

sapore d'estate: piccoli tentacoli

# Per un pugno di moscardini

Fritti. In umido. Saltati in padella, o in una zuppa di pesce. È la stagione dei "polipetti". Ma solo i locali migliori sanno come cucinarli. Dove ha stilato la classifica delle tavole, dei mercati, delle peschiere

Gilberto Malanati / DOVE



Moscardini freschi (a sinistra) e saltati in padella con le **lorighittas**, pasta sarda dell'Oristanese: una specialità del ristorante **Al Vecchio Porco** di Milano.

Vincenzo Giannella / DOVE



**P**assano dalla paranza alla padella, per fritti croccanti, o saltati con rosmarino e olive di Gaeta. Come piacciono all'ex presidente Carlo Azeglio Ciampi, ai politici Pier Ferdinando Casini e, par condicio, Piero Fassino. Sono le ricette dei moscardini, specialità di un ristorante sulla costa laziale. C'è chi lo propone come finger food, chi in zuppetta, chi li annega in squisiti sughetti. E chi li confonde con il polpo. Sono parenti, ma non serpenti. Semmai molluschi, polpi e moscardini: in fondo simili, ma di specie diverse (vedere tabella a pag. 155). Più grandi generalmente i primi, tanto che oltre il chilo cambiano il nome in piovre, più piccoli i secondi. Certo, gli uni hanno, sugli otto tentacoli, due file di ventose, gli altri solo una, ma in realtà chi ci bada? Piuttosto,

1. Una sala del ristorante **Porta di Basso** di Peschici, con vista sulla costa rocciosa.
2. Il fritto croccante dell'**Isola del Pescatore** di Santa Marinella, sul litorale laziale.
3. Barche da pesca in porto.



Fotografie di Vittorio Giannella / DOVE



2

1. Francesca Maccanti, chef del **Sambuco di Milano**, pulisce i piccoli molluschi in cucina.  
2. Moscardini in umido con polenta, del Vecchio Porco.

mentre il polpo a un che di proletario, il moscardino è più aristocratico: si trova di meno in pescheria, mediamente costa di più, è proposto da pochi ristoranti e trattorie, e spesso in maniera più raffinata. Ecco dove scoprirli e i mercati dove acquistarli. Assieme alla classifica dei locali migliori per gustarli (a pag. 152), stilata dagli inviati di *Dove*, in giro per l'Italia.

## Al Nord

A **Caorle**, una cinquantina di chilometri a nord-est della Laguna di Venezia, lungo la spiaggia di Ponente, il ristorante **Da Buso** propone il meglio della cucina territoriale. E tra i classici ci sono i moscardini. "Da noi si usa solo l'*Eledone moscbata*, la varietà migliore", spiega la proprietaria Alessandra Vio, "che proponiamo in ricette assoluta-

mente tradizionali". Così, dalla cucina arrivano i moscardini bolliti, conditi con olio e prezzemolo tritato, per esaltarne il profumo e l'aroma deciso, i moscardini in umido, con la conserva di pomodoro e un leggero sentore di origano, un piatto tipicamente caorloto da abbinare alla polenta. Poi, ancora, come sugo per la pasta, una sorta di ragù con i moscardini tagliati al coltello e saltati in padella con un filo d'olio e pomodorini di Pachino per dare colore: una delizia, con i fusilli o le penne. Oltre ai piccoli e saporiti molluschi, tra i best seller del locale ci sono il boeto caorloto, sugo denso e cremoso che insaporisce la polenta bianca, a base di pesce povero come seppie, cicale di mare, anguille e lucerne; e il saor, sardine fritte e poi messe a macerare nell'olio con cipolla tagliata sottilissima, sale e aceto. Ancora, le linguine condite con i calamaretti dell'Alto Adriatico, semplicemente privati della

penna e soffritti con un po' di pomodoro fresco. Per accompagnare il tutto, un'ottima cantina, specializzata in vini bianchi, in maggioranza veneti. Shopping gastronomico, anzi ittico, da veri caorlotti? **Pescheria Gennina Marcon**, piccola, si serve solo da pescatori locali, e il pesce viene preparato con grande cura.

Via Messina 8 e via Messina 10, a **Milano**. Indirizzi a pochi metri l'uno dall'altro, ma così diversi che di più non si può. Però uniti nel nome dei moscardini. Fra i pochi locali milanesi che li cucinano, e con originalità. **Al Vecchio Porco** è un ristorante singolare. Le due sale del pianoterra (c'è anche una veranda-giardino) avrebbero un aspetto quasi da club britannico, con tanto legno lucido alle pareti, se non fosse per il proliferare continuo (li portano in dono i clienti) di icone suine: soprammobili e quadretti con un unico protagonista, sua maestà

il maiale. La cui carne, peraltro, non si ritrova poi granché nel menu, che contempla piatti come risotto e costoletta alla milanese, stinco di suino al forno e vitello tonnato. Insomma un pot-pourri abbastanza classico nella ristorazione milanese, ma apprezzato da una clientela affezionata. Naturalmente non mancano i piatti di pesce disseminati fra antipasti, primi e secondi: fettucine con totanetti, paccheri al ragù di tonno, branzino. E le sorprendenti lorighittas con i moscardini. Sono una tipica pasta sarda, originaria del piccolo comune di Morgongiori, nell'Oristanese: in pratica delle treccine chiuse a forma di anello ovale. Si realizzano solo a mano con un lungo lavoro. Gerry Mele le propone, anziché con un tradizionale sugo di galletto, con i moscardini. La ricetta è semplice, il piatto delizioso: soffritto leggero di olio e aglio, seguono in padella i molluschi, il tutto viene sfumato con vino bianco;



Fabio Fogliani



Vittorio Giannella / DOVE

quindi l'aggiunta di qualche pomodorino e poi delle lorighittas, scolate al dente, fatte saltare con il resto e cosparse di prezzemolo. Altro piatto da non perdere, i saporiti moscardini in umido con polenta, più frequente in autunno-inverno.

Si attraversa la strada, si entra all'Hotel Hermitage, si prende a destra e dopo pochi metri si arriva al **Sambuco**: non un ristorante d'albergo, magari un po' triste e con una cucina banale, ma un locale che potrebbe vivere anche da solo, elegante e allegro, che punta le sue carte sul pesce, sempre freschissimo e cucinato con sapienza tecnica e fantasia. Francesca Maccanti è la chef (e proprietaria, assieme al marito Achille). In questa stagione propone tutti i giorni due piatti particolari: un primo, calamarata coi moscardini, e un secondo, cuscus con pesce e verdure, accompagnato da zuppette di moscardini e ceci. I piccoli molluschi (indifferentemente dal tipo) vengono scelti, puliti, spellati e preparati con cura quasi maniacale. Nel caso del primo piatto, sono disposti in un trito di verdure, sfumato con vino aromatico e colorito con poco pomodoro. Il tutto poi insaporito con fumetto di pesce e bisque (passato di crostacei). La pasta abbinata è insolita: si chiama calamarata, è tipica di Gagnano, e si tratta di grossi anelli, rugosi all'interno, che ricordano un pezzo di calamaro sezionato. Vengono bolliti, scolati e saltati in padella coi moscardini. Il secondo è un classico cuscus, cotto al vapore di un eccellente brodo di

verdure e molluschi, e servito con una zuppetta di ceci e una di moscardini in umido, che si possono rovesciare sulla semola, oppure tenere separati gustandoli alternativamente.

Dove acquistare i moscardini a Milano? Naturalmente si trovano in molte pescherie, anche quelle dei supermercati più forniti. Un'idea divertente – e risparmiata – può essere quella di andare al **Mercato Ittico all'ingrosso**, che apre al pubblico, però, solo due ore la settimana, il sabato mattina. Qui i prezzi sono mediamente più bassi (ma non molto dissimili da quelli dei supermercati, si va dai 5 € dei congelati ai 13 dei fragolini, cioè i più piccoli); di solito c'è solo il moscardino bianco, se ne deve comprare almeno un chilo in uno dei sette o otto banchi che rimangono aperti dopo la vendita notturna all'ingrosso. Superselezionati i moscardini bianchi della **Pescheria Fratelli Pedol**, all'interno del Mercato Comunale di piazza Wagner: in vendita, al momento dell'ispezione di *Dove*, a 25 euro i congelati, a 55 quelli più piccoli, freschissimi.

Claudio Pasquarelli non è una sorpresa. Il suo nome è scritto da anni nei taccuini dei gourmet, che arrivano ai primi tepori di primavera tra le vecchie case dai colori pastello di **Bergeggi** (Savona), entusiasti della location a picco sul mare del ristorante **Claudio**. E dei suoi piatti storici, dal bouquet di crostacei agli agrumi del Mediterraneo alla zuppa di pesce sfilettata e servita sulla pietra ollare. Da qualche an-

1. Sul piatto di portata, i moscardini freschi della **Pescheria Fratelli Pedol**, di Milano. 2. Il **cuscus** di pesce e verdure del Sambuco: servito **con zuppette di moscardini e di ceci**.

**Colazione in riva al mare. I moscardini all'antipasto sono una specialità dell'Osteria dell'Angelo di Città S. Angelo.**



Paolo Piccotto / DOVE

no nel variegato menu sono comparsi i moscardini – l'*Eledone moschata*, naturalmente, ritenuta da molti la specie più pregiata. Sono i protagonisti di eccellenti finger food abbinati a due intingoli, un'emulsione di carote e olio taggiasco l'uno, di prezzemolo frullato, sempre con extravergine, l'altro. È una festa per gli occhi e per il palato la frittura accompagnata dalle verdure, ma anche il risotto al nero di seppia con i moscardini al centro, appena scottati in padella con aglio, prezzemolo e vino Pigato di Albenga, e intorno quadrelli di zucchine trombette, coltivate negli orti dell'entroterra. Last but not least, i piccoli molluschi sono eccellenti saltati in padella con rosmarino e Vermentino, e finiti fiammeggiando con il cognac. Da gustare in una serata di giugno sulla terrazza che si spinge verso il mare. Ma dove ci si procurano i moscardini? A **Noli** (8 km a ponente), la **Pescheria Clelia** ha i rari cicciarelli di Noli (Presidio Slow Food) in barattolo sotto aceto, e freschi, quando ne è consentita la cattura. Ma soprattutto il pesce pescato dalle cooperative locali, fra cui eccellenti moscardini, bianchi e "moscati", a buon prezzo (10-14 € al chilo).

## Al Centro-Sud

Cucina marinara verace quella di **Papillon**, a **Porto Sant'Elpidio** (Fermo). È uno dei ristoranti più rinomati della costa marchigiana, per la freschezza delle sue materie prime. Non solo il pesce, ma

anche le verdure e le erbe aromatiche a chilometro zero, utilizzate per insaporire le sue preparazioni. Qui la prenotazione è praticamente obbligatoria, perché il locale si affaccia direttamente su una spiaggia attrezzata, raggiungibile con una passerella di tek, ed è quindi molto frequentato. Si può iniziare con un antipasto di moscardini appena salati e serviti su un letto di bietole e polentina, oppure cotti al vapore e accompagnati da un'insalatina di campo con rughetta piccante. Lo chef Nazareno Ciccarelli utilizza solo moscardini bianchi, perché sostiene siano più teneri di quelli "moscati", e li propone, come primo piatto, sugli spaghetti con una passata di pomodoro, profumati con borragine, serpillio e dragoncello, che ne esaltano il gusto di mare. Ottimi anche alla griglia, con un filo d'olio aromatizzato ai capperi o al basilico. Ma vale la pena di fare pure un assaggio di saporite triglie al cartoccio o di scorfano con verdure, olive e capperi. Per finire in dolcezza, millefoglie alle due creme e fragole.

Per comprare i moscardini si va al Mercato dei pescatori sul porto di Civitanova Marche (a circa 6 km; orari: mar.-sab. 8-12, ). Oppure, sempre a **Civitanova**, al punto vendita di **Recchioni**, un'azienda ittica di lunga tradizione, che però vende anche al dettaglio sia il pescato della zona sia quello proveniente da tutto il Mediterraneo.

Accogliente come la casa della nonna, con pezzi antichi, vecchi registratori di cassa, sedie spaiate, libri, tanti quadri alle pareti, l'**Oste-**



Gilberto Malinini / DOVE

**ria dell'Angelo** nel centro storico di **Città Sant'Angelo** (Pescara), dall'alto dei 320 metri della collina, gode di panorama e brezza marina, e di tutto ciò che il mare sottostante elargisce. Come i moscardini, che nel medio Adriatico sono stanziali, si pescano tutto l'anno, e si possono acquistare al **Mercato Ittico al minuto** di Pescara freschi, appena pescati. Non mancano mai al ristorante, dove Domenico Marcello, un passato in giro per il mondo e tanto entusiasmo nel suo lavoro, li cucina seguendo un'antica ricetta dei marinai. In pratica, vanno soffocati, con la pentola ben chiusa (e non fritti, perché di struttura nervosa e s'induirebbero), con vino e niente acqua, solo l'aggiunta di aglio, olio e prezzemolo tritato. Varianti possibili e altrettanto gustose, i moscardini al limone, dove alla ricetta precedente si aggiunge la scorza di limone, o, ancora, un mestolino di pomodoro e peperoncino tritato finissimo. Ma comunque siano cucinati, generalmente fanno parte dell'Arte degli Antipasti: 14-15 varietà di piatti freddi e caldi, per assaggiare senza sosta tutte le specialità di mare. Prenotare è d'obbligo, se si vuole trovar posto tra i 35 coperti disponibili: le volte a crociera e a

1. Moscardini con emulsioni di carote e di prezzemolo, da Claudio. 2. Lo staff de **La Gensola**, di Roma. 3. Al vapore con fave croccanti, al **Porta di Basso** di Peschici.

mattoncini fanno da sfondo d'atmosfera mentre si assapora il must del ristorante, gli gnocchetti con gli scampi, fatti a mano con patate di montagna, o anche la caramellina di mare, una delizia di scampo avvolto nel lardo e lasciato sciogliere in padella; per non parlare del fagottino farcito di crostacei.

È una palafitta sul mare il ristorante **L'Isola del Pescatore** di Santa Severa, frazione di **Santa Marinella**, buen retiro a 50 chilometri da Roma di due presidenti della Repubblica come Scalfaro e Ciampi, che apprezzano la cucina marinara dei fratelli Fabio e Vittorio Quartieri. Sono habitué anche personaggi come Pier Ferdinando Casini, Rosa Russo Jervolino, Piero Fassino, nonché Alessio Vinci, il conduttore di *Matrix*. I moscardini arrivano ogni giorno dalle paranze e vengono cucinati nelle versioni fritto croccante e alla cacciatora, quest'ultima caratterizzata da aglio, olio, rosmarino, peperoncino e olive di Gaeta. I piccoli molluschi vengono pescati nel tratto di mare tra Ladispoli e Civitavecchia dai pescherecci locali e sono l'ingrediente doc anche di un primo piatto come le fettuccine con moscardini, olive, capperi, con l'aggiunta dei

# La top ten dei ristoranti

Le scelte di *Dove*: la classifica dei migliori locali italiani per gustarlo in città e sulla costa

	LOCALE	PIATTI	PREZZI
	<b>1° CLAUDIO</b> Indirizzo: via XXV Aprile 37, <b>Bergeggi</b> (Savona), tel. 019.85.97.50. Orari: 20-21.30; sab. e dom. 12-13.30, 19.45-21.30 (chiuso lun.).	<b>Ricco e creativo:</b> risotto al nero di seppia con moscardini e zucchine (25 €), moscardini in padella con rosmarino e Vermentino (30 €), frittura di moscardini (25 €).	<b>Da 60 €.</b> <b>C/credito:</b> tutte.
	<b>2° IL CAMINETTO</b> Indirizzo: via Cavour 19, <b>Terracina</b> (Latina), tel. 0773.70.26.23. Orari: 12-15, 21-23 (chiuso lun.).	<b>Originale:</b> moscardini lessati su finocchi crudi e caciocavallo affumicato (12 €), moscardini affogati con pomodorini (12 €); torretta di rombo con verdure alla griglia.	<b>Da 40 €.</b> <b>C/credito:</b> tutte.
	<b>3° IL SAMBUCO</b> Indirizzo: via Messina 10, Hotel Hermitage, <b>Milano</b> , tel. 02.33.61.03.33. Orari: 12-14.30, 20-23; sab. 20-23 (chiuso dom.).	<b>Fra tradizione e creatività:</b> calamarata e moscardini (18 €), cuscus di pesce e verdure, con zuppette di moscardini e ceci (35 €); fritto di mare, padellata di crostacei.	<b>Da 50 €.</b> <b>C/credito:</b> Visa.
	<b>4° LA GENSOLA</b> Indirizzo: piazza della Gensola 15, <b>Roma</b> , tel. 06.58.16.31.2. Orari: 12-15.30, 19.30-23.45 (chiuso dom.).	<b>Fantastico:</b> linguine al nero con seppie, moscardini, gamberone crudo e tuorlo grattugiato (20 €), moscardini fritti (13 €); guanciale di ricciola.	<b>50 €.</b> <b>C/credito:</b> Ae, Mc, Visa.
	<b>5° AL VECCHIO PORCO</b> Indirizzo: via Messina 8, <b>Milano</b> , tel. 02.31.38.62. Orari: 20-1 (chiuso dom.).	<b>D'ispirazione regionale:</b> lorighittas con moscardini (12 €); spaghetti alle vongole veraci e bottarga, fettuccine con totanetti, paccheri al ragu' di tonno, piovra tiepida.	<b>Da 28 €.</b> <b>C/credito:</b> tutte.
	<b>5° DA BUSO</b> Indirizzo: via Sant'Andrea 27, <b>Caorle</b> (Venezia), tel. 0421.21.07.57. Orari: 10-15, 18-24 (chiuso lun.).	<b>D'ispirazione regionale:</b> moscardini in umido con polenta (8,50 €), moscardini bolliti con olio e prezzemolo (8,50 €), fusilli al sugo di moscardini (13 €); boeto caorloto.	<b>Da 30 €.</b> <b>C/credito:</b> Mc, Visa.
	<b>6° PAPIILLON</b> Indirizzo: via Trieste, di fronte al 73, <b>Porto Sant'Elpidio</b> (Fermo), tel. 0734.90.02.03. Orari: 12.30-14, 20-22; dom. 12.30-14 (chiuso lun.).	<b>Silvestre:</b> spaghetti con moscardini al pomodoro ed erbe aromatiche (10 €), moscardini su letto di bietole e polentina (8 €), moscardini con insalata di campo (8 €).	<b>Da 40 €.</b> <b>C/credito:</b> tutte.
	<b>7° PORTA DI BASSO</b> Indirizzo: via Colombo 38, <b>Peschici</b> (Foggia), tel. 0884.91.53.64. Orari: 19-24 (a pranzo solo su prenotazione; chiuso gio.).	<b>Creatività regionale:</b> moscardini in umido con croccante di fave e caviale d'arancia (10 €), maccheroncini al ferro con moscardini, pomodoro e basilico (9 €); troccoli al nero.	<b>Da 35 €.</b> <b>C/credito:</b> Dc, Mc, Visa.
	<b>8° CRU...DO RÈ</b> Indirizzo: piazza Vittoria 11, <b>Napoli</b> , tel. 081.76.45.295. Orari: 12-16, 19-24 (mai chiuso).	<b>Meridionalista:</b> bruschetta di pane con moscardini, pomodoro, capperi e olive su crema di porro (11 €), gnocchetti al pesto di olive con sugo di moscardini (14 €).	<b>Da 40 €.</b> <b>C/credito:</b> tutte.
	<b>9° L'ISOLA DEL PESCATORE</b> Indirizzo: via Cartagine 1, fraz. Santa Severa, <b>Santa Marinella</b> (Roma), tel. 0766.57.01.45. Orari: 12.30-15, 19.30-22.30 (mai chiuso).	<b>Profumati:</b> moscardini alla cacciatora (20 €), fettuccine con moscardini, olive, capperi e pomodorini (16 €), moscardini fritti (25 €).	<b>45 €.</b> <b>C/credito:</b> no.
	<b>10° OSTERIA DELL'ANGELO</b> Indirizzo: via Diaz 8, <b>Città Sant'Angelo</b> (Pescara), tel. 085.96.99.023. Orari: 19.30-24 (a pranzo solo su prenot.; chiuso lun.).	<b>Stuzzicante:</b> moscardini cotti nel vino con aglio e prezzemolo (in una sequenza di 15 antipasti, a 19 €); fagottino farcito ai crostacei, gnocchetti con scampi.	<b>40 €.</b> <b>C/credito:</b> tutte.

pomodorini colti nell'orto familiare, alle spalle del ristorante. Fra tavoli con tovaglie a quadri gialli, grigi e celesti, sedie azzurre come il mare, grandi piatti di ceramica colorata di Vietri, un'atmosfera easy e simpatica quanto basta, una cena qui diventa veramente una piacevole sosta gourmand. In più, per contorno, il bel panorama fino al Castello di Santa Severa, restaurato di recente.

A **Roma**, l'indirizzo giusto per i moscardini è **La Gensola**, nel cuore di Trastevere, dove la famiglia Dordei, con papà Claudio, mamma Irene e i simpatici figli Simone e Federica, accoglie e coccola i clienti. Travestito da trattoria – con un ambiente allegro e sempre zeppo di bottiglie e libri – si cela un ristorante di tutto rispetto, che mette in tavola i migliori profumi e sapori del mare. Per cui è quasi d'obbligo prenotare. Da non perdere, fra i piatti migliori, i moscardini zuccherini di Terracina, piccoli e golosi, serviti fritti come antipasto, con l'aggiunta di qualche foglia di menta romana che conferisce loro un sapore singolare. In alternativa si può optare per le linguine al nero, con seppie, moscardini e gamberone crudo, e l'aggiunta finale di tuorlo d'uovo sodo grattugiato al momento davanti al cliente, una vera specialità. Chi volesse comprare i moscardini da cucinare a casa, va a colpo sicuro alla **Pescheria La Paranza 2004 di Ladispoli**, a venti minuti d'auto dalla capitale, dei fratelli Angelo e Luca Chiocca, dove tutti i pomeriggi arriva il pescato fresco delle paranze. Effettuano anche un comodo servizio di consegna a domicilio con una spesa di almeno 80 euro. Chi desidera provare l'emozione di partecipare all'asta del pesce può recar-

si invece ogni pomeriggio (verso le 18) dal lunedì al sabato, sulla banchina in legno del porto di Civitavecchia, costruita di recente lì dove un tempo sorgeva la vecchia darsena: acquirenti e venditori sono assistiti da un sistema computerizzato all'avanguardia e ci si può aggiudicare i moscardini a ottimi prezzi, ma a cassette intere (per info: Autorità Portuale Civitavecchia, tel. 0766.36.62.01).

Profumo di macchia mediterranea nei piatti de **Il Caminetto di Terracina** (Latina). Le ricette sono semplici, ma arricchite dai profumi di erbe aromatiche come finocchietto selvatico, dragoncello e rosmarino. Vengono utilizzate per esaltare il sapore non solo dei crostini con pesce bianco, ma anche di piatti a base di moscardini. Il locale, che si trova nel centro della cittadina sul litorale laziale, è stato rinnovato di recente con un tocco d'eleganza. Oltre alla sala centrale, ha anche una saletta-enoteca per degustazioni di salumi e prodotti del territorio. I moscardini, lo chef e proprietario Nazareno Fontana, li prepara soprattutto affogati in casseruola con l'aggiunta di qualche pomodorino Pachino. Semplici e senza aglio per alterarne il meno possibile il sapore originario.

Una ricetta più nuova e creativa? "Li faccio lessare e poi li dispongo su un etto di finocchi crudi con qualche fettina di Caciocavallo affumicato", racconta lo chef. Una squisitezza da leccarsi i baffi. In menu anche i paccheri di Gragnano con polpo e olive e un'originale torretta di pesce sfilettato (rombo o sogliola), accompagnata da verdure grigliate. I moscardini e il pesce tipico della costa laziale provengono dall'asta



Marco Quartieri, de L'Isola del Pescatore di S. Marinella, con due piatti: moscardini alla cacciatore e le fettuccine.

Gilberto Malintri / DOVE

(all'ingrosso), che si tiene ogni giorno alle 16 al Centro Ittico Cooperativa dei Pescatori sul Lungocanale Pio VI. Al dettaglio si possono acquistare nelle varie pescherie accanto al Centro Ittico. Tra gli indirizzi sicuri (che non vendono prodotti surgelati), la **Pescheria Biagio Masci**, che propone anche i moscardini, a un prezzo di circa 6 euro al chilo. Dal lunedì al sabato, dalle 8 alle 12, c'è anche il mercatino della Marina con qualche bancarella di pescatori. Tra le più conosciute,

quella di Assuntina: basta il nome, perché li la conoscono tutti.

Le finestre sono quadri rubati sul mare del Gargano, nel ristorante **Porta di Basso a Peschici** (Foggia), dove Domenico Cilenti accoglie gli ospiti con la sua simpatia e la bravura di un grande chef. I piatti sono tradizionali, ma rivisitati e resi attuali, cucinati sempre con ingredienti di eccellente qualità. Con i moscardini bianchi di varie dimensioni (i più piccoli, per esempio, per il crudo) si preparano anti-

## Octopus o Eledone?

Stesso ordine, stessa famiglia: polpi e moscardini sono parenti. Ecco somiglianze e differenze

POLPO ( <i>Octopus vulgaris</i> )	POLPO ( <i>Octopus macropus</i> )	MOSCARDINO ( <i>Eledone moschata</i> )	MOSCARDINO BIANCO ( <i>Eledone cirrhosa</i> )
<p><b>Caratteristiche.</b> Braccia di lunghezza e spessore pressoché uguali, con 2 file di ventose. Lunghezza massima 130 cm. Se supera il kg, spesso viene chiamato piovra.</p> <p><b>Colorazione.</b> Dal grigio al bruno, sovente con macchie giallastre, verdi o rossicce.</p> <p><b>Diffusione e valore.</b> È una specie cosmopolita, presente nelle acque tropicali e in quelle temperate, come il Mediterraneo. Carni buone, più apprezzate se di piccola taglia.</p>	<p><b>Caratteristiche.</b> Chiamato anche polpessa. Le braccia del primo paio (a volte anche del secondo) sono più lunghe e grosse delle altre. Due file di ventose. Lunghezza massima 150 cm.</p> <p><b>Colorazione.</b> Dal bruno-giallastro al rossastro, con macchiette biancastre.</p> <p><b>Diffusione e valore.</b> Cosmopolita, presente negli oceani, poco nel Mediterraneo. Carni discrete, meno apprezzate del <i>vulgaris</i>.</p>	<p><b>Caratteristiche.</b> Chiamato anche "polpo" musciato o mughetto. Da vivo profuma appunto di muschio. Braccia di lunghezza e spessore quasi uguali, con una fila di ventose. Lunghezza massima 35 cm.</p> <p><b>Colorazione.</b> Grigio-bruno con macchie bruno-nerastre.</p> <p><b>Diffusione e valore.</b> Comune nel Mediterraneo; in Italia nell'Alto Adriatico, su fondi sabbiosi fino a 100 m di profondità. Molto apprezzati i più piccoli, sotto i 50-30 grammi.</p>	<p><b>Caratteristiche.</b> Braccia di lunghezza e spessore quasi uguali, con una fila di ventose. Lunghezza massima 40 cm.</p> <p><b>Colorazione.</b> Giallo o rosso-arancio o bruno-rossastro sul dorso, biancastro sul ventre.</p> <p><b>Diffusione e valore.</b> Diffuso nell'Atlantico orientale, e dal Centro Adriatico fino al Tirreno, su fondi fangosi da 50 a oltre 300 m di profondità. Gli esperti lo ritengono inferiore all'<i>Eledone moschata</i>, non facile da distinguersi, comunque buono.</p>



Gian Luca Moncalvi

## Dove comprare: mercati e pescherie

### Pescheria Gennina Marcon

Prodotti ittici della pesca locale, compresi i moscardini della specie *Eledone moschata*.  
**Indirizzo:** via del Branzin 11, Caorle (Ve),  
**tel.** 0421.21.00.20. **Orari:** 8-12 (chiuso lun., mar. e dom.). **C/credito:** no.

### Mercato Ittico all'ingrosso

Una parte dei rivenditori all'ingrosso aprono al pubblico. Non sempre si trovano i moscardini.  
**Indirizzo:** via Lombroso 54, Milano.  
**Orari:** solo il sabato, 9.30-11.30.  
**C/credito:** no.

### Pescheria Fratelli Pedol

Moscardini bianchi freschi e decongelati.  
**Indirizzo:** Mercato Comunale coperto di piazza Wagner, **tel.** 02.46.92.347.  
**Orari:** 8-13, 15.30-19.30 (chiuso dom. e lun.). **C/credito:** Ae, Mc, Visa.

### Pescheria Clelia

Moscardini "moscati" e bianchi, ricciarelli di Noli, pesce fresco e lavorato.  
**Indirizzo:** via Colombo 106, Noli (Sv), **tel.**

019.74.86.18. **Orari:** 8-13, 16-19.30; dom. 8-13 (mai chiuso). **C/credito:** no.

### Recchioni

Pesci della costa adriatica e del Mediterraneo, moscardini compresi.  
**Indirizzo:** via Duca degli Abruzzi 55, Civitanova Marche (An), **tel.** 0733.81.02.88. **Orari:** 8-12 (chiuso dom.).  
**C/credito:** no.

### Pescheria La Paranza 2004

Moscardini e pesce di paranza freschissimi.  
**Indirizzo:** viale Mediterraneo 1b, Ladispoli (Roma), **tel.** 06.99.13.802. **Orari:** 8-13, 17-20; gio. e dom. 8-13 (chiuso lun.).  
**C/credito:** no.

### Pescheria Biagio Masci

Pesce di giornata del litorale laziale e moscardini.  
**Indirizzo:** lungolinea Pio VI 22, Terracina (Lt), **tel.** 0773.70.15.84, **cell.** 328.05.70.868. **Orari:** 8-13, 17-20 (chiuso dom.). **C/credito:** no.

### Mercato Ittico al minuto

Sul lungomare, di fronte al mercato all'ingrosso, c'è anche il mercato ittico aperto a tutti, a buon prezzo.

**Indirizzo:** lungomare Paolucci, Pescara.  
**Orari:** lun. 15.30-19.30; mar.-gio. 7-19.30; sab. 7-15 (chiuso dom.).  
**C/credito:** no.

### Pescheria Stella Maris

Moscardini piccoli e grandi, già preparati (alcuni vengono arricciati e ammorbiditi sbattendoli in un recipiente con acqua marina).  
**Indirizzo:** via Dante 9, Vieste (Fg), **tel.** 0884.70.27.04. **Orari:** 6-13.20, 15-18.30 (chiuso dom.). **C/credito:** no.

### Pescheria Mattiucci

Pesce fresco di giornata, fra cui, spesso, i moscardini. La sera, crudi da gustare in loco.  
**Indirizzo:** vico Belledonne a Chiaia 27, Napoli, **tel.** 081.25.12.215. **Orari:** 7-15; mar., gio. e ven. 7-15, 18-22 (chiuso lun.).  
**C/credito:** tutte.

### Mercato delle Cianciole

Ogni giorno (tempo permettendo) sul lungomare arrivano le barche cianciole: in vendita il pesce appena pescato, compresi i moscardini.  
**Indirizzo:** rotonda Diaz, via Caracciolo, Napoli. **Orari:** 12-17 (mai chiuso).  
**C/credito:** no.

pasti, primi e secondi. Come entrées si fanno grigliati e passati in padella a fuoco alto, con olio d'oliva e sale, e poi serviti con gelato alla barbabietola. Un primo speciale, di pasta fresca, sono i maccheroncini lavorati al ferro, conditi con moscardini, pomodori, basilico e peperoncino. Invece, cotti al vapore si servono con croccante di fave tenere. Ma Porta di Basso è un'esperienza gastronomica che, a seconda del pescato del giorno, offre un menu vario, anche con piatti unici, come i gamberetti dell'Adriatico saltati in padella con sale alla vaniglia o le seppie al vapore con melanzane in agrodolce. O, ancora, le alici marinate con cavolo croccante e mandorle. Tornando ai primi, i troccoli (spaghetti spessi di pasta fresca) al nero di seppia con calamaretti e fiori di zucca, sono un must, come pure i paccheri con guanciale di Apricena e cozze. Tra i secondi, spicca il pesce al forno con patate e mentuccia. Un buon indirizzo ove acquistare i moscardini nel Gargano è quello della pescheria **Stella Maris**, di **Vieste**, che ha sia quelli di taglia piccola (per il crudo), sia quelli un poco più grandi, da cuocere.

Basta chiedere dei sinischielli, nome partenopeo dei moscardini, per vedere il volto risoluto degli chef Antonio Castellano e Antonio Di Somma, del ristorante **Cru...do Rè** di **Napoli**, entusiasmarsi al pensiero di prepararli. La cucina è a vista nel ristorante di 26 coperti, inaugurato lo scorso dicembre, e si possono quindi seguire tutte le fasi, mentre Gianni Lotti, padrone di casa con lunga esperienza nel set-

tore, offre un aperitivo di bollicine, in una vasta scelta italiana e francese. Il piatto più semplice (si fa per dire) sono i moscardini appena scottati e poi conditi con olio extravergine d'oliva, sale e pepe. Oppure, sempre come antipasto, cucinati con capperi e olive, per condire una bruschettina di pane tostato adagiata su una delicata crema di porri. Ma si può anche scegliere un primo piatto in cui i moscardini con i capperi la fanno da padroni per condire gli gnocchetti lavorati con pesto di olive nere.

Naturalmente dipende dal pescato del giorno: qui si utilizza solo pesce di mare, acquistato magari alla **Pescheria Mattiucci** in vico Belledonne a Chiaia, o dai marinai che arrivano a bordo delle **cianciole** (i piccoli pescherecci) ogni giorno alla rotonda Diaz, su via Caracciolo. Ma vale la pena di provare ogni piatto; la scelta e la cura delle materie prime sono il segreto del successo, dal pane alle alghe, alle olive e alle nocciole, ai primi, come le linguine al nero di seppia e alghe, ai crudi, ostriche su tutti, di diversa provenienza, francese, ma anche italiana.

*Inviati da Dove, Anna Pugliese, Gian Luca Moncalvi, Giuliana Gandini, Maria Broletti Dal Lago, Annalisa Tirrito, Loredana Tartaglia*

**Il Mercato Ittico all'ingrosso** di Milano è aperto a tutti il sabato mattina. In vendita anche i moscardini bianchi, a **buon prezzo** (almeno 1 kg).



Volete vedere il filmato della preparazione delle **lorighittas con i moscardini**? Seguite le **istruzioni a pag. 14** e inquadrare il codice Qr qui a sinistra con la fotocamera del cellulare. Il video è anche su: <http://video.corriere.it/?vxChannel=Viaggi>