appena passata in padella, con alcune erbe aromatiche, oppure, se è sottolio o sottosale, soffriggerla con un pezzo di manzo, di tonno o un piatto di verdure.*

*Vale tutte le spezie, voluttuosa, leggermente piccante, dal gusto persistente, invisibile e gustosa, agli antipodi rispetto a quelle acciughe utilizzate come decorazione, insipide e semi-secche, prive di gusto ma esteticamente attraenti.*

*Per me il gesto emblematico dell'acciuga, il rituale della sua preparazione, è la dissalatura: si apre il pesce, si immergono i filetti nell'acqua e poi si asciugano aperti a ventaglio sul lavandino o appesi alla finestra (rivedo ancora questi festoni di carne scura e grigia che scolano nella cucina della nonna).*

*Gesto da cuoco, gesto di trasformazione che prepara il gusto e al gusto. Gesto provenzale, danese, della regione delle Cevenne, che prosegue quello dei pescatori di Collioure, vicino ai Pirenei, e precede quello del fornaio:*

*“- Oh fornaio! Domani mattina, vado a caccia... Ti ho portato due dozzine di acciughe, potresti farmi una focaccia?”*

*- Le tue acciughe sono dissalate?*

*- Sono dissalate.*

*- Allora mettile sulla finestra, puoi venire a prenderla verso le quattro, la tua focaccia...”*

*(La moglie del fornaio, Marcel Pagnol)*

*Vincent Amiel*

# 10 modi



*Le dosi di queste ricette sono per 6 persone*

*Acciughe fresche*

*Focaccia alle acciughe*

*Insalata di ceci alle acciughe*

*Farfalle alle acciughe e parmigiano*

*Melone alle acciughe*

*Composta di peperoni alle acciughe*

*La tentazione di Jansson*

*Anchoyade*

*Fondue di acciughe con ortaggi verdi*

*Tonno all'acciuga e basilico*



Se avete la fortuna di trovarle – è più facile al sud – compratene 1 kg per un bell'antipasto.

Sono facili da preparare ma in 1 kg ce ne sono davvero tante...

Apritele a metà con un colpo d'unghia ed eliminate con un solo gesto la testa e la lisca centrale. Non ci sono squame...

Saltate i filetti con un po' di olio d'oliva per un minuto, non di più. Togliete dal fuoco e aggiungeteci, in base all'umore e alla giornata, coriandolo fresco, dragoncello tritato, e perché no, anche una punta d'aglio.

*Un vino fresco è (quasi) d'obbligo...*



Guido Tommasi Editore