



Mare e monti

Raffaele Miraglia

Io e Rosella ci accomodiamo in una nota trattoria di Venezia. Al tavolo accanto una coppia americana, un po' più avanti negli anni, sta chiacchierando. Arrivano gli antipasti per i nostri vicini. Un piatto di prosciutto crudo e uno di cozze. I due avvicinano i piatti al centro del tavolo e iniziano a dividerli. Alternano una fetta di prosciutto a due o tre cozze e così via. Li guardiamo un po' divertiti. Il divertimento diventa stupore quando a fine cena apprendiamo che lui è stato un famoso attore di serie televisive e, soprattutto, che lei è una chef molto nota negli States.



A noi non sarebbe mai venuto in mente di mangiare insieme quei due cibi. Questo perché siamo italiani di una certa età. Prima degli anni '80 dello scorso secolo la cucina “mare e monti” da noi non esisteva. La quasi totalità degli italiani considerava una barbarie mischiare carne e pesce. Unico storico esempio di piatto “mare e monti” era il vitello tonnato, che, pur risalendo probabilmente all'inizio del 1700, solo alla fine del 1800 vedrà il tonno far parte della ricetta (la maionese entrerà in gioco ancora più tardi) e che solo negli anni '80 del Novecento esce da un ambito regionale e si diffonde in tutt'Italia. Anche unire pesce e formaggio era visto come un'eresia, se si eccettua la Puglia, dove spolverizzavano di pecorino le orate cotte nel forno con le patate e le cozze da gratinare, o la Sicilia con gli involtini di pesce spada con pecorino o caciocavallo. *La grande cucina* di Luigi Carnacina, la bibbia culinaria delle mamme italiane, nel 1960 lo diceva perentoriamente: “*Pesce e formaggio non si tollerano*”. I



primi piatti eretici che apparvero nei menù dei ristoranti negli anni '80 univano solo mitili e funghi, ma non andavano oltre. In pizzeria iniziarono a sfornare la "Mare e monti" con vongole e funghi champignon. Aspetteremo qualche anno per vedere i gamberi avvolti dal lardo o l'aggiunta di cubetti di tonno fresco all'amatriciana. Nel 1998 fa scalpore il "*Carpaccio d'astice con fonduta di gorgonzola*" proposto da un affermato chef.

Ancora oggi le persone di una certa età (ma non solo loro) guardano con grande sospetto o addirittura respingono cibi dove vengono uniti pesce e carne, così come ritengono inconcepibile bere un vino rosso con il pesce (ma il binomio vino bianco-pesce si afferma in Italia solo negli anni '50 del '900, non è una tradizione che affonda nel tempo le sue origini e in Francia non è per nulla una regola rispettata). Difficile vedere qualcuno che ordina un primo di pesce e poi un secondo di carne. In effetti il "mare e monti" è qualcosa che la cucina italiana ha importato (modificandolo) dall'estero, dove invece era ed è prassi comune unire i due ingredienti.

Ricordo nell'agosto del 1980 a Parigi la pannosissima torta di baccalà, patate e prosciutto cotta nel forno dalla madre bretone di un mio amico. Mi piacque moltissimo. Anni dopo in Bretagna assaporai la coda di rospo all'anduille di Guemenè (una salsiccia).

Sono stato in Portogallo e ho scoperto la carne di porco all'alentejana (filetto di maiale con vongole) e il baccalà ripieno di formaggio della Serra di Estrela e prosciutto. E nella penisola iberica ho fatto sosta a Valencia, dove invece ho imparato che la paella mista (con pollo e maiale, cozze, gamberi, calamari, scampi) non è affatto valenciana, perché lì preferiscono tenere ben distinte la paella di pesce da quella di carne (e in questa ci mettono pollo e coniglio). La paella mixta, mi dissero, era un imbastardimento madrilenò (e detto da un catalano questo è un vero e proprio insulto).

A Mosca gustai il koulibiak, ovvero salmone, riso, uova, funghi, cipolle e spezie avvolti nel pan brioche e cotti nel forno. Poi venne la Cina, dove è del tutto normale e, anzi, auspicabile miscelare piatti di carne e di pesce durante pranzi e cene. Del resto, è noto che un cinese mangia tutto quel che sulla terra ha quattro gambe meno il tavolo, tutto quello che vi è nell'acqua meno la barca e ogni cosa che vola meno gli aquiloni (e tutto questo lo fa durante lo stesso pranzo). Infine, è stata la volta degli States con la zuppa di vongole del New England, che unisce vongole, pancetta affumicata, panna liquida e



una serie di verdure e spezie. Nel frattempo, ero stato nell'isola di Samos in Grecia e avevo mangiato degli ottimi calamari ripieni di feta.

Sarà per questo che ai calabresi mi sento ora di consigliare i fusilli con crema di scarola e acciughe, 'nduja e burrata, un ottimo "mare e monti".

La ricetta? Eccola qui: <https://www.lacucinaitaliana.it/ricetta/primi/fusilli-con-crema-di-scarola-e-acciughe-nduja-e-burrata/>

Se invece volete strafare potete tentare di replicare la ricetta dell'astice in crosta di 'nduja su crema di mandorle o quella del merluzzo nero in crosta di 'nduja su minestrone di verdura con trippette, entrambe dello chef tristellato Heinz Beck.

