

cucina&sala / foodservice

Tipiche delle acque pugliesi, le specie rossa e viola hanno caratteristiche diverse. Che suggeriscono l'utilizzo in cucina

# Gamberi, è il colore a fare la differenza

DI ANDREA MONGILARDI

## SCHEDE PRODOTTO

### PRODOTTO

Gambero viola (*Aristeus antennatus*) e gambero rosso (*Aristaeomorpha foliacea*)

### CARATTERISTICHE

Specie tipiche del Basso Adriatico e del Tirreno, hanno dimensioni medie tra i 10 e i 18 cm e vivono sui fondali a profondità variabili tra i 300 e i 1.000 metri

### CONFEZIONE

Confezioni da 2 kg di prodotto congelato (viene abbattuto sulle barche appena pescato) in taglie da 16 a 70 pezzi per chilo. Costa dai 20 ai 40 euro al chilo

### PRODUTTORE

Porto Santo Spirito  
[www.selectaspa.it](http://www.selectaspa.it)



**C'**è quello rosso, arcinoto, e quello viola, meno conosciuto. Nelle acque al largo della Puglia si pescano entrambe le specie. Simili, certo, ma con caratteristiche tra loro diverse. Tanto da consentire, per chi sa valorizzarle, l'esaltazione della qualità della proposta culinaria. «Si tratta di due specie molto simili - spiega Antonio Vasile, responsabile del settore ittico di Selecta - che vivono negli stessi fondali e che vengono pescati allo stesso modo, ovvero con le reti a strascico». Al di là del nome scientifico, a rendere diverso il gambero rosso da quello viola è la colorazione delle uova feconde presenti nelle gonadi, che nei gamberi si trovano sotto il carapace, in prossimità della testa. «Nei gamberi rossi - spiega Vasile - le uova assumono una colorazione nera, che alcuni, a torto, scambiano per un indizio di "vecchiaia" del pescato. Nei gamberi viola, invece, la presenza nelle uova di un particolare pigmento, l'astaxantina, produce la caratteristica colorazione violacea». Comune a entrambe le specie è la maggiore dimensione degli esemplari femmina rispetto ai maschi.

## Ogni specie ha il suo gusto

Al di là della particolarità scientifica e di quella cromatica, le due specie di gamberi presentano differenze che è utile conoscere per esaltarne i rispettivi gusti nella preparazione: «Il nostro suggerimento - spiega Vasile - è di utilizzare di preferenza il gambero viola nelle preparazioni a crudo,

mentre il gambero rosso viene esaltato da una cottura al vapore o tramite immersione in acqua. La carne del gambero viola, infatti, abbina a un gusto più delicato una maggiore consistenza: essendo più croccante e resistente al palato di quella del gambero rosso, gustata cruda dà il meglio di sé. Quanto al gambero rosso, presenta una consistenza più morbida ma un profumo e

## Porto Santo Spirito non utilizza solfiti nella lavorazione

un gusto più marcato, quasi inebriante: per questo è meglio utilizzarlo per le ricette che lo prevedono cotto o comunque prevederne almeno una scottata.

Non sempre la scelta è possibile: il gambero viola, infatti, non è sempre disponibile sul mercato, contrariamente al più comune gambero rosso che invece si trova 365 giorni all'anno.

Selecta, azienda di distribuzione con base in provincia di Rovigo specializzata nella fornitura di prodotti premium alla ristorazione d'alta gamma, ha scelto come fornitore esclusivo di gamberi Porto Santo Spirito. L'azienda ittica pugliese, che prende il nome dal piccolo paese in provincia di Bari dove ha sede (Santo Spirito, appunto), conta su una piccola flotta dedicata alla pesca del

cucina&amp;sala / foodservice



## La ricetta

### Gamberi di Porto Santo Spirito battuti agli agrumi, insalatine tenere e melograno

#### Autore

Michele Rotondo, chef della Masseria Petrino di Palagianello (Ta)

#### Ingredienti

Gamberi di Porto Santo Spirito, olio d'oliva, timo, maggiorana, agrumi, lattughino, cerfoglio, pimpinella, germogli misti, rucola, chicchi di melograno

#### Preparazione

Sbucciare i gamberi e tenere da parte il budellino nero e le teste. Mettere queste ultime in una ciotola e farle marinare con olio, timo, maggiorana e qualche fetta di agrume. Pestare le teste con un mestolo fino a ottenere una crema. Condire i gamberi con olio, una scorza d'arancia e una di limone. Posizionarli poi (tre per porzione) fra due fogli di pellicola e batterli con il batticarne. Assemblare lattughino, indivia riccia, cerfoglio, pimpinella, germogli misti e condire la verdura con il succo delle teste ottenuto filtrando la crema attraverso il colino cinese. Adagiare una porzione di verdure condite su un piatto e ricoprire con un leggero strato di gamberi battuti fino a formare una cupola. Condire con il succo delle teste e decorare aggiungendo insalatine miste e chicchi di melograno.

gambero e di altre specie ittiche (mazzancolle, seppie, scampi, polpi e moscardini). «La pesca - spiega Vasile - avviene al largo delle coste pugliesi: il periodo migliore sono le stagioni primaverili ed estive, quando le acque sono più calme, ma si può fare tutto l'anno. Le battute di pesca sono particolarmente impegnative: le barche, infatti, stanno al largo un minimo di 30 giorni senza rientrare in porto, dal momento che pescano su fondali compresi tra i 700 e i 1.000 metri di profondità. Per questo sono state attrezzate con le tecnologia necessaria per abbattere il prodotto appena pescato». Tra gli impegni assunti da Porto Santo Spirito c'è il rispetto - meno scontato di quel che si pensa - delle disposizioni introdotte nel giugno 2010 dal decreto Mediterraneo, che per impedire la pesca delle taglie più piccole ha imposto l'utilizzo di maglie più

grandi alle reti dei pescherecci. «L'attenzione alla qualità del prodotto è una delle caratteristiche di Porto Santo Spirito - spiega Vasile - : oltre alla disponibilità delle migliori tecnologie di conservazione sulle barche, una caratteristica distintiva del prodotto è la selezione per specie e per taglie. Sul mercato sovente si trovano forniture fatte di taglie mescolate, perché questo consente di ridurre il prezzo di vendita. La nostra scelta invece è di mantenere una precisa selezione delle taglie. Per quelle maggiori, addirittura, riusciamo a stabilire il numero di gamberi presenti all'interno delle confezioni».

### Trattamenti più sani

«Un'altra caratteristica che distingue i gamberi di Porto Santo Spirito - continua Vasile - è la sostanza con cui viene fatto il trattamento antiossidante comune a tutti i gamberi. Normalmente si utilizzano i solfiti. Per i nostri gamberi, invece, li abbiamo eliminati e li abbiamo sostituiti con l'esilresorcino, composto organico con proprietà antisettiche che si usa comunemente per la cura delle faringiti e l'impianto di protesi dentarie, privo di controindicazioni e problemi che invece causano i solfiti. Dalle analisi che abbiamo fatto effettuare, peraltro, la quantità di questa sostanza nei nostri gamberi è risultata a livelli 40 volte inferiori al massimo consentito dalla legge». La qualità è fatta (anche) di piccoli particolari. ○

