

Ricetta autentica della insalata dei Pirati by Franco Parpaiola

Inviato da Marista Urru
venerdì 01 gennaio 2010

Negli anni 60

mi guadagnai i soldi per i miei studi tecnico-navali qui in Germania, sgozzando Aringhe nel Mare del Nord e Merluzzi dalle parti dell'Islanda, Groenlandia e Labrador; già a quei tempi si cominciavano a vedere i primi risultati negativi dell'inquinamento marino ed atmosferico, i banchi di Ghiaccio e gli Iceberg erano in aumento per via del disgelo, e gli esquimesi ci raccontavano che le loro Estati diventavano sempre più lunghe e calde.

Anche allora i Merluzzi erano ammalati, specialmente di fegato, tanto che a bordo dovemmo smettere di produrre olio di Fegato di Merluzzo per uso medicinale.

Sulle Navi Fabbrica di allora, parlo di Navi da 2500 Tonnellate, il pesce veniva filettato e congelato istantaneamente a -23°.

A quel tempo ricordo che per via dei parassiti che si erano riscontrati nei Pesci i nostri cuochi avevano ricevuto istruzioni di non preparare più l'insalata dei Pirati.

Questa è la ricetta:

Si prendano a piacere dei filetti di Salmone di Mare, e li si tagli a modo di spezzatino, in una terrina si prepari una salsa con acqua, aceto, (magari ora Balsamico, a quei tempi noi pescatori oltre il Circolo Polare, non sapevano nemmeno cosa fosse l'aceto Balsamico) del pepe macinato grosso e delle foglie di alloro, un pizzico di zucchero per accentuarne il sapore agro-dolce, e con abbondanti anelli di Cipolla ci si mette dentro il pesce. Tenere in frigo per un paio di giorni e servire freddo.

Si può fare ancora, ma solamente con il Salmone Marino surgelato, proveniente dal Nordatlantico o con qualsiasi altro Pesce, basta che sia consistente nella sua struttura, difatti questi sono gli unici Pesci dei quali si può star sicuri che siano congelati istantaneamente subito dopo la Pesca, per un impianto di congelamento istantaneo ci vuole spazio a Bordo e non saprei veramente se nel Mare Nostrum ci siano delle Navi da Pesca di grande stazza che siano commercialmente redditizie, su scala industriale.

Auguroni di un sano, prospero e felice Anno nuovo a tutti.

Salutönen

