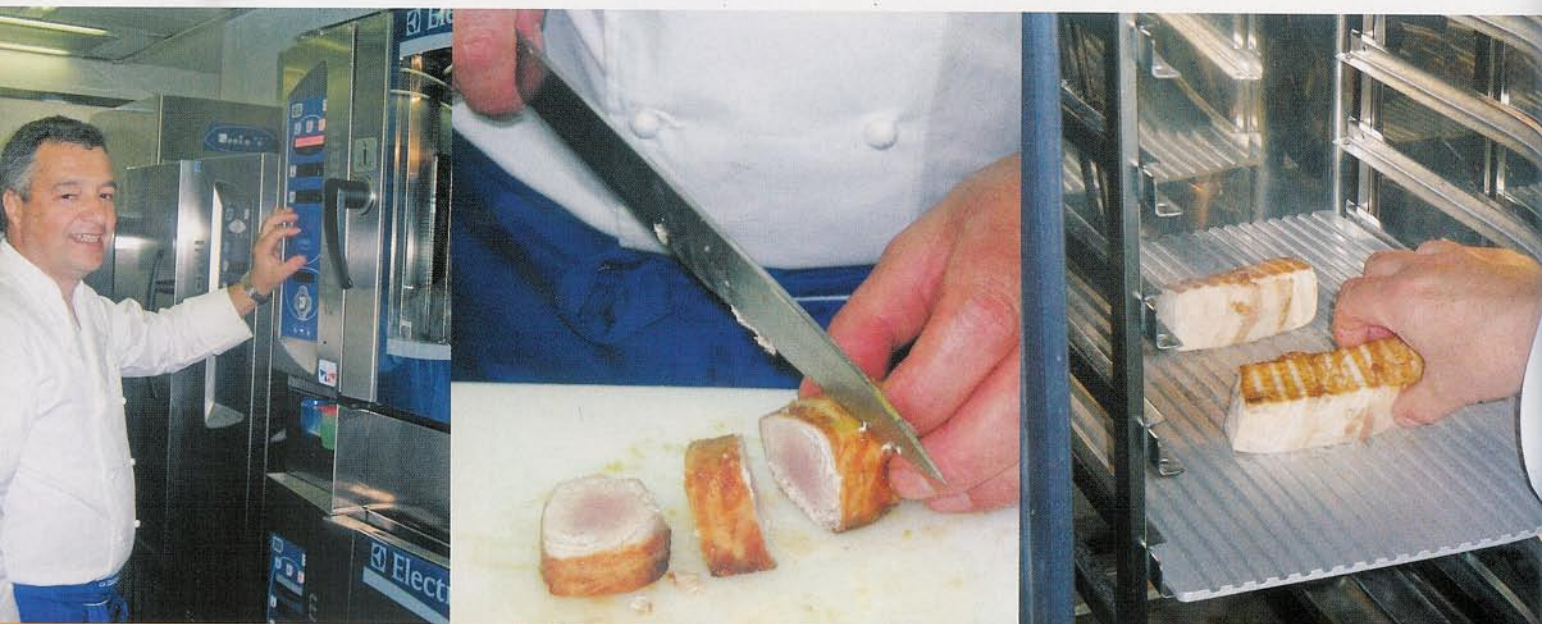


# La prova del pesce

ANDREA CANTON, CHEF DELLA PRIMULA DI SAN QUIRINO (PN), VERIFICA LA FLESSIBILITÀ DEI FORNI AIR-O-STEAM, IDEALI PER COTTURE DELICATE.

di Francesca Solari



**Si può grigliare lo spada ad alta temperatura...**

**D**opo Nicola Portinari e Christian Zana, che lo hanno messo alla prova con due primi piatti e due secondi a base di carne, è toccato questa volta ad Andrea Canton, patron dell'Antica Trattoria La Primula di San Quirino (Pn), "strapazzare" il forno di ultima generazione Air-O-Steam di Electrolux Professional per saggiarne prestazioni ed efficienza. La scelta dello chef è caduta su due piatti a base di pesce che, effettivamente, ancora mancavano all'appello e che - evidenzia lo chef - "rispetto ad altre preparazioni richiedono cotture più brevi". Canton propone dunque una tartara di dentice

con cialda croccante al sesamo e pinoli, verdure e basilico e un trancio di pesce spada con fumo ed erbe dell'orto.

"Con la prima ricetta - spiega - intendo verificare le prestazioni del forno sull'uniformità della cottura a bassa temperatura e sulla cottura mista a vapore a secco, oltre che testare le speciali placche U-Pan per la preparazione delle cialde. Con la seconda ricetta desidero invece mettere alla prova la griglia, realizzata da Electrolux con una lega particolare e brevettata". Ma vediamo ora come Canton realizza la tartara, ossia quella che, fra le due ricette, richiede un maggior tempo d'esecuzione. Innanzitutto lo chef taglia unifor-

memente a cubetti la polpa del pesce, privandolo delle lisce e formando con stampi d'acciaio piccole tartare spesse circa 2 cm. A parte taglia sottilmente a julienne una zucchina e una carota, le bianchisce in acqua salata e le raffredda. Quindi, su un foglio di silpat, cosparge uniformemente un sottile strato di semola, lo inumidisce con acqua e vi adagia sopra dei pinoli. Dopo aver disegnato le cialde, le cuoce in forno a 180°C per 4-5 minuti con umidità al 50%, poi a secco per circa 6-8 minuti. Per la guarnizione finale, Canton stende intanto una garza di cotone e vi adagia sopra le erbe, serbando qualche foglia di basilico rosso e verde per la guarnizione finale; ripiega poi la garza e l'appoggia sopra le tartare precedentemente tolte dagli stampi cotte in forno con una teglia forata per 5-6 minuti a 60°C. Una volta tolte dal forno le tartare, infine,

sce in abbondante acqua salata della rucola fresca, prezzemolo e dragoncello; quindi li scola, li raffredda bene e li frulla con 70 grammi di fumetto di pesce, emulsionando infine il tutto con olio di frantoio. A questo punto, Canton cuoce il pesce spada in forno con l'apposita griglia. La griglia è stata portata a una temperatura di 280-285°C e ogni lato del pesce vi è stato appoggiato per un minuto scarso. Il risultato finale lo sorprende: "Un'ottima grigliatura - osserva -, davvero non me l'aspettavo". A cottura ultimata, lo chef lascia riposare il pesce per qualche istante, lo insaporisce leggermente con wasabi e lo sala. Quindi, lo scaloppa e lo serve con la salsina di erbe precedentemente approntata e con qualche capperi e un foglio di pancetta secca, finendolo con un giro di olio extravergine d'oliva. Al termine della prova, Andrea Canton non solo



### ...e cuocere il dentice a bassa

le appoggia sui piatti di servizio e dopo averle salate e pepate le condisce con abbondante olio e basilico a julienne, poggiandovi accanto, prima di servire, la cialda e un piccolo ciuffetto di verdure tiepide.

Veniamo ora al pesce spada. Una prova non facile, come ci fa notare lo chef. "Lo spada non è facile da grigliare - commenta - diversamente da altri tipi di pesce, tende infatti a perdere acqua se la temperatura della griglia non è abbastanza alta". Per preparare il piatto, Canton innanzitutto taglia lo spada formando dei tranci stretti e lunghi, li avvolge con sottili fettine di pancetta affumicata e li ripone in frigorifero. A parte, sbianchi-

è soddisfatto dalle prestazioni del forno Air-O-Steam, ma addirittura ispirato dalle sue potenzialità, tanto da soffermarsi a proporre nuove idee e suggerimenti.

Ma se dovesse "strapazzare" ancora di più questo forno - gli chiediamo - su quali preparazioni si orienterebbe? "Credo di averlo già messo a dura prova con la cottura alla griglia dello spada - risponde -, davvero non riesco a immaginare un test più difficile. Magari, sarei curioso di sperimentarlo sulla rosolatura, un procedimento anche questo delicato, soprattutto per quanto riguarda le temperature degli alimenti, che internamente devono mantenersi basse". ■■■

Andrea Canton alle prese con la preparazione di due piatti a base di pesce, il trancio di spada con fumo ed erbe dell'orto (sopra) e il tartare di dentice con cialda croccante al sesamo e pinoli (a sinistra).