

## A TAVOLA

# Branzino irresistibile nella crosta di sale

Antico metodo di cottura che consente di evitare i grassi  
Alla Frutteria è un piatto cult, a Venezia è tradizione

di Renato Malaman

Branzino al sale, ovvero il modo migliore per apprezzarne le qualità. A cominciare dalla delicatezza delle sue polpe. Quello al sale è uno dei metodi di cottura più salutari. Si usa dalla notte dei tempi. Permette di evitare il ricorso a condimenti come olio, burro e grassi. Il branzino in crosta di sale, in genere aromatizzato alle erbe, cuoce al forno utilizzando il suo grasso e il vapore generato dalla sua naturale umidità, mantenendo intatti sapore, leggerezza e morbidezza. Le mani più esperte proteggono il pesce da eventuali lesioni (che possono causarne l'asciugatura), mischiando il sale con dell'albume d'uovo montato a neve, così da dare compattezza alla crosta.

«La cosa più importante» dice Francesco Prendin del ristorante **La Frutteria** di Torreglia (quand'era al Cecconi's di Londra servì più volte anche Lady

➔ VENISSA

## A lezione di cucina con la chef Klugmann

Alla scoperta dei segreti della cultura enogastronomica della Venezia Nativa con la chef Antonia Klugmann nel ristorante stellato di Venissa. Le proposte prevedono possibilità di prendere parte ai corsi di cucina "Il Gusto di Venissa" - per 8 partecipanti, al massimo - e a tour gourmet e culturali. I partecipanti potranno cucinare e degustare un raffinato menu da ristorante stellato, imparando con Antonia

Klugmann a reperire gli ingredienti in tenuta, nelle isole e nei più importanti mercati - fra cui il mercato del pesce di Rialto -, diventando abili nel preparare i dolci tipici veneziani. L'esperienza sarà coronata dalla cena, al ristorante Venissa.

Prezzo del corso di cucina "Il Gusto di Venissa": 430 euro: 21-23 febbraio, 28 febbraio-2 marzo, 7-9 marzo, 14-16 marzo, 28-30 marzo.

D) «è che il branzino sia pescato all'amo e quindi le sue polpe da preservare profumino di mare. In giro c'è anche della materia prima scadente, proviene da allevamenti turchi o greci. Semmai meglio quello allevato a Orbetello». La Frutteria propone i suoi famosi branzini anche in altre preparazioni: al cartoccio,

con le patate, alla griglia marinato, vantando una clientela ben fidelizzata su questo tipo di piatto. La Frutteria è una delle sedi del Club Parliamo di vino, vanta quindi un'ottima selezione di etichette.



Francesco Prendin della Frutteria di Torreglia