

## Michele Carriero, e la poesia del pesce “vero”

**Pubblicato:** Lunedì 15 Giugno 2015



Non poteva che essere “bio-mediterraneo” l’argomento legato ai cluster di Expo scelto da **Michele Carriero**, chef de “**Il Polpo Fritto**” di Varese. Perché la sua provenienza è pugliese, dove il pesce è re, e perché Carriero sente su di sé una missione: «Far mangiare il pesce, ma quello vero, a chi qua la cultura del pesce non ce l’ha».

E quando parla di “pesce vero”: «Parlo di Ricciole, Triglie, sarde. Parlo degli scampi pescati...» e più ne parla più si infervora. Per questo considera fondamentale la presenza di una pescheria nel Tigros di Solbiate Arno, che consiglia di utilizzare «Perché sennò si mangia solo pesce allevato e surgelato. Che per le tasche è meglio, molto spesso. Ma il gusto è un altro». Insomma: Carriero è un purista del gusto, quando si parla di questo tipo di alimento. E su questo ha due priorità, quando “sale in cattedra” nel corso Tigros: l’importanza della qualità degli ingredienti e l’importanza di una corretta lavorazione del pesce a casa, per non incappare in brutti guai.

Ma non lesina anche sul gusto: che è particolarmente intenso nella sue ricette. Protagonisti del menù di oggi, in particolare, sono stati tre piatti: la **tartare di ricciola**, la **lasagna di burrata e scampi marinati nell’arancia**, le **triglie al forno con salsa di noci e pepe rosa**. Un menù apprezzatissimo dai corsisti, i cui passi fondamentali potete vedere nel liveblog.

**PER VISUALIZZARLO AL MEGLIO, CLICcate QUI**

Per avere invece gli ingredienti precisi, iscrivetevi alla newsletter di **Tigros**.

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it