

SECONDI PIATTI

Misultitt

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lombardia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



PREPARAZIONE

1 Misultitt è il plurale di misultin, vocabolo del dialetto lariano con cui si indica un pesce, l'agone, quando viene essiccato e trattato in modo da divenire uno dei piatti più tipici della cucina locale; il termine misultitt viene italianizzato in missoltini. I missoltini sono tipici del Centro e dell'Alto Lago, ove fino a una trentina d'anni or sono si vedevano questi pesci appesi a essiccare lungo fili tesi tra pali di legno.

Gli agoni vengono pescati in particolare nei mesi di maggio e giugno, quando si avvicinano ai fondali per deporvi le uova. Una volta puliti dalle interiora (che come si vedrà non

vengono gettate, ma usate per un piatto pure tipico: la curadura), secondo la tradizione vengono esposti per qualche tempo all'aria su fili appesi a strutture triangolari in modo che essicchino per il vento e il sole.

Oggi per non dover dipendere dalle mutevoli condizioni atmosferiche i pesci vengono spesso posti in appositi essiccatoi, senza che ciò abbia determinato una caduta della qualità. Una volta essiccati gli agoni vengono salati e disposti, frammisti ad alcune foglie d'alloro, in barili di legno o di latta in modo da poterli conservare a lungo: questi contenitori, detti appunto 'missolte', vengono chiusi con un coperchio sul quale vanno posti dei pesi, in modo che i pesci, pressati, emettano un olio che contribuisce alla loro perfetta conservazione.

I missoltini si mangiano dopo averli riscaldati su una griglia posta sopra della brace di legna o su una piastra o pietra, sempre sopra fuoco lento, facendo attenzione di tenere le griglie inclinate in modo che l'olio presente nei pesci possa defluire.

Il pesce infatti non deve cuocere nel proprio grasso: l'olio che cola viene bruciato e sprigiona un aroma perfetto per stuzzicare l'appetito.

I missoltini vanno lasciati sulla griglia solo per il tempo necessario a riscaldarli; se infatti si protrae troppo a lungo la cottura le carni divengono legnose anziché rosse e morbide. Non appena tolti dalla griglia i missoltini vanno ripuliti con un coltello delle scaglie che si sono sollevate, vanno aperti per il lungo e privati della lisca centrale, quindi spruzzati con aceto e un filo d'olio. Il prezzemolo può essere aggiunto a piacere. L'accompagnamento ideale dei missoltini è un piatto di polenta ben calda che ne ammorbidisce il sapore deciso.