

Risposta romana al dilagante sushi giapponese, a La Sciumara in Val Trompia 8 al quartiere Nomentano. Di Alberto Bordi



Pecten Jacobaeus, o pettine di Giacobbe, questo il nome scientifico della Capesanta, un mollusco lamellibranche assolutamente speciale, e non solo per la prerogativa di muoversi “a reazione” comprimendo l’acqua ed espellendola a forza con le sue larghe valve diseguali. Si tratta infatti di una creatura sacra, venerata da sempre dai pellegrini diretti a San Giacomo di Compostela, ed utilizzata come “coppa” per portarsi alla bocca l’acqua dei fiumi durante il percorso di avvicinamento al famoso santuario portoghese raccontato da Bunuel nel film “la via Lattea”.

Ma questo pettine, conosciuto con i nomi più vari, da ventaglio a pellegrina, da canestrello a cozzula de pellegrinu, è anche un delizioso frutto di mare, l’unico a non essere attaccato da tossine e batteri, ed a Roma per esso c’è un vero culto al ristorante La Sciumara di via Val Trompia 8/10, zona Nomentana.

Qui il fiore all’occhiello del cuoco, decisamente meridionale, è rappresentato proprio dai gustosi tagliolini alle capesante, un piatto di sicuro effetto anche se la panna andrebbe somministrata con più parsimonia. Tra i primi piatti, anche le orecchiette carciofi e vongole e gli spaghetti ai frutti di mare sono molto apprezzati dalla clientela vecchia e nuova. L’antipasto misto è consigliabile e prevede cozze, alicette, insalata di mare, moscardini al sugo e affettati di pesce spada, di tonno e di polpo, il tutto accompagnato da una focaccia calda che sarai costretto richiedere più volte tanta è la sua fragranza. Tra i secondi primeggia la frittura di paranza sempre freschissima; se vuoi invece qualcosa di più nobile e definito non mancano i pesci di categoria, come orate, spigole ed altro, ma la vera specialità è il crudo di pesce che propone la Sciumara come la risposta romana al sushi giapponese tanto in voga di questi tempi. Nel settore dolci non ha rivali la sbriciolata, un millefoglie fatto in casa davvero maestoso. La sera c’è anche la pizza, buona, normale, forse troppo normale. Prezzi contenuti in particolare se

rapportati al pesce fresco.

Tra i vini, dominano i bianchi avellinesi, Fiano e Greco, ma anche il vinello frizzantino della casa si lascia bere. Questo tranquillo locale, molto frequentato dagli abitanti della zona nomentano-salario, si presenta piuttosto maluccio all'esterno, ove d'estate vengono allestiti i tavoli all'aperto: la luce è quasi mortificante e se non lo conosci, sei tentato di scartarlo a priori. All'interno una prima sala al piano terra non è molto invitante, mentre la saletta al piano superiore è decisamente gradevole ed ospitale, sia per le luci giuste che per i tavoli, ben disposti, e per le centinaia di capesante in bella esposizione alle pareti. Il servizio è giovanile, solerte, educato e confidenziale al punto giusto. Con qualche ritocco in cucina e nella entrata questo potrebbe diventare un locale di culto per gli amanti del pesce crudo. E se sapete cos'è una sciumara meritate un dieci e lode in lessico marinaro e siete da considerare veri conoscitori del pianeta blu!

LA SCIUMARA, Via Val Trompia 8/10

Per prenotare: Tel. 06-8173616 - Chiusura Mercoledì

La terminologia delle capesante in Europa

In Inghilterra : Scallop, Frill, Clam, Queen, Fan Shell.

In Francia : Coquille, Saint-Jacques, Manteau, Peigne de Saint Jacques, Kroken de Saint-

In Germania : Coquille, Saint-Jacques, Manteau, Peigne de Saint Jacques, Kroken de Saint-

In Spagna : Rufina, Xel, Capa santa, Pelegrina, Beira, Vieira, Avineira