

470. TRIGLIE DI SCOGLIO IN GRATELLA

Questo bellissimo pesce di color rosso vivace, che raggiunge il peso di 500 a 600 grammi, eccellente al gusto, si suole cuocere in gratella nella seguente maniera:

Conditelo con olio, sale e pepe, cuocetelo a fuoco ardente e quando lo levate spalmatelo così a bollore con un composto di burro, prezzemolo trito e agro di limone preparato avanti. Trattamento questo che può servire anche per altri pesci grossi cotti in gratella.

Gli antichi Romani stimavano il pesce più delizioso della carne e le specie che maggiormente apprezzavano erano: lo storione, il ragno, la lampreda, la triglia di scoglio e il nasello pescato nel mar della Siria senza annoverar le murene che alimentavano in modo grandioso in appositi vivai e che nutrivano anche con la carne dei loro schiavi.

Vedio Pollione, noto nella storia per la sua ricchezza e per la sua crudeltà, mentre cenava con Augusto comandò fosse gettato nel vivaio, alle murene, uno sventurato servo che aveva rotto disavvedutamente un bicchiere di cristallo.

Augusto, ai cui piedi cadde lo schiavo, invocando la sua intercessione, poté salvarlo a stento con un ingegnoso suo strattagemma.

Le triglie grosse di scoglio, che raggiungevano il peso non mica di soli grammi 500 a 600, come dico più sopra, ma perfino di 4 a 6 libbre, erano stimate assai e pagate a prezzi altissimi, favolosi. La mollezza dei costumi e la golosità avendo nei Romani raffinato il senso del gusto, studiavansi di appagarlo con le vivande più delicate e perciò avevano inventata una certa salsa chiamata gareleo nella quale disfacevano e stemperavano la coratella di questo grosso pesce per intingervi la carne del medesimo.