

anno 21 numero 246 mensile luglio 2012 4,90 euro

# GAMBERO ROSSO®

LE GELATERIE  
SPUNTANO COME FUNGHI.  
MA VINCE SOLO CHI PUNTA  
SULLA QUALITÀ.  
I MIGLIORI INDIRIZZI  
DAL PIEMONTE ALLA SICILIA

## LA FORZA DEL GELATO

20246  
9 771592 856009



[www.gamberorosso.it](http://www.gamberorosso.it)

**grandi verticali**  
VERDICCHIO  
DI MATELICA  
E CASTELLI DI JESI

**classifiche**  
IL TONNO  
IN SCATOLA

**madrid**  
MANGIARE  
AL MERCATO

**conversazione**  
GIOVANNI  
MALAGÒ

# GUSTO E AROMI SALMASTRI

## TONNO ALALUNGA

**PER LE CARNI BIANCHE COMPATTE E IL SAPORE DELICATO IL TONNO ALALUNGA SI PRESTA A DIVENTARE "SCATOLETTA" DA INTENDITORI. DUE LE CLASSIFICHE: LA TOP TEN DEGLI ITALIANI E LA TOP FIVE DEGLI SPAGNOLI**

A QUATTRO ANNI dalla classifica del tonno rosso sott'olio, torniamo sulla conserva ittica più venduta al mondo con l'alalunga: nome latino *thunnus alalunga*, tonno bianco per gli italiani, *atún blanco* o *bonito del norte* per gli spagnoli, *white tuna* per gli anglofoni. Non ha il sapore prorompente del fratello maggiore, ma la sua delicatezza ed eleganza lo rendono un prodotto perfetto da conservare sott'olio. E poi è più diffuso rispetto al tonno rosso, che sta scomparendo dai nostri mari, quindi più sostenibile. Gli alalunga degustati sono prodotti un po' speciali, in vendita nell'alta gastronomia. In alcuni casi il tonno è pescato all'amo, lavorato dal fresco, cotto all'antica maniera con acqua e sale (la cottura a vapore tende a sfiabre le carni), pulito, sfilettato e stivato a mano, conservato in olio extravergine d'oliva, maturato in scatola o in vetro almeno 3 mesi. In alcuni casi viene indicato quando e dove il tonno è stato catturato (nome del mare o zona Fao). Due i problemi che queste conserve ittiche possono avere. Il primo, comune a tutti prodotti conservati in olio, è l'olio stesso impiegato: spesso non è di buona qualità, difettato o vecchio, e riversa nel pesce odore e sapore sgradevoli. Il secondo problema è tipico del tonno alalunga. «A differenza di quello rosso – spiega Moreno Cedroni, lo chef di Senigallia inventore della simmenthal di pesce – una cottura troppo spinta e la sterilizzazione rischiano di rendere le sue carni stoppacciose e di appiattare le note aromatiche». Vi proponiamo due classifiche: la top ten di alalunga italiani e la top five degli spagnoli. Del resto, sarebbe stato impossibile fare una degustazione mista. Ciascun Paese ha un proprio stile: tonno più tenace nelle conserve made in Italy, più morbido e aromatico in quelle iberiche. Un campionato Italia-Spagna come nella finale della coppa dei campioni.

