

L'eleganza del riccio

Elena Bianco

Quello mediterraneo è amato da Antony Genovese, chef de Il Pagliaccio che predilige il suo gusto più morbido rispetto a quello dell'Atlantico, ben presente nella cucina giapponese e in quella di Roberto Okabe

Dolce e salato. Anzi salino, tanto per mettere insieme già due dei contrasti di gusto tanto cari alla tecnica gastronomica moderna. Un ossimoro marinaro affidato al riccio, creatura strana, quasi di un altro mondo, che non avrebbe sfigurato fra gli avventori della taverna di Mos Eisley, che il Maestro Jedi Obi-Wan Kenobi definisce un "covo di feccia e di malvagità" nello Star Wars di quarant'anni fa. D'altro canto, "coraggioso l'uomo che per primo assaggiò un'ostrica", scrisse Jonathan Swift. Figuriamoci quello che per primo pensò di potersi cibare di un riccio... Il loro aspetto di pallottola nera, verdognola o marrone traslucido irta di lunghi aculei non li rende molto appetibili e nemmeno amichevoli; in realtà, però, la ricchezza di proteine, di fosforo e ferro (e basso contenuto di grassi) delle loro gonadi hanno rappresentato un buon contributo alla dieta fin dai tempi dei nostri progenitori.

I ricci di mare esistono da 450 milioni di anni, sono organismi appartenenti al *phylum* degli Echinodermi, termine che deriva dal greco (*echinos*=aculeo e *dérma*=pelle) e significa "pelle con spine" e sono "cugini" delle stelle di mare. Fra i più apprezzati, lo *Strongylocentrotus droebachiensis*, riccio verde dell'Atlantico settentrionale, e il *Paracentrotus lividus* o riccio femmina del Mediterraneo. Per aprirli esiste un'apposita forbice denominata "taglia ricci", ma va bene anche una forbice normale, imparando a evitare gli aculei, piuttosto dolorosi e che infettano facilmente la puntura. Occorre dunque un po' di "mano", per tagliare il riccio in senso circolare, liberarlo dal liquido e dalle spine, estrarre le gonadi arancioni, cioè l'apparato riproduttore, vera deliziosa conquista di questa macchinosa operazione. La si faceva già in tempi remoti in Sardegna, dove i ritrovamenti archeologici fanno comprendere come gli abitanti di grotte neolitiche prima e dei nuraghi poi, mangiassero ricci di mare, raccolti insieme a patelle e lumache sulle spiagge e sulle scogliere con l'abbassarsi della marea. Tutti cibi che potevano

anche essere conservati sotto sale.

E proprio la salagione, pratica di conservazione continuata in tempi storici, aumentava di molto il valore commerciale dei ricci, se si deve dare credito all'editto di Diocleziano, *Edictum De Pretiis Rerum Venalium*, emesso nel 301 d.C., che provava a riformare il sistema delle tasse. Esso, infatti, stabilisce, fra gli altri, il prezzo del riccio: un *sextarius* (unità di misura per liquidi e alimenti asciutti presso i Romani), 50 denari, per i ricci di mare freschi; un *sextarius*, 100 denari, per ricci di mare sotto sale, che dunque costavano il doppio.

Già fra il I secolo a. C e il I secolo d.C., il cuoco della Roma imperiale Apicio proponeva in un raffinatissimo pasticcio di ortaggi lessati, accompagnati a polpa di pollo, merluzzo, ostriche, formaggio fresco, con polpa di ricci a completare. Ma consigliava anche di mangiarli crudi, con un intingolo non privo di elaborazione: "Prendi una pentola pulita e fai bollire un po' di olio, garum, vino dolce, pepe in polvere. Quando ha bollito, versa su ciascun riccio questa salsa". Il successo dei ricci era già ben noto anche ai Greci nel 400 a.C., quando Ippocrate ne sottolineava gli aspetti curativi: "Alcuni mangiano i ricci di mare sia nel vino mielato, sia nella salsa di pesce, prima di pranzo, per purgare il ventre". Nello stesso periodo, il filosofo Archippo, pur trovando poco piacevole il loro odore, li trova così buoni e ricchi di proprietà benefiche da suggerire una salsa che ovviasse all'inconveniente: "I ricci sono teneri, succosi, dal cattivo odore, saziano e sono di facile digestione; mangiati con aceto e miele, sedano e menta sono appetitosi, dolci e di buon sapore".



Per aprire i ricci si deve utilizzare l'apposita forbice, ma si può ricorrere anche a una forbice normale. Bisogna però stare attenti ed evitare gli aculei, le cui punture sono piuttosto dolorose. Il riccio deve essere tagliato in senso circolare per estrarre le gonadi arancioni, la vera delizia





Tutti questi suggerimenti per elaborarli, dimostrano come i ricci siano fra gli alimenti con maggiore complessità al palato, di consistenza setosa e sapore difficile da descrivere, quasi un mix dello iodato dell'ostrica, del dolciastro dell'aragosta, del salino del caviale, con in aggiunta sentori di amaro e affumicato. Una vera sfida per una delle cucine più raffinate e complesse del mondo, quella giapponese. Anche se il guru della più importante scuola professionale di cucina nipponica, Shitzuo Tsuji, consiglia caldamente "non sprecate gli *uni* (ricci), mangiateli crudi", nel Sol Levante si vendono addirittura precotti in bottiglia, per conferire un bel colore alla maionese.

Un riccio molto nature quello di un altro nipponico, anche se oriundo, lo chef del milanese *Finger's Garden* Roberto Okabe, "hardware giapponese, software brasiliano", come ama definirsi lui. Dopo la crescita nei ristoranti brasiliani di Tokyo (dove era andato come giocatore di calcio) e giapponesi di San Paolo, è approdato in Italia nel '97 dove ha imposto la sua cucina, allegramente carioca, ma rigorosamente giapponese (e non è un ossimoro). I suoi *soba* (spaghetti di grano saraceno) sono, insieme alle scaglie di tempura, la parte consistente in un delicato brodo *dashi*, insaporito dal *bonito* e dall'alga *kombu*, e addolcito dal *mirin*; nel *dashi* convivono armonicamente la componente proteica e iodata dell'alga *wakame*, la cremosità di un uovo di quaglia in camicia e la dolcezza del riccio di mare a crudo. ▶



In alto, Roberto Okabe, chef del ristorante milanese *Finger's Garden*. Okabe coltiva quel filone culinario che unisce Brasile e Giappone frutto del suo lavoro nei ristoranti brasiliani di Tokio e giapponesi di San Paolo. Il riccio di mare crudo è presente nella ricetta dei suoi *soba* (spaghetti di grano saraceno) in cui convivono la componente proteica e iodata dell'alga *wakame*, la cremosità di un uovo di quaglia in camicia e la dolcezza del riccio di mare



Antony Genovese, chef del bistellato Il Pagliaccio di Roma predilige un riccio molto lavorato e soprattutto mediterraneo.

Il suo piatto sono gli Spaghetti calamaro e prosciutto e spuma di ricci di mare che stupiscono per tecnica e complessità di gusto

Un riccio molto lavorato, invece, quello di Antony Genovese. Lo chef bistellato de *Il Pagliaccio* di Roma ama i ricci di mare: "Preferisco decisamente il riccio mediterraneo -dice- Il riccio atlantico ha un gusto troppo forte e va consumato da solo. Non è adatto a essere messo in preparazioni, perché spazzerebbe via gli altri sapori". I suoi Spaghetti calamaro e prosciutto, spuma di ricci di mare, stupiscono per la tecnica e la complessità di gusto in una preparazione solo apparentemente

semplice. La sua spuma di ricci dà cremosità, salinità e dolcezza a uno spaghetti alla chitarra all'uovo e alghe, mantecato in un fumetto di pesce profumato al tamarindo, vaniglia, fieno greco, aglio, peperoncino che rivela il contributo asiatico all'educazione sentimentale dello chef. Il salato è affidato alla julienne di prosciutto, il dolce alla julienne di calamari, la freschezza al lime grattato e allo spinacino, il tutto in perfetto equilibrio.

FCB

ABBINAMENTI

Quali vini con i ricci di mare

I piatti di Roberto Okabe e di Antony Genovese esaltano senza dubbio il riccio, accostandolo a ingredienti differenti, a seconda delle loro interpretazioni, all'altezza della loro fama consolidata. Le ricette della tradizione italiana li propongono per lo più con gli spaghetti, ai quali conferiscono un intenso sapore di mare, oppure con alcune verdure dalla tendenza dolce per equilibrare la loro spiccata aromaticità. In abbinamento al riccio suggeriamo un Vermentino dei Colli di Luni, oppure un Pigato, ottenuto solamente nelle provincie di Imperia e Savona. È perfetto anche un Lugana, da vigneti situati nei pressi del Lago di Garda, da suoli per lo più argillosi, con una prevalenza calcarea, ricchi di sali minerali, ma anche un Soave, che frequentemente riporta nei vini la sua matrice vulcanica. In una breve analisi i vitigni liguri a partire dal vermentino, dell'area intorno a Sarzana, beneficia di un clima soleggiato e ventilato che conferisce un'acidità contenuta, profumi floreali e fruttati, una sapidità presente ma non invasiva. Il Pigato, dalla Riviera dei Fiori, è invece una varietà molto sensibile al terreno in cui viene coltivato. Nell'area interna di Ranzo, con un'altitudine maggiore, dà un vino delicato, fresco, mentre un terreno ricco di calcare ne accentua la finezza; infine, sui suoli rossi, per i minerali del ferro, ottiene una maggiore struttura e persistenza all'assaggio. Questi vini, scelti dell'annata 2019, hanno un'acidità contenuta, sentori fini e non esageratamente aromatici. Per gli appassionati del metodo Classico, un Franciacorta Satèn, dalla piacevole sapidità, freschezza e tipica morbidezza, rappresenta un connubio ideale. Nel caso del riccio gustato crudo consigliamo invece un Rosato del Salento, da sole uve negramaro, con un abbinamento praticato dai pescatori locali, insieme a una fetta di pane: il riccio con il pane, che nell'abbinamento esalta i profumi di frutta, la mineralità e la sapidità del vino. *(Gio Pirovano)*

