

Pesci e noci

Efisio Santus

Personaggi: mio suocero; il gattuccio di mare.

Il gattuccio di mare non è un pesce particolarmente pregiato. Si tratta in realtà di uno squalo in miniatura, poco accattivante nell'aspetto e rivestito da una pelle dura e coriacea. I pescivendoli ti fanno sempre il favore di spellarlo e decapitarlo prima di incartarlo, in modo che non debba poi tribolare a casa in un'operazione poco piacevole. Assistere alla spellatura del gattuccio fatta da mani esperte, con quattro colpi di coltello e pochi gesti precisi è uno spettacolo crudo ma affascinante. Se ne possono trovare dei video sul solito youtube.

Le carni, come quelle dello squalo, sono insipide e gelatinose, non proprio adatte per grigliate o altre preparazioni delicate.

A Cagliari hanno inventato un modo delizioso per servirlo, e forse è l'unico modo per trasformare questo povero pesce in una pietanza prelibata. Come si dice in gergo: "vuole saputo preparare".

Ci si prepara la burrida.

Mio suocero era un ometto distinto e flemmatico. Giacca, cravatta, bretelle, panciotto, soprabito, sciarpa e cappello, scarpe vecchie ma lucide. Calligrafia con svolazzi. Segretario comunale in un paese dell'hinterland, tanti doveri, tanti amici carissimi, cavaliere del lavoro in un periodo in cui questo titolo aveva ancora un prestigio. Essendosi sposato a quarant'anni aveva un passato da scapolo, cosa che non è concessa a tutti e dal quale attingeva saggezza e bei ricordi



di grandi mangiate. A casa, gran lettore del quotidiano locale che spulciava sistematicamente dalla prima pagina all'ultima estraendone notizie buone per tutti, aiutato dalle fedeli "Esportazione filtro", corte e velenose.

In cucina non entrava mai. Non si preparava neppure un uovo al tegamino: se doveva star solo per qualche giorno si cibava di pane e formaggio e un bicchiere di vino rosso e tirava avanti a forza di sigarette, neppure il caffè si faceva. Ma una volta o due all'anno si trasformava in un grande chef: preparava la burrida. Non so da chi e perché abbia imparato la ricetta: qualche antico amore? un amico ristoratore? la nobildonna dove aveva vissuto quando era scapolo? So solo che quella è la migliore burrida che io abbia mai mangiato: delicata, saporita, digeribile, non troppo acetosa, non troppo agliosa. Ho imparato la ricetta vedendolo lavorare (era quasi uno show), ma dalla sua morte non ho mai voluto provarla, così, mi piace ricordare la sua.

I miei suoceri abitavano a un passo dal mercato di San Benedetto, il più bel mercato di Cagliari, il migliore che io abbia mai visto, specie per il reparto del pesce e quello delle verdure. Ma non andava lui a comprare gli ingredienti, per l'occasione mandava la moglie con la lista: un chiletto di gattucci già spellati ma non sventrati, di dimensioni medie: una decina di pesci in tutto; aglio, prezzemolo, noce moscata, qualche etto di noci, aceto, pangrattato, olio. Tutto qui.

Mio suocero terminava di pulire il pesce, sventrandolo e recuperando tutti i fegatelli, poi lo tagliava a tocchetti di circa 3-4 cm, lo faceva bollire per 7-8 minuti in acqua salata (fino a cottura) e lo faceva freddare.

Faceva poi rosolare il fegato del pesce ben tritato con un soffritto di aglio e prezzemolo che completava con l'aggiunta di aceto abbondante che faceva sfumare e cuocere un po'. Quando l'intingolo

era quasi freddo aggiungeva qualche decina di noci tritate finemente e un pizzico di noce moscata.

Poi disponeva il gattuccio a strati e su ogni strato metteva “un velo” di pan grattato (che serviva unicamente per fermare meglio il sugo) e l’intingolo che aveva preparato in modo da coprire il pesce. Lasciava riposare per un giorno e poi lo assaggiava per eventuali aggiunte di aceto.

Dopo un altro giorno la burrida era pronta, e lui tornava alle sue pantofole, alle sigarette e al giornale, dopo aver accettato con un piccolo sorriso i complimenti per la riuscita del piatto.