



cibo e cucina

“cibo e cucina”

volumi già pubblicati

Benedetta patata, di Salvatore Marchese

Cucina vegetariana indiana, di Jack Santa Maria

La cucina russa, di Donatella Possamai

Cucina vegetariana cinese, di Jack Santa Maria

La cucina dei numeri primi, di Giovanni Ballarini

Il boccon del prete, di Giovanni Ballarini

Morsi d'Italia, di Giacomo Pilati

L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa, di Olindo Guerrini

Guida alla Grande Cucina, di Auguste Escoffier

Cavoli a merenda, di Giovanni Ballarini

Acciuga regina, di Salvatore Marchese

La regina Margherita mangia il pollo con le dita, di Giovanni Ballarini

Il sapore dei sogni, di Alessandro Morelli

Salvatore Marchese

Muscoli

Storie e ricette di cozze nostre e mitili ignoti

Illustrazioni di Francesco Musante

TARKA

Muscoli
di Salvatore Marchese

Prima edizione Tarka 2021
edizione rivista e ampliata dall'autore
del testo pubblicato da RES nel 2005

Tutti i diritti sono riservati

© 2021 Tarka edizioni srl
Piazza Dante, 2 - Mulazzo (MS)
www.tarka.it

ISBN: 979-12-80246-13-4

Redazione e revisione informatica dei testi
a cura di Angela Tanania e Francesco Marchese
Impaginazione ed editing: Monica Sala

Finito di stampare nel mese di agosto 2021
presso Mediagraf SpA - Noventa Padovana (PD)

Indice

Premessa dell'autore	1
LE STORIE	3
I muscoli tra tipicità e tradizione	5
Tutti i nomi del mitilo	6
I muscoli della Principessa Dolim	7
Muscoli e datteri tra sogno e ricordi	23
Datteri e muscoli, il confronto è antico	27
I “pidocchi” del Doge	29
Risotto con i peoci	30
Sopa de peoci e casso pipa	31
Sopa de peoci, de pevarasse, de cape longhe, de datari de mar, de tuto quel che ga capa, ma na qualità alla volta	32
Casso pipa, tutte le qualita' insieme	32
Casso pipa per i “bigoli”	32
Bigoli in casso pipa	32
Spaghetti allo scoglio e zuppa di Lune	35
Spaghetti allo scoglio	36
Frutti di mare golosità antichissime	39
Le nature morte con cozze nel 1600	39
I mitili di Giulio Verne e i muscoli alla birra	40
MIDYE TAVASI BIRALI	41
Muscoli alla birra con salsa tarator	41
Moules Nautile	41

Muscoli e cozze	43
Parole di libertà	45
Le cozze dell'Apicio moderno	47
Delle cozze di Taranto	47
Cozze in diverse maniere	48
Cozze all'italiana	48
Cozze alla Gravina	49
Mitili lessi	49
George Auguste Escoffier	51
Mitili alla catalana	51
Mitili fritti	51
Mitili alla mariniera	52
Mitili all'uso di Toulon	52
Mitili Villeroy	52
Il mosciolo, l'ultimo dei muscoli selvatici	55
La formula della felicità	57
Cozze, provolone e sedano	57
Muscoli alle Cinque Terre	59
Muscoli a Bocca di Magra	61
Muscoli spezzini, una storia del XIX secolo	63
L'insalata dimenticata	65
Insalata gustosa di muscoli	65
La dea Atalanta, la contessa di Castiglione, i menhir, le ostriche e i mitili	67
Mitili marinati	68
Cozze al tramonto	69
Cacciucco	70
Cozze al tramonto	71

LE RICETTE	73
Ricette	75
Premessa alle ricette	75
Antipasto con funghi chiodini e olivette	76
Acciughe ripiene con peperoni	76
Alici ripiene	77
Baccalà e ceci	78
Bagna verde	79
Bicchierini colorati	80
Bruschetta di cozze e arselle	82
Cacciucco alla livornese tradizionale	83
Cacciucco alla livornese dell'“Aragosta”	85
Cannelloni alle cozze	86
Cappon magro ai muscoli	87
Caramelle colorate alle cozze e ragù di pesce spada	89
Cima di totano	90
Ciuppin ai muscoli	91
Composta di mare al forno	91
Conchiglioni con le cozze	92
Cozze al formaggio bra con polenta di farro	93
Cozze al forno con ratatouille	94
Cozze alla maionese	95
Cozze e cannellini	95
Cozze e vongole in insalata	96
Cozze e vongole gratinate 1	96
Cozze gratinate 2	97
Cozze gratinate 3	98
Cozze gratinate 4	99
Cozze gratinate con le alghe fritte	99
Cozze gratinate con la zucca	100
Cozze in “escabecio” con verdure croccanti ed “escabecio” in mousse	101
Cozze in tortiera	102
Cozze ripiene al forno 1	102
Cozze ripiene al forno 2	103
Cozze ripiene gratinate	104

Cozze ripiene di riso	105
Cozze stufate	106
Crema di cannellini con le cozze	106
Crema di ceci	107
Crema di muscoli (cappuccino)	108
Crema di zucca con le cozze	109
Crostata di acciughe	110
Crostini al forno	111
Crostini alla ciccio	111
Crostini al tartufo nero	112
Crostini con cozze e pomodoro	113
Crostino di fegato di rana pescatrice e muscoli	114
Crostone ai muscoli	116
Cuculli di farina di ceci e muscoli	117
Dentice con patate e cozze	117
Fagottini di crepes al profumo di mare	118
Fagottini di cozze ai fiori di zucca, fave e bottarga	120
Fantasia di pesce	121
Filetto di branzino al vapore con asparagi e salsa di cozze	122
Frittata di cipolle e muscoli	123
Frittata di muscoli	124
Frittelle di patate e muscoli	124
Fritto misto	125
Fusilli ai frutti di mare e fagioli	126
Gallinella al cartoccio	127
Gnocchi al ragù di frutti di mare	128
Gnochetti colorati con muscoli e calamaretti	129
Guazzetto piccante di cozze	130
Impepata di cozze	131
Insalata di mare	131
Insalata con frutti esotici	132
Insalata di cozze, arance, finocchi e olive	133
Insalata di mare al pesto di basilico	133
Insalata di riso fredda	134
Insalatina mista	135
Involtini di mortadella e insalata di muscoli con salsa di pistacchi, panissa e cuore di lattuga	136

Involtini di branzino ripieni di muscoli	137
Maccheroni ai frutti di mare e melanzane	138
Mezzi rigatoni di farro	139
Millefoglie di pane con muscoli e verdure marinate	140
Mitili al forno su foglie di limone	142
Muscoli alle foglie di limone	142
Muscoli al limone	143
Muscoli al vapore di mare	143
Muscoli alla bourguignonne	146
Muscoli alla marinara 1	146
Muscoli alla marinara 2	147
Muscoli allo zafferano	148
Muscoli al nero di seppia con alghe fritte	148
Muscoli e zucchini	149
Muscoli fritti	150
Muscoli gratinati alle erbe	150
Muscoli e funghi al forno	151
Muscoli e funghi galletti su bianco di rombo	152
Muscoli in scabecio	153
Muscoli ripieni 1	154
Muscoli ripieni 2	155
Muscoli ripieni 3	156
Muscoli ripieni al bianco di seppia con crema di risotto e piselli	157
Muscoli ripieni ai gamberi	159
Muscoli ripieni di barbabietola e aringa con salsa di albicocche e patate e spinaci	160
Omelettes farcite	162
Orata alla crema di cozze e arselle	162
Orata alla pizzaiola di muscoli	163
Orecchiette con broccoletti e cozze	164
Paccheri di Gragnano con le cozze	165
Paccheri ripieni di cozze, fondente al pomodoro e cardamomo	166
Palombo e cozze alla mediterranea	167
Pappa al pomodoro	168
Patate e muscoli al forno	169

Penne ai fiori di zucca e pesce spada	169
Penne gratinate	170
“Peoci” alla chioggia	171
Pepata di cozze al dragoncello con gelato di cacio di Pienza e pinoli di Pisa	172
Pescespada con le cozze	173
Pescespada al limone con le cozze	173
Petto di moriglione farcito con cozze, salsa agra al miele e peperoncino	174
Polenta e muscoli 1	177
Polenta e muscoli 2	177
Polentina di farina di mais bianco con sugo di cozze e trippette di pesce con olio aromatizzato al finocchietto e buccia di limone	178
Polpettine di cozze fritte	180
Pomodorini ripieni	180
Ratatouille ai muscoli, capperi e olive	181
Ravioli con muscoli	182
Ravioli di mozzarella di bufala alle cozze e vongole	183
Ravioli di orata alle vongole e muscoli	184
Ravioli di patate	185
Ravioli di pesce	187
Ravioli di zucchine con muscoli e fiori di zucca	188
Rigatoni con cozze e moscardini	189
Riso nero Venere con cozze e zucchini	190
Risotto ai muscoli	191
Risotto ai muscoli e vongole	192
Risotto alla ricciola e seppioline	193
Risotto con le cozze	194
Rombo al fumetto di cozze	194
Rossetti ai muscoli	195
Sauté di frutti di mare	196
Scampi con fagioli e frutti di mare	197
Sformatino di cipolle di Treschietto con ragù bianco di cozze alla mentuccia e pinoli	197
Sformatino di cozze e asparagi con gelato allo zafferano	198
Spaghetti ai muscoli	200
Spaghetti al nero di seppie e cozze	200

Spaghetti alla chitarra con crema di cannellini e cozze	201
Spaghetti con acciughe e tartufo nero	202
Spaghetti con muscoli e acciughe	203
Spaghetti di farro con cozze e pomodorini secchi	204
Spaghettoni alle cozze di portonovo	204
Spaghetti ai crostacei	205
Spezzatino di tonno e pesce spada	206
Spiedini 1	207
Spiedini 2	208
Spiedini di muscoli	208
Tagliata di tonno alle cozze	209
Tagliatelle nere all'uovo, cozze, cedro e pesto di erbe dolci	210
Tagliatelle al nero di seppia ai muscoli e calamaretti	211
Tagliatelle alle olive con cozze e pecorino	212
Tagliolini al sugo di muscoli	213
Tagliolini alle cozze e topinambur	214
Testarolo alle cozze con olio alle acciughe, basilico, aglio e pomodorini	215
Torta di muscoli	216
Torta di muscoli, acciughe e bietole	216
Torta di riso e muscoli	217
Tortelli di baccalà alle cozze	218
Tortelli di farinata e bianchetti con crema di cozze al cerfoglio e cubetti di fegato grasso d'anatra	220
Tortelli di orata e carciofi in pasta alla liquirizia con cozze e ali di razza	221
Tortiera di cozze	222
Totani ripieni	223
Trippalmare	224
Vellutata di lattuga con pollo e cozze	225
Verza ripiena	225
Zuppa ai borlotti	226
Zuppa di cozze allo zafferano	227
Zuppa di muscoli 1	228
Zuppa di muscoli 2	229
Zuppa di muscoli 3	230
Zuppetta alla crema di zucchini	231
Zuppetta di calamaretti e piselli	232

Bibliografia	233
Indice alfabetico delle ricette	235

Premessa dell'autore

Le numerose e pressanti richieste ricevute, anche di recente, mi hanno persuaso che fosse giunto il momento di curare una seconda edizione di questo libro, pubblicato nel 2005 dallo studio RES di Sarzana. A suo tempo, l'avevo scritto quasi per gioco: di getto, tenendo conto esclusivamente delle intuizioni scaturite nel corso di un incontro conviviale trascorso in allegra compagnia. Nella circostanza, i muscoli erano stati proposti in diverse maniere.

Un giorno venne a trovarmi Francesco Musante, pittore raffinato ed immaginifico, un amico. Conversammo a lungo. Egli mi anticipò le sue intenzioni di recarsi a Venezia, presso un famoso laboratorio, per realizzare artistiche composizioni in vetro. Mi parlò della principessa Dolim, una figura spesso presente nei suoi quadri e sorrise quando gli dissi che l'enigmatica fanciulla sarebbe diventata la protagonista di una mia fiaba dedicata ai muscoli. La collaborazione, per altro, avrebbe avuto un seguito con *Acciuga Regina*.

La revisione non ha evidenziato particolari necessità di aggiornamento o di modifiche sostanziali del testo originario. Piuttosto, la lettura ha rafforzato la mia convinzione sulla fondamentale importanza del cibo, magari anche considerato “povero”, nella determinazione dei principali segni distintivi delle peculiarità della cultura di una comunità. Anche i muscoli, o cozze o mitili che dir si voglia, sono così in grado di narrare avvincenti storie di ordinaria umanità.

Salvatore Marchese



Spaghetti con sugo di mescoli e lune
per Fabrizio * * *
* 17. febbraio 1984 *

LE STORIE

Luna crescente

Tutto è pesante

Luna calante

Tutto è vacante

(proverbio napoletano)

I muscoli tra tipicità e tradizione

In numerosi luoghi d'elezione per la qualità dei mitili, che sicuramente si avvalgono dei pregi dell'*habitat* nel quale crescono, è possibile trovare una esecuzione abbastanza semplice definita abitualmente “alla marinara”; succede in Italia, nelle varie coste, ma anche in Spagna e in Francia.

Noi pensiamo immediatamente all'olio di oliva, ad un po' d'aglio, al peperoncino, a qualche goccia di limone. I francesi, invece, fanno riferimento al burro e, se è il caso, a qualche cucchiainata di panna. Ecco, il discorso sulla cucina di muscoli e cozze può partire da qui: da un confronto culturale di rilevante portata.

Ma il mollusco bivalve dalla figura così popolare può essere preso ad esempio per comprendere quanto possa essere insignificante, per certi aspetti, l'abusato concetto della tipicità.

Nel Golfo della Spezia, è considerato una sorta di emblema del patrimonio culinario locale. Eppure, i primi vivai vennero messi a dimora “soltanto” verso la fine del 1800.

La tradizione – non ci sono dubbi al riguardo – merita ogni considerazione. Ma certo è che alla storia del cibo si debba sempre guardare con la mente sgombra da qualsivoglia pregiudizio, per riuscire ad apprezzarne il significato.

È normale, di conseguenza, che anche il *Mytilus galloprovincialis* abbia le sue belle e saporite storie da raccontare, così come il *Mytilus edulis*. Le differenze non sono rilevanti; molte, piuttosto, le affinità. Il primo sarebbe originario del Mediterraneo: dove l'altro, nato nell'Atlantico, si è ambientato benissimo. Tanto che, oggi, nessuno si preoccupa di distinguerli puntigliosamente.

Tutti i nomi del mitilo

In Italia

Liguria: muscolo, dattero nero

Toscana: muscolo, cozza

Lazio: cozza

Campania: cozza, cozzeca 'e Taranto, cozzica

Basilicata: cozza

Calabria: cozza

Sicilia: anapinnula, arcella niura, cozza niura, catacuzzola niura, cozzoli di Messina

Sardegna: cocciula de niaccara, cozzula niuda, muscula niuda

Puglia: cozzela, cozzeca, cozza di Taranto

Molise: cozza

Abruzzo: cozza

Marche: musciolino, coppola musciolino, musciolo

Emilia-Romagna: cozza

Veneto: peocio, peocchia, peochio dell'Arsenale

Friuli-Venezia-Giulia: cozza, peocio

All'estero

Inghilterra: *mussel*

Francia: *moule*

Grecia: *mydi*

Spagna: *megillón*

Turchia: *mydie*

Tunisia: *tamr el bahr*