



## RICETTE E MARE

SKIPPER & CHEF, NON SOLO VELA

Francesco  
Candiani

11  
AGO  
2017

Per chi, come me, ama da sempre navigare (1) e lo ha fatto anche in solitaria, spesso su una barca a motore seria, cioè dislocante a lento moto, esistono due miti o meglio due innegabili fonti di ammirazione ed anche, perché no, di benevola invidia: la vela e la buona cucina. Voglio dire saper navigare a vela e saper cucinare a bordo: l'una e l'altra mi sono negate e forse proprio per questo ne sento sempre e più non certo l'invidia, ma l'ammirazione mista ad un pizzico di rimpianto per non esservi riuscito...

Basti pensare che la mia ultima esperienza culinaria è stata decisamente rifiutata anche dal mio cane che pur mi adora!

Ben diversa, per fortuna, l'esperienza di vita e mare, cucina e barca che il bel libro **"Skipper & Chef"** edito dal **Frangente** (2) ci offre: storie di barche, non a caso proprio loro sono le protagoniste in prima persona che ci vengono proposte, e poi dei loro skipper che sono anche cuochi, veri ed improvvisati, ma a giudicare dalle ricette (3) nemmeno poi tanto dilettanti, anzi...

Le belle foto fanno sognare, sia quelle delle imbarcazioni e dei luoghi visitati, sia quelle a fine libro dei mercati incontrati nei più disparati angoli del mondo ove hanno vagabondato; così come fanno sognare, non poco, le ricette proposte.

A bordo di una barca esistono due regole basilari: non parlare di lavoro e darsi tutti del tu. Ma vi è una terza (o forse primissima) ulteriore regola e cioè di cercare appena possibile una pausa alle fatiche del mare nel rifugio di un piatto caldo, preferibilmente decente, meglio se buono! A chi non è dato di poter maneggiare tale arte (chi vi scrive è, lo confesso, un vergognoso seguace dei precetti...) rimane la sincera ammirazione per gli altri: i cuochi specie di mare, normalmente capaci di miracolose alchimie con pochi ingredienti, magari col mare al traverso e la barca sbandata, sempre capaci però di rinfocillare ed anzi rinfocillare nello spirito, prima che nel fisico, la loro ciurma.

Alcuni esempi? **"Il pollo alla Colombo con salsa di fagioli"** dello skipper **Timoteo Panceri**, la **"Focaccia sailing week"** dello skipper **Arnold Vagge**, **"La crema di ceci al rosmarino e seppie al nero d'Asola"** dello skipper **Francesco Candiani**, per citarne solo alcuni. In realtà, gli skipper del goloso libro sono ben 18. Da notare che ogni ricetta è stata supervisionata dallo Chef del ristorante veneto **"Lo Scudo"** (Soave di Verona).

Chapeau! a loro ed anche al volume, di belle foto ed altrettanto belle ricette, che consiglio di cuore quale suggerimento per i bravi e fonte trasognata di speranza per quelli come il sottoscritto...

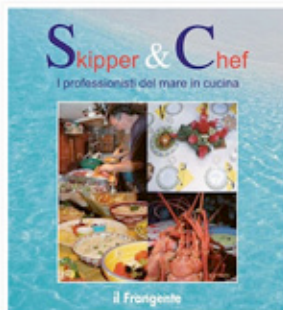




[Home page](#) [Il mio blog](#) [Eventi da segnalare](#) [Contatti](#) [I miei fornitori](#)

VENERDI 20 AGOSTO 2010

CERCA NEL BLOG



Da *Il Frangente* è stato pubblicato un volume che fa sognare, *Skipper & Chef I professionisti del mare in cucina*. Racconta i viaggi, le storie e le cucine di 18 skipper italiani che girano il mondo con le loro case galleggianti, un libro di assoluto fascino fatto di vite vissute appieno. Ogni skipper-chef ha raccontato se stesso, la propria barca e tre ricette collaudate in anni di viaggi sul mare. Un ristorante veronese ha riprodotto nel libro una delle ricette di ciascuno rielaborandola a proprio

modo. Il volume è arricchito da bellissime immagini raccolte dagli autori nei mercati del mondo in cui gli skipper si sono fermati per arricchire la cambusa. Man mano che procedevo con la lettura di questi libri mi prendeva sempre più l'insana voglia di partire per il viaggio della mia vita e chissà che prima o poi...

Intanto metto a punto anch'io qualche ricetta adatta alla vita di mare. Mio marito l'ha definito il mio piatto dell'estate, l'ho preparato diverse volte e con risultati sempre ottimi, è un piatto freddo a base di carne e verdure fresche perché al mare non si mangia solo pesce. Il roast beef freddo, ingrediente principale del piatto, si può preparare con uno o due giorni di anticipo rispetto alla preparazione. Taglio minimo della carne 1 Kg tanto quella che avanza, se dovesse avanzare, si può preparare in diversi modi.

La carne di manzo si cosparge di sale, pepe e zucchero, si rosola in pentola con un filo d'olio a fiamma vivace rivoltandola da ogni lato. Si adagia poi in teglia e si inforna a 160° per 30 minuti ogni chilo di carne (per un chilo e mezzo 45 minuti di forno). Una volta fredda si taglia a fettine sottili, meglio con un'affettatrice, e si condisce in modi diversi, io preparo così il mio

**SKIPPER & CHEF**  
**I professionisti**  
**del mare in cucina**

Edizioni Il Frangente,  
Verona  
[www.frangente.com](http://www.frangente.com)  
222 pagine - Euro 28,00

Un libro originalissimo, che presenta diciotto skipper italiani, che da anni portano in giro i clienti sui mari di tutto il mondo, a bordo delle loro amate imbarcazioni. E' il ritratto di questi professionisti del mare e delle loro barche a vela, diciotto storie di mare e di vita, ognuna con le proprie curiosità e le proprie storie da raccontare dei viaggi che hanno compiuto. Ogni skipper-chef ha proposto tre ricette collaudate in anni di cucina in barca; di queste, una è stata scelta dal noto ristorante "Lo Scudo" di Soave (Verona), che la ripropone in una versione rivisitata e decorata. A detta di tutti i giramondo una delle cose più interessanti e piacevoli per il cambusiere è farsi un bel giro al mercato e vedere quel che offre la piazza. Il libro contiene numerose fotografie dedicate ai mercati di frutta, verdura e pesce che questi skipper hanno frequentato per rifornire la loro cambusa durante i loro viaggi nel mondo. L'utilizzo dei prodotti locali e il loro impiego nella cucina di bordo è un aspetto interessante e divertente del viaggio in barca.





# Cucinare in barca è un'arte

*Due libri rilanciano l'eterna sfida di preparare buoni piatti sottocoperta I racconti di 18 skipper in giro per il mondo e i consigli di due chef veliste*

Paolo Marchi

■ Due libri freschi di stampa, la stampa di due editori specializzati in cose di mare e in manuali, il *Frangente* di Verona, telefono 045.8012631, frangente.com, e la milanese *Hoeppli*, 02.864871, hoeppli.it, rilanciano un tema che si conferma attuale non appena scoppia il caldo e tutti pensano al mare e, magari, a prendere il largo con velieri e cabinati. *Skipper & Chef*, sottotitolo «I professionisti del mare in cucina», è un diario ricettoso scritto da diciotto capitani che veleggiavano per passione e

**TRUCCHI** Sono così utili che possono tornare comodi anche in vacanza in una casa affittata

professione, ma non per regattare in maniera estrema, tipo Giovanni Soldini per intendersi, uno bravo al largo alle prese con la penola a pressione, ideale per un signor risotto. Il volume, colorato da belle foto, avrebbe anche un autore, Antonio Penati, skipper di *Lycia*, il cui nome è però purtroppo saltato in fase di stampa ed è il colmo visti gli stretti rapporti con chi lavora alle Edizioni il *Frangente*. *Cucina in barca*, «ricette e menu per mangiar bene in navigazione», porta invece in bella evidenza i nomi di chi lo ha pensato e curato, Marina Cecchetti e Barbara Donà. Sono entrambe appassionate e ottime cuoche, due tratti che le rendono molto simpatiche, con Marina che è nutrizionista e Barbara dirigente medico.

Destreggiarsi ai fornelli in una barca non è tanto facile come ogni anno, a fine giugno, conferma la S. Pellegrino Cooking cup a Venezia e tutte le regate sparse lungo la penisola dove il tempo fatto segnare dal timoniere viene corretto dai voti dati ai piatti ese-



UNA GRANDE PESCA Enrico Tettamanti mostra con orgoglio una cernia pescata al largo di Tuamotu e poi usata nel sugo della pasta

gniti a bordo. Capita sovente che cuochi professionisti facciano delle magre figure al cospetto di casalinghe abituate da anni a spazzellare negli angusti spazi sottocoperta. Non si tratta infatti di essere bravi in assoluto, ma di dimostrarsi bravi in circostanze particolarissime, con pochi fornelli, spesso zero forni, superfici ridotte al minimo, rotte di bolina che maledici a ogni virata perché ti sbattono di qua e di là. E poi c'è l'eterno problema della cambusa e della conservazione delle materie prime.

Cecchetti e Donà, non a caso orgogliose di essere veliste-cuoche (e non viceversa o più una che l'altra cosa), sono partite da due punti fermi: organizzare la cambusa con intelligenza per evitare sprechi (dopo che un'estate dovettero

scaricare tante vettovaglie inutilizzate per riportarle a casa) e anche per assicurare preparazioni gustose e nutritive. Mangiare con piacere e non limitarsi a mettere qualcosa in pancia. «La nostra cucina non identifica leggero con insipido, ma dà sapori a ogni piatto, evitando al tempo stessi i grassi».

Il libro è davvero pieno di annotazioni e consigli giusti che uno potrebbe applicarli anche alla dispensa delle proprie vacanze in terra ferma, quando uno affitta un appartamento al mare e lo riempie subito di così tanti prodotti, riso, pasta, sottoli, verdure, scatolame, sughi, olio, vino, spezie che potrebbe andare avanti fino a Natale. Ovviamente il tutto reinterpretato perché è ovvio che in casa cadono consigli tipo quello di preferire il riso parboiled per-

ché più veloce da cuocere.

*Skipper & Chef* invece è l'altra faccia del mangiare in barca, non è una manuale bensì un diario godurioso perché i vari capitani danno per scontato che uno sappia prepararsi la cambusa. Le loro sono storie di vita all'aria aperta, circondati dal mare e dal vento ai quattro angoli del globo. Le foto non lasciano dubbi sulla piacevolezza di ogni momento, tanto che uno chiude il libro con rabbia perché vorrebbe essere anche lui sul *Kendue* a gustare il Pollo alla Colombo con salsa di fagioli o al mercato di frutta e verdura di Papeete a Tahiti piuttosto che alla Galapagos per deliziarsi con il Ceviche di pesce che Pablo ha insegnato ad Angelo Scancarello durante il suo giro del mondo a bordo di *Que Sera*. Sono pagine piene di vera vita golosa e intensa.



GOLA IN MARE

Antonio Penati, velista con la passione per la cucina, sua l'idea del libro *Skipper & Chef*



**QUANDO A BORDO LA CUCINA  
È A CINQUE STELLE**

**P**rendete diciotto skipper giramondo, tutti amanti della buona cucina, e invitatevi alla loro tavola. Cosa saranno in grado di combinare? Scopritelo in questo libro gustosissimo (letteralmente), nel quale cibo, intelligenza e capacità di sorprendere si uniscono mirabilmente. Le tante ricette sono ben condite con le note dei loro autori (come le hanno scoperte o, per esempio, come sono nate) e consentono uno straordinario giro del mondo sul vento del (buon) gusto. Piccola nota: abbandonate l'idea di una cucina di botto essenziale, spartana e priva di ambizioni. Questi magnifici diciotto sono davvero anche splendidi chef.

AA.VV  
SKIPPER & CHEF  
Edizioni Il Frangente  
Pagg. 224 – Euro 28,00

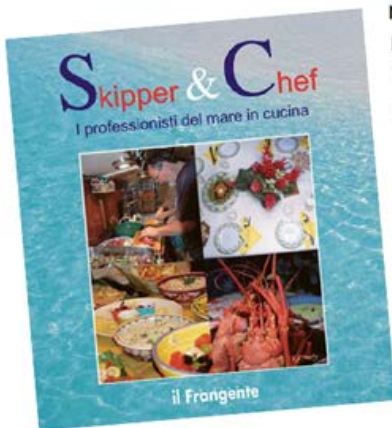
**Edizioni Il Frangente** **Novità**  
**editoriale per**  
**Edizioni**  
**Il Frangente**

**E**dizioni Il Frangente presenta al mercato una novità editoriale di sicuro interesse: "Skipper & Chef. I professionisti del mare in cucina".

Le ricette raccolte nella pubblicazione sono il risultato dell'inventiva di diciotto skipper italiani nel corso dei loro viaggi. Nella pratica ognuno di loro propone tre ricette ormai testate da anni in barca.

Oltre alle ricette, una sezione della pubblicazione è dedicata al profilo degli skipper, alle loro barche e a una sintesi dei loro viaggi. Inoltre, il libro propone un'ampia sezione

fotografica di mercati della frutta, verdura e pesce che gli skipper hanno frequentato per rifornire la cambusa nel corso dei loro viaggi intorno per il mondo.



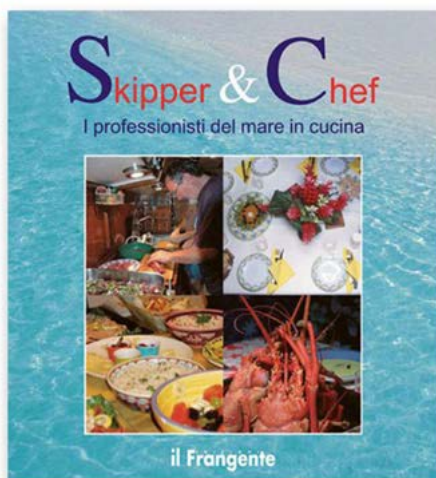


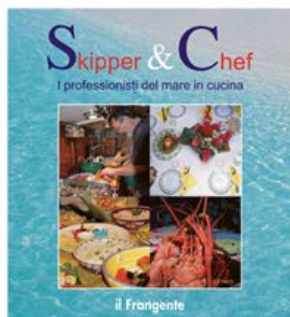
## La cucina a bordo

Originale tra i molti che parlano di cucina in barca, questo libro si distingue per l'autenticità degli autori. Tutte le ricette raccolte all'interno sono nate nel Mediterraneo o nei tre oceani dalla fantasia e dall'invettiva di diciotto skipper, tutti italiani, che da anni solcano i mari di tutto il globo. Ogni skipper chef propone tre ricette ampiamente collaudate in anni di cucina in barca. Oltre alle ricette, il libro propone un profilo degli skipper, delle loro barche e una sintesi delle navigazioni che hanno compiuto o stanno completando in giro per il mondo. Il volume è corredato da un'ampia sezione fotografica dedicata ai mercati del mondo di frutta, verdura e pesce che i diciotto skipper italiani hanno frequentato per rifornire la loro cambusa. La scelta e l'impiego dei prodotti locali nella cucina di bordo è un aspetto interessante e divertente del viaggio che si vuole intraprendere.

Autori vari - **Skipper & Charter. I professionisti del mare in cucina**

Il Frangente - pp. 224 - euro 28





*Skipper & Chef. I*

*professionisti del*

*mare in cucina,*

*Verona,*

*il Frangente,*

*2009,*

*€ 28,00*

## Cambuse da leccarsi i baffi

Tra i libri che illustrano le ricette ideali per la vita a bordo questo volume si distingue perché parte dalle interviste di diciotto skipper italiani che da anni solcano i mari di tutto il mondo. Ognuno di loro ha proposto tre ricette, tra le quali una è stata poi scelta da un noto ristorante veronese che ha deciso di proporla in una versione rivisitata. Oltre alle ricette sono presenti i profili degli intervistati, delle loro barche, dei viaggi compiuti e un'ampia sezione fotografica dedicata ai mercati di frutta, verdura e pesce di tutto il mondo: a detta del cambusiere, uno degli aspetti più divertenti e interessanti del viaggio è "dare un'occhiata" a quello che propone la piazza locale, dove si respira la vera atmosfera di un Paese.