

il tonno



dieci modi di prepararlo



Sabine Bucquet-Grenet

Guido Tommasi Editore

Premessa

Sapevate che, nella Roma antica, per meritare la considerazione dei buongustai, il tonno rosso doveva provenire dalle acque di Bisanzio ed essere stato pescato tra il sorgere delle Pleiadi e il calare della stella Arturo?

Dall'antichità però i gusti sono cambiati. La pesca notturna non è più praticata e il tonno rosso ha perso un pizzico del suo prestigio. Oggi è senza dubbio il tonno bianco il più apprezzato dai palati raffinati.

Alcuni affermano che il sublime piacere che può offrire quest'ultimo derivi dalla sua carne, ancora tenera e chiara, quando viene pescato all'età di tre o quattro anni. Questa caratteristica ne fa una specie più nobile e pregiata rispetto al tonno albacore, alla palàmita e perfino al tonno rosso.

Poiché sono molto legata a un'isoletta al largo delle coste della Vandea, vi sarà facile comprendere i motivi che, in questo libro, mi portano a sottolineare la superiorità del tonno bianco, a cui attribuisco una nobiltà pari a quella dei pesci più rinomati.

L'alalunga – comunemente chiamato tonno bianco – è il più oceanico di tutti i tonni. Nato nel mar dei Caraibi, questo grande migratore non si avventura al di là dell'ingresso del canale della Manica e del mare d'Irlanda. Arriva sul finire della primavera nel golfo di Guascogna all'inseguimento dei gamberi rosa di cui è particolarmente ghiotto e frequenta quasi esclusivamente le acque pure dell'Atlantico. Così le coste della piattaforma continentale europea diventano, nei mesi

- 1 trancio di tonno spesso 2-3 cm
- sale marino grosso
- olio d'oliva, olio di arachidi
- 1 cucchiaio di aceto di alcool
- 1 limone giallo
- scalogni, aglio, prezzemolo
- pepe rosa
- fleur de sel
- pepe in grani

Preparate un letto di sale grosso sul fondo di un piatto. Appoggiateci sopra il trancio di tonno dopo aver eliminato la pelle e copritelo completamente di sale.

Lasciatelo riposare per circa 20 min.

Poi passate il trancio sotto l'acqua fredda, scolatelo e asciugatelo con cura.

Tagliate il tonno a pezzettini.

Mescolate con cura l'olio d'oliva e quello di arachidi. Bagnate il tonno con questo composto, poi unite l'aceto e il succo di limone.

Cospargete con gli scalogni tritati, l'aglio schiacciato, il prezzemolo tritato e le bacche di pepe rosa precedentemente schiacciate.

Salate a piacere, cospargete con un po' di pepe macinato fresco e lasciate marinare fino al giorno dopo.

Non dimenticate di servire questo piatto con pane tostato e burro... semisalato, naturalmente!

