



IL REPORTAGE **SAN VINCENZO**

Al gran ballo della palamita (un ritorno atteso due anni)

rah Corsi (anche Jeunes Restaurateurs d'Europe), in collaborazione con la food blogger Cristina Galliti. «La prima edizione è del 2000 — racconta la Corsi — ho seguito con curiosità la festa sin dagli inizi, partecipando con gli altri ristoratori e portando le preparazioni in piazza, diciamo che ci sono cresciuta all'interno. Forse non tutti sanno — continua — che è una specie combattiva, ambita dai pescatori sportivi e professionali. Ha carattere gregario e predatorio e per questo è facile preda in banco con tonnare fisse oppure volanti o con reti da traino e reti derivanti dette "palamitare". Presente nei nostri mari tutto l'anno la sua cattura è più florida durante la primavera e l'estate, fino a settembre. La taglia minima pescabile è di 25 centimetri. La sua carne è rosata e delicata e cerco di cuocerla pochissimo, meglio appena scottata, oppure lasciandola più naturale possibile. Ottima per il crudo naturalmente abbattuta a -18 per almeno 24 ore. Consiglio prima dell'utilizzo di fargli il passaggio in acqua e ghiaccio per perdere la ferrosità che la caratterizza. Inoltre le scaglie essiccate della palamita sono l'alimento base del "dashi", il brodo giapponese».

«Ora è proprio il periodo di pesca ideale — spiega Giovanna Bellagotti, storica chef, per 26 anni al comando dello Zanzibar e oggi nel nuovo ristorante Winò — si parla di un pesce poverissimo che si sposa ottimamente su di un letto di toscanello dopo che è stato bollito con rosmarino e salvia. Oppure si può servire arrostita con salumi toscani come coppa o prosciutto. Personalmente non ricorro a pretrattamenti e se è bella si serve bene anche cruda: qui conta la sfilettatura e il taglio, che deve essere obliquo e non troppo spesso». Infine anche ai Bagni Nettuno Nicola Ricci, lucchese trapiantato nella località marittima, propone la sua versione della Palamita con un menu che si orienta molto alla pesca di giornata e quindi offre sempre sorprese. «Fondamentale è la marinatura precedente — ci spiega Ricci — per addolcire e ammorbidire il pesce con sale e zucchero, erbe di campo, subito dopo procedo alla cottura rigorosamente a basse temperature. La cucino anche col farro che proviene dalla mia terra di origine e proprio ultimamente ho preparato il raviolo ripieno di palamita con pinolo croccante e un letto di pappa al pomodoro».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

di **Divina Vitale**

SAN VINCENZO (LIVORNO) Un pesce povero che ha conquistato l'identità di un paese di pescatori. La Palamita e San Vincenzo, un pesce grezzo, ignorante, detto alla toscana, ma buono soprattutto se abbinato ai cereali. Una sorta di marchio di fabbrica, anche se nei dintorni isolani la cattura e l'elaborazione culinaria era già e ben praticata, se si pensa che sul finire degli anni Trenta, la pesca del pesce azzurro, a San Vincenzo, si sviluppò grazie alla Friggera, una piccola industria addetta alla preparazione di sardine in scatola conservate fritte nello stesso olio di frittura. Sorse fuori paese, poco prima del passaggio a livello e, al tempo, permise l'assunzione di una sessantina di donne.

Da lì un percorso in salita che portò ad incrementare anche la pesca di pesci grossi come tonni, pesce spada e la palamita, quest'ultima inserita sempre più frequentemente nei menu dei ristoranti di mare del luogo. Fino al boom mediatico a cui contribuì il grande chef Fulvio Pierangelini che fece, negli anni di presenza del ristorante stellato Gambero Rosso (dagli anni Ottanta alla chiusura, uno dei punti di riferimento della cucina mondiale), della Festa della Pala-

mita un incontro mondano di gusto con grande cassa di risonanza internazionale. L'ultima festa, quella di addio, ancora è ricordata dalla gente del posto come il più grande evento di tutti i tempi, furono invitate tutte le massaie del paese e tra i piatti clou un pentolone di pappa al pomodoro, servita poi come letto di un filetto di palamita leggermente frita:

così la cucina della Palamita divenne il centro motore del porto. Oggi si torna a far festa a San Vincenzo, dopo lo stop nel 2013, per volere del Comune, da sempre promotore della festa, con «Un mare di gusto, palamita & friends» (dal 29 aprile al 1 maggio). La direzione artistica è stata affidata, su bando, alla chef del ristorante La Perla del Mare, Debo-



La chef Giovanna Bellagotti durante una passata edizione della festa della palamita



La palamita è un pesce azzurro dalla carne molto delicata. Si può abbinare anche ai salumi toscani



Deborah Corsi (La Perla del Mare)



Nicola Ricci (Bagni Nettuno)



Piccola guida

Dove mangiare

- 1) La Perla del Mare**
Via della Meloria 9 San Vincenzo (Livorno) Tel. 0565.702113
Costo: da 60 euro escluso vini
- 2) Ristorante Winò**
Piazza Umberto I, San Vincenzo Tel. 0565.1970493. Costo: menu pesce azzurro da 30 euro
- 3) Bagni Nettuno**
Via Andrea Costa 3, San Vincenzo Tel. 0565.701095
Costo: da 30 euro

Dove dormire

- 1) Hotel Cirittorno**
Via IV Novembre 6, San Vincenzo Tel. 0565.704664. Prezzo medio: 100 euro camera matrimoniale
- 2) Hotel del Sole**
Via della Pineta 28, San Vincenzo Tel. 0565.704123. Prezzo medio: 110 euro camera matrimoniale
- 3) Hotel Sabbia d'oro**
Via della Repubblica, 38 Tel. 0565.701332. Prezzo medio: 250 euro camera matrimoniale

Follonica

PIAZZE D'EUROPA

5° mercato internazionale

25-26-27 marzo

Lungomare Italia
Piazza XXV Aprile • Viale Carducci