

## Quando le reti si svuotano

*Il blocco della pesca per ripopolare la fauna ittica ha fatto delle alborelle marinate un piatto introvabile, perlomeno con la materia prima dei laghi lombardi*

di Paolo "soltus" Foresti

**L**a cucina tradizionale bergamasca è costituita essenzialmente da assemblaggi fra vari ingredienti cosiddetti poveri e principalmente provenienti da coltivazioni o allevamenti di proprietà, dal libero territorio o da baratti con possessori di quelli necessari ma mancanti.

Gli allevatori di bestiame, perlopiù bovini, potevano contare su carne rossa, frattaglie, latte, formaggio, burro ecc. I coltivatori dal canto loro avevano disponibilità di frutta, vite per uva e di conseguenza vino e distillati. Inoltre tutti possedevano maiali e animali da cortile di ogni genere, dai quali ottenevano carne, uova, insaccati e grassi vari, senza contare che dagli orti ottenevano ogni tipo di verdura. Le altre materie prime di cui necessitavano (farina, pesce, pane), erano reperite mediante baratto. C'erano poi quelle fonti proteiche (lumache, uccelli, rane) e vegetali (funghi, erbe selvatiche etc) a cui attingere liberamente dal territorio. Si poteva infine cacciare e pescare. Praticamente quello che al giorno d'oggi viene con tanta enfasi pubblicizzato come cibo a "chilometro zero".

La Lombardia, priva di sbocchi sul mare, poteva rimediare a tale carenza con l'abbondanza di pesce reperibile nelle località lacustri. Maggiore, Iseo, Lario, Garda e altri bacini minori fornivano quantità impressionanti di materia ittica: sardina, persico, salmerino, tinca,

**Alborelle marinate alla maniera di Zù**



luccio, alborelle e altri ancora erano pescati tramite barca o direttamente dal lungolago. Spesso i pescatori tornavano a casa con secchi pieni di bontà ittiche, con cui sfamavano intere famiglie.

La cultura culinaria di un tempo, in questa parte del territorio bergamasco, oltre ai piatti tradizionali di terra proponeva pesci cotti in padella e poi passati al forno, filetti di persico fritti o al burro e salvia, sardine essiccate e messe sottolio per poi essere grigliate assieme ad altri pesci. E soprattutto alborelle in carpione, con le quali era anche usanza fare merenda.

Sono pochi i locali che propongono oggi questo piatto storico, non tanto per la carenza di richiesta (anche se i gusti sono comunque abbastanza forti) ma fondamentalmente per la difficoltà di reperimento della materia prima principale e cioè le alborelle. E purtroppo per i prossimi tre anni sarà ancora più raro, visto che a partire dal 15 luglio 2011 è stato istituito in Lombardia il blocco della pesca per cercare di ripopolare la fauna ittica.

### Alborelle marinate alla maniera di Zù

**Ingredienti** (Per 6/8 persone) 1 kg di alborelle, 800 grammi di cipolle, 4 cucchiaini di olio di oliva, 500 grammi di aceto, farina, olio per fritti e sale.

**Preparazione** Si affettano le cipolle e si fanno soffriggere con olio d'oliva, muovendole spesso perché restino chiare. Nel frattempo si lavano le alborelle che se sono piccole si possono anche non squamare e sventrare, si asciugano il più possibile e si passano nella farina salata, togliendo quella superflua. Quindi si friggono in olio bollente e si scolano ben croccanti. Si mette al fuoco l'aceto con un po' di sale, si porta all'ebollizione per qualche minuto. Si lascia intiepidire il tutto, successivamente in un recipiente piuttosto largo si fa uno strato di alborelle e uno di cipolle e si spruzza con l'aceto continuando fino a esaurimento degli ingredienti. Si rivoltano delicatamente ogni mezz'ora finché l'aceto è completamente assorbito, perché si distribuisca uniformemente. Si possono gustare dopo 4 o 5 ore, accompagnandole con fette di pane tostato o polenta bergamasca. Si conservano in ambiente fresco (celle frigorifere).

## *Gustale al...*

### **Ristorante Zù**

*Riva di Solto (Bergamo)*

Sarà per quel senso di tranquillità e romanticismo che trasmette il lago, sarà per quella fantastica terrazza panoramica che te lo fa ammirare in un modo ancora migliore, sarà perché al ristorante Zu ci si trova bene anche per lo scopo principale per cui ci si va, mangiare bene, che per me e mia moglie è sempre piacevole trascorrervi una serata.

Approfittando dei nonni che custodiscono i nostri amati pargoli, serata libera e via per la strada che ci conduce in quel di Riva di Solto, caratteristico borgo affacciato sul lago d'Iseo, sponda bergamasca. Vi si accede attraverso una panoramica scalinata, quindi, attraversando un piccolo ma curatissimo giardino fiorito, si entra nelle due sale, una interna più piccola e sopraelevata di un paio di metri rispetto alla terrazza esterna a strapiombo sul lago, oltre al gazebo estivo adiacente al giardino.

Avendo prenotato con colpevole ritardo, questa sera siamo fatti accomodare dal gentile maitre internamente nell'ultimo tavolo libero a noi riservato. L'arredo ricorda gli anni 70/80 ma è ben tenuto, i tavoli rotondi hanno tovagliato e mise en place elegante, il colpo d'occhio è gradevole. In attesa delle portate principali è proposto un ottimo aperitiver, "stracchino del Monte Bronzone su olio Evo locale, mezzo pomodorino e gocce di aceto balsamico".

Sodo e gustoso il formaggio a pasta molle di latte vaccino proveniente dai Colli di San Fermo e/o Vigolo, perfetto nell'insieme e accompagnato da Prosecco come aperitivo.

Si comincia a fare sul serio con gli antipasti e mentre la gentil consorte sceglie una “crudità di mare”, io comincio a pensare a quante ne ho mangiate da piccolo, cucinate dalla nonna nativa proprio di Riva di Solto, di quelle che in dialetto si chiamavano “Oe e sigole”? Tante, e non mi sono mai stancato. Perciò le “alborelle marinate alla maniera di Zu” presenti in carta non potevano certamente sfuggirmi. La presentazione è semplice, con i tiepidi pesciolini disposti a cono rovesciato sul piatto bianco di forma rettangolare affiancati da due sfere di polenta calda dalla perfetta consistenza, a finire gocce di aceto balsamico. Sapori antichi e dalla lunghissima persistenza, perfetto il contrasto caldo/freddo fra gli ingredienti, sorprendente la bontà della polenta, gentilissima la marinatura. Il tocco in più al piatto lo danno le golosissime cipolle. Molto buono. Piatto della memoria nonché del viaggio.

Complice il piatto precedente, i “filini artigianali di pasta all’uovo con astice del Quebec”, pur se tecnicamente perfetti, faticano a farsi spazio fra le papille gustative sintonizzate su gusti tosti. Ottima la pasta e dalla giusta cottura, da assemblare al tavolo con la polpa contenuta nella mezza porzione del piccolo crostaceo. L’aggiunta di peperoncino di provenienza indiana, oltre a dare la giusta e dovuta piccantezza, ben si sposa con il dolciastro dell’astice canadese e fa salire la qualità del piatto che altrimenti sarebbe troppo monocorde.

Si ritorna al lago d’Iseo con il “salmerino su crema parmantier, pancetta arrostita e mandorle”. Sul fondo del grande piatto bianco di forma quadrata trova posto l’ottima crema perfettamente eseguita, i due tranci del pesce guarniti con pancetta e mandorle a scaglie. A terminare l’imp piatto crema di passion fruit e gocce di aceto balsamico. Anche per questa portata sapori decisi ma ben equilibrati, perfetti gli abbinamenti, insaccato che per assurdo sgrassa la saporita e soda carne ittica, gradevole l’apporto delle mandorle e parmantier veramente cremosa.

Terminati i piatti salati, il sempre gentile maitre Marcello propone la carta dei dolci dalla quale mia moglie sceglie una favolosa (giudizio suo) “mousse al mascarpone al limone con frutti di bosco” mentre io viro, facendomene un baffo della linearità del menu, verso gli an-

tipasti preferendo la “zuppetta calda di lago aromatizzata allo zenzero”. Molto densa, al punto che nella zuppiera monoporzione si fatica a vedere la parte liquida, ma il risultato finale è comunque da applausi. L’abbondante materia prima ittica è composta da gamberi di lago sgusciati e filetti di bottatrice, trota lacustre e pesce persico e cucinata con pomodoro costoluto siciliano, aglio, origano olio Evo locale, sale, pepe e con il tocco dello zenzero fresco. Immane il crostone di pane tostato e leggermente oliato da inzuppare.

Due buoni caffè accompagnati da discreta piccola pasticceria ci avvicinano al momento del rientro a casa.

Il conto riporta 58 euro per le pietanze e 32 per le bevande, per un totale di 90 euro a persona. Come già ampiamente detto, la posizione del locale vale da sola il viaggio, l’ambiente interno pur se datato è curato e piacevole; servizio gentile, preciso e con spiegazioni sempre tempestive e corrette da parte del maitre, leggermente in apnea con il personale di sala sicuramente dovuto al sold out di questa sera. La cucina, prevalentemente di pesce, mi piace. Tanta tradizione del lago rielaborata in maniera interessante ma mantenendo fermi i dettami delle origini, che per noi indigeni vogliono dire gusto e sostanza. Ottima la materia prima proveniente principalmente dal lago d’Iseo e fornita dall’ultimo pescatore professionista rimasto. Piatti di buona armonia, impiatto curato, porzioni corrette.

---

## **Ristorante Zù**

Via XXV Aprile, 53 - 24060 Riva di Solto (Bg) - Tel. 035/986004

Chiuso il martedì a mezzogiorno nel periodo estivo

Chiuso tutto il giorno il martedì nel periodo invernale

[www.ristorantezu.it](http://www.ristorantezu.it) - [mail@ristorantezu.it](mailto:mail@ristorantezu.it)

---