

Testo di Marianna IODICE
Foto di Angelo LILLO, Studio Reportage.com
e Archivio Fotografico Input Edizioni
Translated by Caterina MELCARNE

Sei uno Scorfano! Grazie mille...

Si dirà pure “sei uno scorfano” quando si vuole insultare una persona per il suo aspetto fisico, però se pensassimo due secondi appena alla morbidezza della carne di questo pesce nel buon sughetto di pomodoro, “sei uno scorfano” diventerebbe il più bello dei complimenti.

Questo pesce squisito viene pescato anche nell'Adriatico pugliese e per gli intenditori è l'ingrediente principe di una buona zuppa di pesce. Per dirla tutta, gli intenditori vi diranno che lo scorfano più gustoso è quello nero, cioè quello di scoglio, che nuota e si nutre nei pressi delle rocce più superficiali, più vicine alla costa. Ma anche lo scorfa-

no rosso, quello che vive intorno agli scogli profondi, o lo scorfano di fondale, di solito più piccolo, che nuota sulla sabbia, non vanno disdegnati in cucina.

Lo scorfano rosso

Lo scorfano rosso è la specie di scorfano più grossa che vive

nel Mediterraneo. Dal nostro punto di vista è un animale se non proprio brutto quanto mai strano; in realtà la sua forma è perfetta per la sopravvivenza.

Il corpo tozzo e la testa grande sono ricche di creste, spine e filamenti cutanei. È un pesce lento nel nuotare e la sua arma di difesa sta nelle robuste spine della pinna dorsale e



degli opercoli che servono a pungere i predatori. Molti pescivendoli (o semplicemente i buongustai che si accingono a pulirlo) vi potranno raccontare che almeno una volta nella vita si sono punti, poveri loro, con le spine dello scorfano, sentendo un intenso e martellante dolore al dito ferito, un dolore che continua per ore. Lo scorfano si difende così, con il veleno delle sue spine,

oppure mimetizzandosi e confondendo il suo corpo rossastro scuro, pieno di rugosità e macchie, con gli scogli e le alghe. Nascosto nel suo habitat (fra i 15 e i 200 metri di profondità) fa agguati a pesci, crostacei e molluschi anche durante il giorno. Perché arrivi sulle nostre tavole occorre pescarlo, cosa non troppo difficile, dato che abbocca anche alla lenza e si cattura anche con tremagli e reti a strascico.

Però non aspettatevi di trovarlo sempre sui banchi delle pescherie, non è una specie molto abbondante, almeno rispetto ad altre, e si trova sui mercati in quantità limitate.

Lo scorfano nero

Ha una colorazione diversa (bruno seppia a macchie di varia intensità) ed è più piccolo di quello rosso (non supera i

25 cm), ma non è solo questo che lo differenzia dallo scorfano rosso. È il sapore delle sue carni sode che lo rende così apprezzato, sapore che deriva anche da ciò che mangia anche a bassissime profondità.

Lo scorfano nero ama le praterie di posidonie e le piccole cavità sotto gli scogli; è vorace e si sposta prevalentemente di notte per cacciare. Come gli altri scorfani ha spine ve-

lenose la cui tossina stordisce per ore i predatori. Noi che siamo forse il peggiore dei predatori non rischiamo conseguenze per la sua puntura, ma solo un forte dolore che può però essere lenito con il calore, dato che la tossina si disattiva a temperature alte.

Dunque, se mai pulendo lo scorfano doveste inavvertitamente fare la triste esperienza del suo veleno, correte a immergere il dito offeso nell'acqua bollente e poi disinfettatelo. Vi consolerà il buon piatto di pesce che vi aspetta a pranzo e che guarirà ogni ferita.

Bontà in tavola

Come accennato, lo scorfano è un pesce da zuppa, da cucinare insieme a tanti altri pescetti da barca con olio, prezzemolo, aglio e un po' di pomodoro, tanto quanto basta per farne un brodetto o un sughetto ristretto. Una zuppa di pesce particolare è quella "alla brindisina", un'antica preparazione tradizionale che unisce in cottura scorfani, calamari, seppie, cozze, vongole, pomodori perini, sedano, cipolla, prezzemolo, aglio, peperoncino, olio d'oliva e fette di pane casereccio integrale raffermo. Per chi volesse pro-

vare questo piatto, ecco la ricetta: si puliscono con accuratezza i pesci, i molluschi e i mitili, mentre in un tegame di coccio si fa rosolare nell'olio la cipolla col gambo di sedano, tritati finemente, e i pomodori sbucciati e tagliuzzati. Si aggiungono per prime le seppie e i calamari tagliati grossolanamente e dopo circa 8-10 minuti i frutti di mare e gli scorfani tagliati a pezzi. Si fa cuocere il tutto e, infine, si completa con il peperoncino. La zuppa è servita così: ogni piatto ha la sua fetta di pane tostato sul fondo e la zuppa viene versata sulla fetta di pane. Sul piatto, a dare l'inconfondibile profumo, una manciata di prezzemolo tritato.

È un animale se non proprio brutto quanto mai strano; in realtà la sua forma è perfetta per la sopravvivenza. Il corpo tozzo e la testa grande sono ricche di creste, spine e filamenti cutanei.



You're a scorpion! Thanks a lot...

You can say "you're a scorpion fish," if you want to insult a person for his physical appearance, but if we thought just for two seconds of the softness of the flesh of this fish in a tasty tomato sauce, "you're a scorpion fish" would turn into the most beautiful compliment. This delicious fish is also caught in the Apulian Adriatic Sea and for the experts it is the main ingredient of a tasty fish soup. To put it bluntly, the experts will tell you that the most delightful scorpion fish is the black one, that is the one living near the rocks, swimming and feeding near the surface rocks, nearer the coast. But even the scorpion fish, that lives near the deep reefs, or the one of seabed, usually smaller, that swims over the sand, are not to be scorned at table.

The red scorpion fish

The red scorpion fish represents the largest species of scorpion fishes living in the Mediterranean. From our point of view it is an animal that if not so ugly is at least a bit strange, but actually its shape is functional to its survival. Its stocky body and big head are full of ridges, spines and skin filaments.

It is a fish that swims very slowly and its defensive weapon is represented by the strong spines of the operculum and dorsal fin used to prick its predators. Many fishmongers (or just the gourmets who are going to clean it) can tell you that at least once in their life they have been pricked, poor they, by the spines of the scorpion fish, feeling an intense, throbbing pain in the injured finger, a pain lasting hours. The scorpion fish defends itself so, through the poison of its spines, disguising its dark reddish body, full of wrinkles and spots, among rocks and seaweeds. Hidden in its habitat (between 15 and 200m deep) it ambushes fishes and shellfishes even during the day.

It has to be fished to get it on our tables, which is not so difficult, since it swallows the bait and can be also caught with trammel nets and bottom trawls. But do not expect to find it always on the fishmongers' benches, it isn't a very abundant species, at least compared to the others, and you can get it on the market in limited quantities.

The black scorpion fish

It has a different colour (with sepia brown spots of a varying intensity) and is smaller than the red one (not above the 25 cm), but this isn't the only difference from the red scorpion fish. It's the flavour of its firm flesh that makes it so appreciated, that flavour resulting also from what it eats at the lowest depth.

The black scorpion fish loves the Posidonia beds and the small cavities under the rocks, it is voracious and hunts mostly at night.

Like the other scorpion fishes it has poisonous spines

stunning predators for hours. We, who are perhaps the worst predators, don't risk serious consequences due to its bite, but just a sharp pain that can be alleviated through heat, since the toxin gets deactivated at high temperatures. Thus, if while cleaning the scorpion fish you should inadvertently experience its poison, run out to soak the injured finger in boiling water and then disinfect. The good dish of fish waiting for you at lunch will comfort you and heal any kind of wounds.

Tasty food on the table

As already mentioned, the scorpion fish is a fish for soup, to be cooked together with lots of other small sea fishes with oil, parsley, garlic and a bit of tomato, as much as to make a fish soup or a sauce. A special fish soup is the one called "the Brindisi type", an old traditional preparation combining scorpion fishes, squids, cuttlefishes, mussels, clams, plum tomatoes, celery, onion, parsley, garlic, chilli, olive oil and slices of stale brown bread.

For those wishing to taste this dish, here you are the recipe: clean carefully the fishes, clams and mussels, in an earthenware pan brown in oil the finely chopped onion and celery stalk together with the peeled and chopped tomatoes. Add first the coarsely chopped cuttlefishes and squids, and after about 8-10 minutes, the seafood and the chopped scorpion fish.

Cook and, finally, season with chilli. The soup is served this way: every dish has its own slice of toast on the bottom and the soup is poured onto the slice of bread. On the plate, for giving the unmistakable perfume, sprinkle with a handful of chopped parsley.

