

IL DELISCAGGIO DEL PESCE CON TECNICA DI DOPPIO LEMBO DORSALE

Edoardo Bernkopf edber@studiober.com
Libero professionista - Roma - Parma - Vicenza

MASS MEDIA
Anno XI n°12
Dicembre 2004

Premessa

Si catturi un pesce, o in subordine lo si acquisti presso una buona pescheria di propria fiducia.

Epidemiologia e Indicazioni

la tecnica di deliscaggio che proponiamo, anche se applicabile con qualunque pesce, risulta particolarmente adatta quando si voglia cucinare in umido o arrosto pesci di medio-grandi dimensioni (da 1300 grammi in su).

Lo scopo che si prefigge è di rimuovere la lisca e le viscere del pesce, lasciandolo peraltro sostanzialmente intero, consentendo così, oltre ad un'ottima presentazione estetica, l'opportunità della totale assenza delle fastidiose sine, specialmente per il commensale di scarsa cultura ittico-culinaria.

Il pesce prescelto potrà dunque essere un'orata, una spigola (branzino per gli Autori di scuola veneta) da cucinare arrosto, o anche uno scarpèna (cappone per gli Autori di scuola tirrenica) per zuppa.

Fig. 1 Splendido esemplare di scarpèna, in compagnia del pescatore, l'amico e collega Giuseppe Tripodi. (Per chi avesse scarsa dimestichezza con la fauna della Magna Grecia, la scarpèna è quella in basso a sinistra nella foto, mentre il Dr. Tripodi è a destra in alto)



Materiali e Metodi

Lo strumentario è costituito da un coltello ben affilato: siamo soliti usare un coltello "PUMA" a serramanico, che, anche se concepito per il cacciatore, ci è risultato perfettamente adatto allo scopo.

Consigliamo anche l'uso di una forbice di medie dimensioni: anche se poco "canonico" e quindi rifiutato dai puristi, questo strumento mantiene, a nostro parere, una sua efficacia notevole in alcuni passaggi.

Descrizione

Il pesce deve essere perfettamente desquamato prima di procedere al deliscaggio: questa operazione, se fatta invece in tempo successivo, può risultare più malagevole. Tutte le operazioni di pulizia andrebbero eseguite con acqua di mare.

Successivamente, non si deve procedere all'apertura della zona ventrale, per la rimozione delle viscere, come nella tecnica tradizionale: infatti, nella tecnica che proponiamo, la parte ventrale sarà quella che consentirà al pesce di mantenere l'integrità della struttura complessiva.

Si procede invece ad eseguire due incisioni longitudinali paracrestali sul dorso, Fig 1) ai lati della pinna

dorsale, da dove finisce la testa fino a dove comincia la coda. Ciascuna delle due incisioni, approfondite successivamente con il coltello tangente alla lisca, solleva con tecnica a lembo una metà del pesce.

Vengono eseguite anche quattro incisioni verticali liberatorie (due per parte, Fig.1), parabranchiale (tra la testa e il corpo) e paracaudale (tra il corpo e la coda): ciò consente di approfondire i due lembi fino a raggiungere la zona ventrale che, come si è detto sopra, si è avuta l'attenzione di lasciare integra.

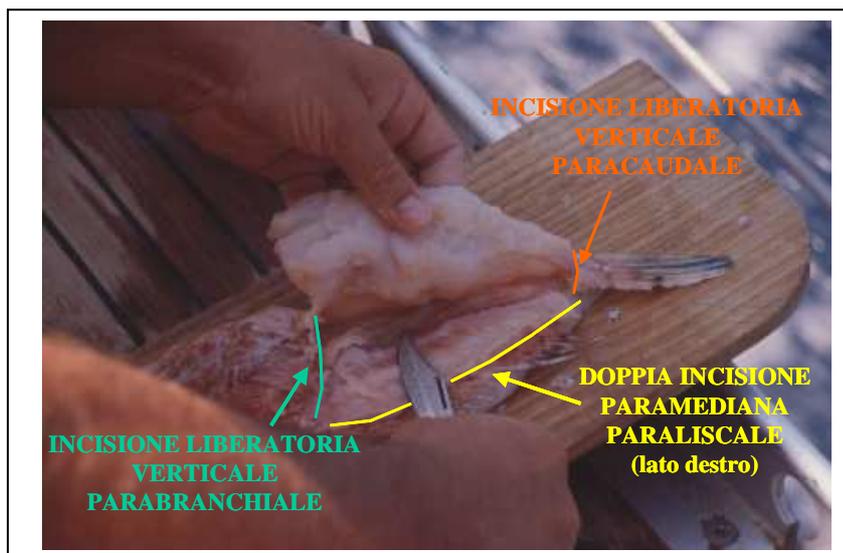


Fig.2 :incisione paramediana paraliscale

Incisioni verticali liberatorie parabranchiale e paracaudale

Foto by Vanna

A questo punto, eventualmente con l'ausilio delle forbici, si procede alla rachitomia in corrispondenza delle incisioni verticali, cioè subito dopo la testa e prima della coda.



Fig. 3 (rachitomia caudale. Fig. 4 rachitomia cervicale. Foto by Vanna

Con il coltello, quindi, si procede a congiungere i due lembi nella zona ventrale, con incisione profonda che lasci integra la parte superficiale del ventre, in modo da liberare completamente la lisca con le viscere che contiene.



Fig. 5: asportazione della lisca
Fig. 6 Scarpena deliscata: risultato finale
Foto by Vanna



La forbice può essere usata anche per il taglio della parte iniziale e di quella terminale del tubo digerente.

La tecnica che proponiamo prevede a questo punto il trattamento della lisca, con l'asportazione completa delle viscere.

Discussione

Alcuni Autori ritengono la lisca stessa di particolare importanza organolettica, e ne criticano quindi a priori la rimozione.

Anche se questa osservazione non sembra sufficientemente trattata e provata in letteratura, e assai scarso ne risulta quindi il valore scientifico, la nostra tecnica supera il problema, giacché la lisca, ripulita dalle viscere, verrà cucinata a parte, ponendola sul fuoco in acqua fredda fino all'ebollizione. Verranno così fornite all'arrosto o alla zuppa, attraverso il brodo che ne risulterà, quelle componenti organolettiche la cui perdita poteva essere temuta. Anche la polpa delle zone intercostali e interspinose, cucinata assieme alla lisca, potrà essere delicatamente staccata dalla lisca stessa e posta ad integrare il brodo di cottura.

Se si è mantenuta l'integrità della zona ventrale, dopo l'asportazione della lisca e delle viscere, il pesce potrà essere ricomposto nella teglia o nella rostiera e cucinato in forno, all'acqua pazza o in zuppa (Fig. 5): alcune metodologie e ricette saranno oggetto di ulteriori future ricerche.

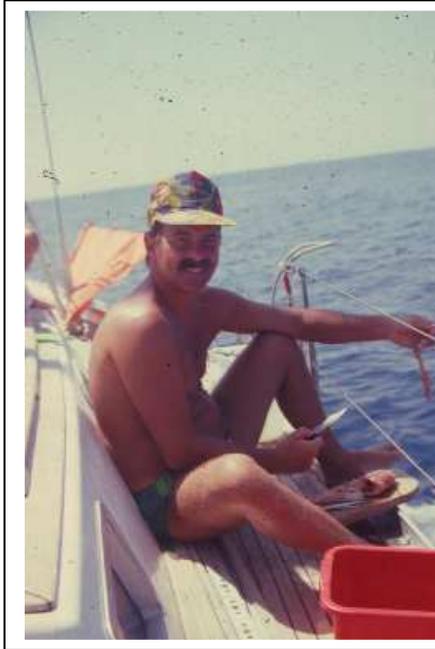
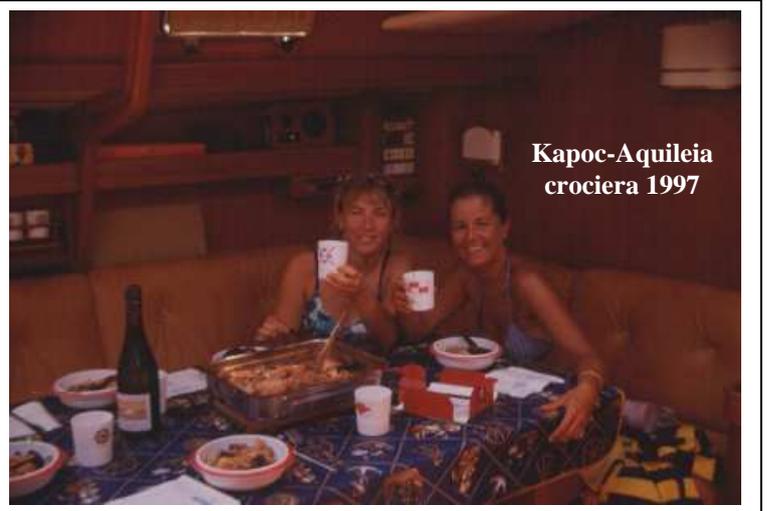


Fig. 7 : L'Autore nella sala operatoria alla conclusione dell'intervento
Foto by Vanna

Fig. 8
Zuppa di pesce secondo Bernkopf



Grazie alla tecnica di sopra esposta, il pesce potrà essere servito con particolare facilità a piccoli tranci, pur mantenendo l'iniziale suggestivo colpo d'occhio offerto nel piatto di portata dalla vista del pesce intero, e si lascerà al commensale il piacere di gustarlo senza la fastidiosa presenza delle spine, che disturbano in particolare chi non abbia competenza specialistica specifica in ambito ittico-culinario.

Conclusione:
Accattatevillo.

Ringraziamenti : L'Autore ringrazia Claudio della Pescheria "Al Bragozzo" e il ristorante "Nogarazza" di Vicenza per la preziosa collaborazione.

Per comunicare con l'Autore:

Edoardo Bernkopf

VICENZA 36100 – Via Garofolino, 1 – Tel. 0444/545509

PARMA 43100 – c/o Studio Dr.ssa Vanna Broia – Via Petrarca, 3 – Tel. 0521/236426

Roma 00100 – Via Massaciuccoli, 19 (P.zza Annibaliano) Tel. 06/86213428

E-mail: edber@studiober.com

Sito internet: www.studiober.com

Bibliografia

- Artusi P.: La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. Firenze 1891
- Faccioli E.: L'arte della cucina in Italia. Einaudi 1987
- Bernkopf E. Broia V. Maraggia A.: La tecnica del "doppio lembo" nell'opercolazione del canino incluso palatino. Il dentista moderno XII 5 maggio 95.
- Parson T.S., Romer A.S.: Anatomia comparata dei vertebrati. Soc.Ed.Scientifica 1986-51
- Harder W. : Anatomy of fishes Schweizerbart 1975