

## I piatti della memoria: Mauro Uliassi racconta due ricette



Mauro Uliassi

*Da tempo pensavo di raccogliere la ricetta ed il racconto del piatto della memoria di alcuni personaggi legati al mondo dell'enogastronomia. Ho pescato tra quelli che in qualche misura mi fossero più vicino; scegliendo di inaugurare la mia raccolta con Mauro Uliassi. Mauro è stato particolarmente generoso e profondo nel raccontarsi.*

Marina Alaimo

di Mauro Uliassi

“Tutto quello che cucino è riconducibile alla memoria dei sensi. E per me sensi vuol dire

soprattutto eros. Gli odori dell'eros, dell'alcova, dei corpi, si possono ritrovare in molti cibi ed in mille altri luoghi appartenenti alla natura.

Odori che tutti, per esperienza diretta o per istinto, conosciamo. Ho scoperto il potere seduttivo del cibo da innamorato e per caso, quando ho cucinato per la prima volta per la donna che poi è diventata mia moglie. Oggi invece ne ho piena consapevolezza e attraverso il cibo cerco di trasmettere piacere e benessere agli altri.

Ma anche tutta la passione e l'entusiasmo che ho per la vita.

I piatti che sto per descrivervi sono un insieme di sensazioni ed esperienze che si sono accavallate nel tempo. Nella prima secca c'è l'odore fresco di salsedine di quando da bambino mi recavo in spiaggia alle 7 di mattina ritrovando il mare piatto ed il sole lucente. Ci sono i ricordi di quando si piantava l'ombrellone nella sabbia, dei castelli sul bagnasciuga, delle lunghe piste per le biglie di plastica con le faccine di Gimondi o di Mercks in attesa del bagno delle 11. Nella prima secca c'è anche la prima bevuta di mare travolto dall'onda improvvisa. C'è l'odore delle belle di notte, il canto dei grilli, il den den del passaggio a livello in una periferia dove i ritmi lenti della giornata si fermavano puntualmente alle 22 per poi riprendere all'alba. Quel profumo di mare fresco l'ho poi ritrovato da adolescente tra le gambe luccicanti delle mie fidanzatine.

Ed allora il profumo eccitante della prima secca si mescola all'odore di erba appena falciata, a quello dei corpi sudati, ai celi puntellati di stelle e dei nostri sogni. Al sapore dei frutti caldi raccolti dagli alberi ed al suono di gioiose orchestre lontane. E' incredibile come la memoria olfattiva sappia riassumere in un attimo sensazioni, gioie e tristezze vissute in un arco di tempo lunghissimo. Non sono un nostalgico: i ricordi del passato mi servono per catturare il presente e per dare il giusto valore alle cose. Del diman poi non me ne fotte nulla perché, come dice il poeta, del diman non v'è certezza.

Ritornando alle ricette della memoria, nel piatto le seppie giovani e sporche, lo iodio dei ricci, l'amaro dell'arrostitura, il fenico del fegato di seppia ed il vegetale clorofilloso delle erbe mi fanno entrare con forza nei porti del Mediterraneo.

Sono sempre rimasto affascinato dall'odore dei porti. Mi riconducono alla Baia degli Angeli di Gabicce, alle notti della riviera romagnola nelle discoteche dove ho lavorato come barman. Ho iniziato a frequentare la scuola alberghiera per accontentare mio padre e nello stesso tempo lavoravo nelle cucine dei ristoranti della riviera.

Ma poi ho deciso di lasciare perché quel lavoro era troppo duro per me. Dopo 2 mesi dalla maturità, giovanissimo, sono entrato come insegnante alla scuola alberghiera e mi sono iscritto all'università. Ho viaggiato un po' in Francia e nel 1983, un coup de foudre, mi sono innamorato di mia moglie e sono scappato con lei di notte. Quell'incontro fatale mi ha ricondotto alla cucina e da allora ogni mia energia è proiettata in questa direzione.



Seppie giovani e sporche con granita di ricci ed erbe aromatiche

La seppia sporca giovane con granita di ricci e erbe selvatiche

Nello studio del laboratorio 2011 avevamo deciso di cimentarci con la seppia, mollusco molto utilizzato nei ristoranti di tutte le coste .

Dopo vari tentativi piuttosto insoddisfacenti, ci siamo accorti che non riuscivamo ad andare avanti e questo perché sbagliavamo l'approccio. Pulivamo la seppia unendo poi sapori che non riuscivano a dare carattere alla preparazione. La soluzione è venuta per caso, o forse no, semplicemente guardando un gruppo di vecchi marinai che cucinavano il pesce con un barbecue scassato e della carbonella di carpano, ad un palmo dal nostro ristorante. Incuriosito mi sono avvicinato ed ho chiesto loro come mai stessero cucinando le seppie in

quel modo, senza pulirle. La risposta è stata spiazzante quanto significativa: el pess se te el lavi tropp i cavi l'anima (se lavi troppo il pesce gli togli l'anima). Bellissimo pensai! In un battibaleno abbiamo trovato le seppie, giovani e piccole e le abbiamo arrostate con poco olio su di una plancia senza sale. L'impatto olfattivo e gustativo è stato di una violenza tale da lasciarci meravigliati, ma consapevoli di aver colto la verità di quel prodotto. Il sapore amaro e iodato, l'aspetto brutalmente selvaggio, ci hanno immediatamente conquistati. Il seguito è stato facile: per aumentare il profumo di mare abbiamo aggiunto la granita di ricci ed il fegato della seppia frullato. Per renderlo lungo senza stancare in bocca e smorzare l'amaro della plancia, abbiamo aggiunto le erbe selvatiche, ben 14, condite con olio e aceto di vino rosso: buen enrico , menta, centocchio, treplice rosso, bietola chiara, basilico rosso, borsa del pastore, perililla ed altre. Mangiate singolarmente sono terribili al palato, ma messe insieme sono una sinfonia di sapori di clorofilla che vengono trainate ed allungate dalla freschezza della menta. Per le erbe ci siamo avvalsi dei consigli di Mario Berardi, massimo esperto in Italia. La componente croccante è data dalle briciole di pane al nero di seppia tostato e saltato in olio e aglio.

Ricetta

X 4 persone

8 seppioline giovani

55 gr di ricci di mare

50 gr di Fegati di seppie giovani

carbone di nero di seppia

Qb Vinegrette

Sale ,Pepe

Erbe aromatiche : lamio rosso , centocchio , mentuccia romana, rabarbaro cinese , crescione , origano , sedano acquatico, acetosella , borsa pastore , triplice verde , matricaria camomilla , piantaggine , lattuga selvatica , finocchio marino selvatico, perilla aglio da taglio, aspraggine

X la vinegrette:

80 gr di olio

30 gr di xeres

2 gr di sale

x il carbone di seppia:

fare un pane tipo ciabatta al nero di seppia. Spezzarlo e lasciarlo seccare in forno .  
Frantumarlo e passarlo al setaccio a maglia larga. Tostare le molliche secche in padella con  
aglio ed olio.

Procedimento:

Pulire le erbe. Togliere alle seppie il becco e lo stomaco lasciando la pelle e il fegato .  
Sciacquarle, tagliarle a pezzettoni, condire con poco olio extra vergine ed arrostirle al salto in  
padella di ferro.

Frullare i fegati con la metà dei ricci di mare. Porre a gelare la restante metà dei ricci e  
tagliarli gelati a dadini grandi come un pisello. Sul fondo di un' ampia fondina porre un poco  
di salsa di fegato e ricci.

Disporre al centro tutte le erbe aromatiche condite con poco sale, aceto e olio.

Aggiungere attorno l'insalata di erbe, i pezzi di seppia arrostite ed i pezzi di granita di ricci  
gelati. Cospargere con un poco di carbone di nero di seppia x dare musicalità al piatto.





la prima secca

La prima secca

Nel Mare Adriatico all'alba d'estate si possono osservare tre strisce chiare nell'acqua. Sono la prima, la seconda e la terza secca, dette anche scanni. Sono il punto in cui la sabbia si rialza creando una diversa profondità. Nella prima secca c'è circa un ginocchio di acqua, o poco più ed è qui che bambini, anziani e bagnanti vengono a prendere i cannolicchi e le vongole. I cannolicchi sono da tempo scomparsi mentre le vongole si trovano ancora. Il profumo del mare all'alba è molto intenso, salmastro e dolce. L'odore del mare cambia di continuo durante la giornata, a seconda della temperatura esterna e delle condizioni climatiche. La seppia profuma di mare che sa di alga ossidata, di fenico, di iodio, di porti catramosi e affumicati. Ha il profumo dell'adolescenza e le forme sinuose di una donna.

Ingredienti

1 kg di vongole piccole venus gallina

1 kg di vongole grandi venus gallina

erbe di fosso

alga: lattuga di mare, dolce, fagiolino

mandorle siciliane fresche di Noto (con artificio).

Aprire le vongole piccole fino a che non abbiano reso tutta la loro acqua. Conservare l'acqua e gettare via tutto il resto ( le vongole sono ormai troppo spremute per poter essere degnamente utilizzate).

Gelificare con agar agar l'acqua fino ad ottenere una gelatina molto morbida. Pelare le mandorle e metterle (secondo gli insegnamenti di Ciccio Sultano) per una notte in una scatola con acqua gassata. In questo modo si reidratano e tornano fresche.

Fantastici sono anche i pinoli. Lavare bene le alghe di scoglio. Gettare le vongole grandi per 10 secondi in acqua bollente. Aprirle con un piccolo coltello facendo attenzione di non bucare il mollusco e conservarle nella loro acqua.

Le vongole aperte in questo modo si mantengono gonfie. In una fondina sistemare l'acqua di vongola leggermente gelificata, le vongole, le erbe di fosso, le alghe e le mandorle. Servire subito.

*Mauro mi ha chiesto di fare gli abbinamenti cibo vino. Sceglierò dei vini della mia regione, la Campania.*

*Con la seppia giovane e sporca con granita di ricci ed erbe selvatiche: [Catalò 2008 di Azienda Agricola Sorrentino](#), una catalanesca del Vesuvio.*

*Con la prima secca: [Pietra Rosa greco di Tufo 2009 di Di Prisco](#).*

a cura di Marina Alaimo