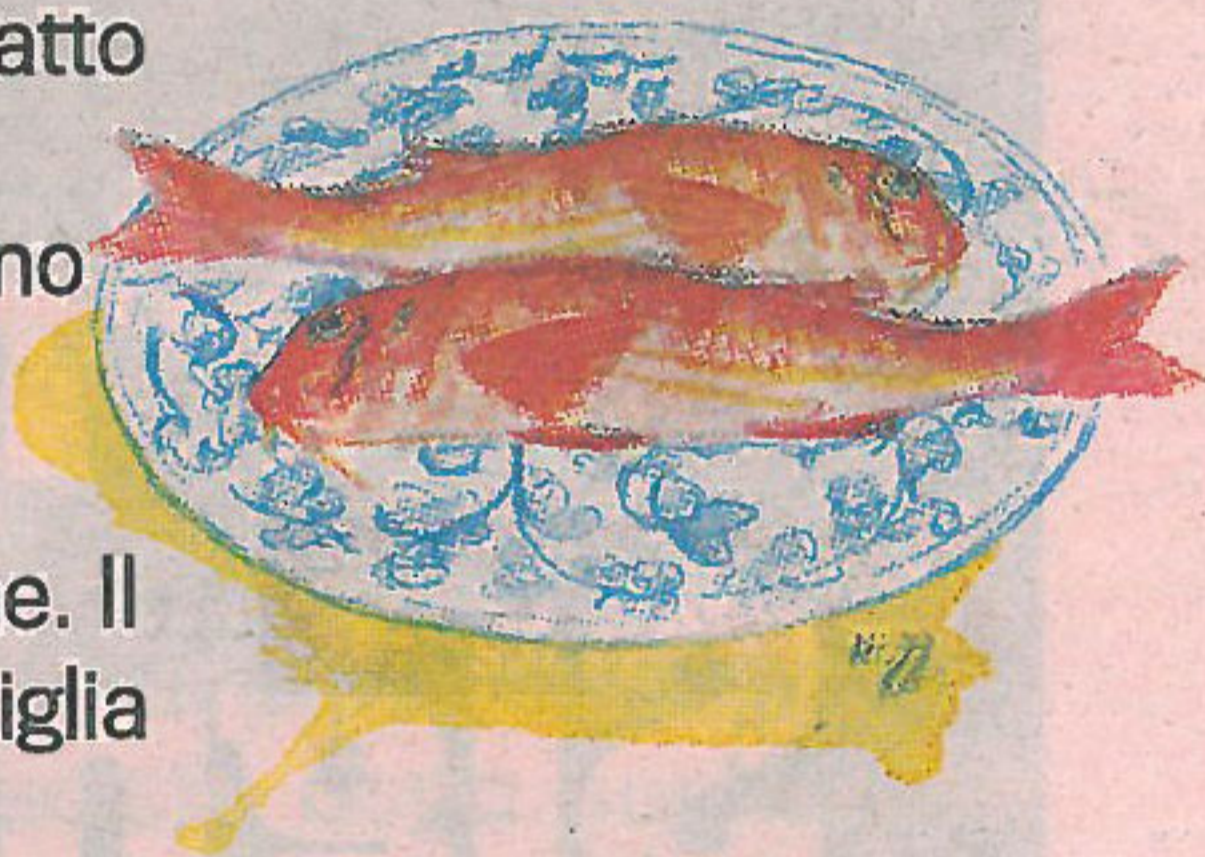




COLORE E SAPORE DELLA TRIGLIA MI PIACE TUTTO

Ippazio Turco, 42 anni, è lo chef-patron del Ristorante Lemì di Tricase (Lecce). Turco è tra i migliori cuochi del sud Italia: crea piatti originali ma talmente in sintonia con il territorio da apparire dei piccoli classici. Tra le cose belle della sua cucina c'è l'uso del forno a legna. Ha cominciato a 12 anni, «perché non avevo voglia di stare in casa...».

Date un'occhiata alla mia carta: troverete la triglia sirena, la bruschetta di triglia, la triglia in tempura, l'assoluto di triglia dove uso perfino le squame essiccate e polverizzate... Di questo pesce mi piace tutto: il sapore, il colore, il fatto che sia disponibile tutto l'anno. Molti ristoranti evitano di servirla per paura delle spine, ma non è un problema: basta pulirle bene. Il piatto più complesso è la triglia sirena dove c'è un gioco di colori (e di sapori) tra il rosso del pesce e il verde della zuccina. La triglia viene spinata e ricomposta con una farcitura di zucchine e nepitella. Adagiata su un fondo di crema di zucchine e servita con degli spaghetti di zucchine crudi marinati con l'aceto di mele.



La triglia di scoglio è più buona di quella di fango, che noi chiamiamo caputedda e si distingue per la testa schiacciata. La cottura ideale è in guazzetto, magari alla livornese con il pomodoro. Però non bisogna mai superare i 10' di cottura altrimenti la carne perde fragranza. Un tocco in più è l'origano fresco. Chi ama il pesce crudo (ma per consumarlo in sicurezza va portato a -21°) può provarla in tartare, marinata solo con un po' di pompelmo rosa o giallo per dare acidità. Chi la frigge invece può accompagnarla con una crema al limone. Le bucce dell'agrume vanno sbollentate tre volte, cambiando sempre l'acqua per eliminare l'amaro, e poi tenute 10' in infusione in un liquido composto in parti uguali da acqua e zucchero. Alla fine si scolano e si frullano con qualche goccia di limone.

origano
sirena
scoglio