

EAT & DRINK SPAIN

QUADERNO DEGUSTAZIONE
VIRTUALE DI CONSERVE
ITTICHE DI SPAGNA

LUNEDÌ 3 MAGGIO 2021 / ONLINE

Spain spreads passion
to your food

#SpainFoodNation



Le conserve di pesce spagnole

Prodotti dalla storia antica che guardano al futuro. E solleticano i sensi.

Secondo i dati di EUMOFA, uno dei flussi commerciali più importanti di prodotti ittici tra Paesi europei riguarda le esportazioni spagnole di calamaro in Italia. Del resto la Spagna è il primo fornitore di pesce e molluschi al Belpaese, ma è un partner commerciale insostituibile soprattutto per quanto riguarda le conserve ittiche. Circostanze antiche, che risalgono alla creazione delle ceterarie andaluse durante l'era dell'impero romano.

Ci ha pensato Beatriz Pérez Raposo, Consigliere Economico e Commerciale dell'Ambasciata di Spagna in Milano, a ricordare questo primato riportando, nel corso di una degustazione virtuale di conserve ittiche tenutasi il 3 maggio scorso, che circa il 30% delle importazioni provengono dai cugini spagnoli. L'incontro, aperto a un ristretto numero di operatori del settore, è stato reso possibile anche grazie all'intervento di ICEX, l'organismo per l'esportazione e gli investimenti spagnoli e ha coinvolto Flavio Morganti, cuoco del ristorante Galileo a O Pereiro de Aguiar, nella provincia galiziana di Orense.

Un'esposizione, quella di Morganti, che ha incuriosito molti di coloro che hanno assistito al collegamento. Non solo per la vastità di prodotti presentati, rappresentativi di tutta la penisola, ma per gli insoliti utilizzi delle conserve di pesce. È infatti consuetudine utilizzarle tali e quali. Tuttavia, come Morganti ha fatto notare, esse si sono trasformate in qualcosa di diverso rispetto al fresco per sapore e consistenza. Così il consumatore (e ancor più il ristoratore) si trova a poter cucinare un prodotto... nuovo.

Il cuoco di origini comasche ha per esempio suggerito che lo sgombero dell'Andalusia sott'olio IGP possa essere servito caldo con un mirepoix di porro, cipolla,

origano e peperoncino con una spruzzata di vino bianco e aceto. In onore all'origine delle uova di ricci di mare, le Asturie, è stata suggerita la preparazione di un risotto al sidro di mele, che fonde i gusti acido e dolce in un piatto dal colore vivo e cremoso. Di certo nessuno avrebbe mai pensato di accompagnare le acciughe pescate nel Mar Cantabrico conservate in olio extravergine con della crema di mascarpone alla frutta (il suggerimento ideale è preferire le nespole: con un po' di fortuna al mercato si trovano quelle di Alicante, succose e poco acidule) o dei fichi freschi per sfiziosi antipasti. La bruschetta, elaborata sfregando con aglio le fette di pane leggermente tostato, diventa un piatto regale

con l'aggiunta delle minuscole sardine in olio di oliva realizzate a Pontevedra appena passate in padella ed elette tra le migliori al mondo.

Ma il piatto che ha generato maggiore stupore unisce le cozze marinate nel caratteristico scapece, crema di patate e Arënkha, lucide perle nere ottenute dalla lavorazione di aringa selvaggia affumicata. Un prodotto di ricerca dalla consistenza simile al caviale e che stimola i sensi. Come solo le conserve ittiche spagnole sanno fare: lo insegna la storia.

Riccardo Lagorio affronta su quotidiani e riviste il tema del turismo e della gastronomia (DOVE, Sale&Pepe, Gruppo QN, Il Pesce, Premiata Salumeria Italiana). Ama scrivere su carta. Ha vinto importanti premi giornalistici: Ambasciatore del Buon Gusto (per vari contributi sulla rivista Sapori & Piaceri, ora chiusa), Pica d'Estats (Miglior reportage sulla Regione Autonoma della Catalogna, 2018), Penna d'Argento (Miglior giornalista straniero del 2019, Croazia).



SITI DI INTERESSE

- Foods and Wines from Spain

<https://www.foodswinesfromspain>

- Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescado (ANFACO)

<https://www.anfaco.es>

- Salón Gourmets 202 Madrid

<https://www.gourmets.net/salon-gourmets>

- CONXEMAR 2021 Vigo (Feria Productos del Mar Congelados)

<https://conxemar.com/es/feria-conxemar-2021>

- Ufficio Economico e Commerciale di Spagna a Milano

milan@comercio.mineco.es