Il waterzooï, la zuppa fiamminga di pesce

Autore: Fabio Di Nunno
Fonte: Città Nuova

Il waterzooï, la zuppa fiamminga, qui proposta nella tradizionale versione con il pesce, è una tipica ricetta del Belgio, o meglio, delle Fiandre

Per rinfrancarsi nelle sere autunnali una zuppa è quello che ci vuole. Una zuppa di pesce semplice e gustosa è il **waterzooï, che significa "acqua che bolle" in olandese**, lingua parlata nelle fiandre. La pietanza è anche conosciuta come **Gentse waterzooï**, in riferimento alla città belga di Gand, nella quale sarebbe stata elaborata. In realtà la ricetta ha delle piccole varianti nelle diverse città della regione, mentre è possibile scegliere il pesce in base al pescato del giorno. Per prepararla al meglio bisogna fare un buon fumetto di pesce, uno dei fondi di cucina più tradizionali, che consiste in un brodo molto ristretto e saporito che si ottiene facendo bollire le parti non commestibili del pesce come le teste, le lische, ecc., insieme, a seconda delle ricette e del proprio gusto, ad una combinazione di alcuni ortaggi (come sedano, carota, porro, scalogno, cipolla), al limone, ad erbe aromatiche (cerfoglio, alloro, salvia, timo), al pepe e al vino bianco secco. Il waterzooï è normalmente servito accompagnato dalla tipica baguette che, affettata, a mo' di cucchiaio, può raccogliere il liquido della zuppa. **Ingredienti per 4 persone** 300 g di nasello 500 g di cozze 2 cipolle 200 g di porro 150 g di sedano in coste 2 carote 80 g di burro 2 cucchiai di farina mezzo limone prezzemolo tritato q. b. pepe q. b. vino bianco secco q. b. **Tempo di preparazione** 1 ora Tagliare il pesce a pezzi. Mettere teste e lische in una pentola con i gambi del prezzemolo e il pepe, ricoprire d'acqua e cuocere a fuoco lento, schiumando eventualmente la superfice con una schiumarola, per 30 minuti. Quindi filtrare e mettere da parte il fumetto del pesce. Fondere il burro in una cocotte, aggiungere la cipolla finemente tagliata, il porro, il sedano e le carote e rosolare brevemente. Disporre i tranci di pesce e bagnare con il fumetto, indi aggiungere le cozze. Cuocere a fuoco basso, con un coperchio, per 5 minuti. Aggiungere al brodo di cottura una noce di burro e il mezzo limone. Se necessario, per ottenere la giusta densità, stemperare della farina nel fumetto e incorporarla alla zuppa. *(Ricetta adattata da "L'Europa a tavola. Un viaggio gastronomico attraverso l'Europa", Europe Direct di Bolzano e Innsbruck, 2012)*