

I sapori Impalpabili

Hanno un'attitudine afrodisiaca conclamata, anche se non supportata dalla scienza ufficiale. E che scatenino l'ardore dei sensi o più semplicemente il piacere del palato resta il fatto che **sono il cibo perfetto per una cena romantica Crudi, con gli spaghetti o persino in versione gelato**

LICIA GRANELLO

«**A**vevo otto anni quando la ruvida mano di un pescatore mi mise in bocca un'ovata di riccio. Quando torno in Cile, cerco sempre di trovare il tempo di andare sulla costa ad assaggiare di nuovo i ricci appena strappati al mare, e ogni volta mi assale lo stesso miscuglio di terrore e fascinazione che ho provato durante quel primo incontro intimo con un uomo. Per me i ricci sono inseparabili da quel pescatore, la borsa scura di frutti di mare che gocciola acqua e il mio risveglio alla sensualità».

Nelle pagine del suo *Afrodita: racconti, ricette e altri afrodisiaci*, Isabel Allende richiama la memoria d'infanzia per raccontare l'incanto sensoriale dei ricci di mare, che svelano il magico mondo dei sensi.

Un'attitudine erotica conclamata pur senza il conforto della farmacopea ufficiale: niente ormoni dell'amore, niente sostanze vasodilatatrici. Se il peperoncino, le spezie, perfino il cioccolato trovano una qualche giustificazione biochimica alla loro fama di cibi rubacuori, il *paracentrotus lividus* (che è ermafrodita e non la femmina di un'altra specie, l'*Arbacia lixula*, più piccola, scura e insapore, come si pensa comunemente) ha attraversato la storia dell'umanità come un qualsiasi frutto di mare. Pudicissimo anche l'utilizzo terapeutico del tempo, praticato in chiave anti-tossica, come antidoto ad alcuni veleni.

Eppure un filo rosso unisce i ricci alle cose dell'amore, rendendoli protagonisti indiscussi dei menù di San Valentino da una parte all'altra d'Italia: crudi (preferibilmente) o cotti, da soli o come ingredienti, dall'antipasto al dolce. Lo chef Mauro Uliassi, che nel suo ristorante due stelle sulla spiaggia di Senigallia li serve anche in versione gelato, propone una spiegazione al limite del licenzioso: «I ricci sono l'emblema stesso della femminilità. Odore marino, colore, sapidità, consistenza... Mi piace proporli in ricette diverse, li trovo davvero irresistibili».

Che scatenino l'ardore dei sensi o semplicemente il piacere del palato, il loro consumo negli anni è aumentato così tanto da mettere a rischio la loro sopravvivenza di specie. Così, dal Cile alla Norvegia, tempi e modi di raccolta sono stati rigorosamente disciplinati. Come per le ostriche, i mesi migliori sono caratterizzati dalla "r" secondo il vocabolario francese, ovvero tra settembre e fine aprile, quando, in fortunata coincidenza per gli appassionati, comincia il periodo di fermo biologico, deputato alla riproduzione.

Ricci

La seduzione del mare

L'altro dato sensibile riguarda la loro conservazione, se è vero che la carica batterica all'interno del guscio si moltiplica piuttosto rapidamente. Sotomuro Kosugi, straordinario master sushi trapiantato a Manhattan, raccomanda di estrarre subito le gonadi e conservarle — per due giorni al massimo — a una temperatura intorno ai tre gradi, ideale per evitare che l'acqua intracellulare cambi densità, alterando consistenza e sapore. In caso di poca pratica ittico-gastronomica, invece che i frutti di mare freschi scegliere la polpa, "stabilizzata" con le nuove tecniche di terminazione leggera sotto pressione. Il successo del menù di cucina amorosa, a patto di non lesinare con le bollicine d'autore, è comunque garantito.



LA RICETTA

Patrizia Di Benedetto del "Bye Bye Blues" di Mondello, a Palermo, propone tra i suoi piatti gli spaghetti con passata di fave fresche e ricci di mare

Spaghetti con passata di fave fresche e ricci di mare

Ingredienti per 4 persone

- 300 gr di spaghetti di Gragnano
- 500 gr di fave fresche sbucciate e private della pellicina
- uno scalogno
- 100 gr di olio extravergine d'oliva
- sale e pepe macinato al momento
- un vasetto di uova di ricci di mare

Stufare lo scalogno tritato con extravergine e qualche cucchiaio di acqua. Una volta dorato, aggiungere le fave, rosolarle qualche minuto, coprirle a filo con brodo vegetale. Cuocere fino a che i legumi saranno morbidissimi, aggiungendo qualche cucchiaio di brodo. Salare, pepare e frullare per ottenere una crema liscia. Lessare gli spaghetti per 5', scolarli e metterli nella padella con la crema di fave. Terminare la cottura della pasta, tenendola bene al dente. Disporla su quattro piatti individuali, appoggiando sopra un paio di cucchiai di ricci a porzione. Rifinire con un filo di extravergine e pepe

