

## ***Cappone Pepperone***

*Che differenza c'è tra uno scorfano ed un cappone ?*

*Il cappone è rosso come un peperone, lo scorfano è nero, marrone screziato.*

*Veramente il cappone si chiama scorfano rosso, il nome cappone è dialettale, ma la cosa non l'ho scoperta subito.*

*Ce ne stavamo a sonnecchiare sulle sdraio in terrazza.*

*E' una bella giornata di fine novembre ed al sole della tarda mattinata si sta ancora bene.*

*Io non soffro il freddo e provo a mettermi in costume.*

*-Gab se provi ad ammalarti giuro che ti rispedisco a casa stavolta-*

*(Stizzita)*

*-E quando mai mi sono ammalata ? -*

*-Ti sei già scordata l'indigestione di frutti di mare in Grecia ? -*

*-Ma quella non era una malattia, ho solo esagerato con il mangiare -*

*-Sarà, ma l'effetto è stato lo stesso, due giorni senza lavorare sdraiata sul letto con espressione agonizzante e tutto il lavoro sulle mie spalle -*

*-Oh bravo e quando ti sei distrutto la caviglia ed ho dovuto fare l'infermiera, e quando ti sei rotto il labbro e non potevi parlare, chi ha lavorato per due ? -*

-Si, ma...-

*Noi possiamo andare avanti così per ore, finché in uno dei due prevale il buon senso e troviamo di meglio da fare.*

*L'occasione che ci ha portato di nuovo in Spagna è come al solito il lavoro, ma abbiamo approfittato per partire il venerdì pomeriggio per avere un intero fine settimana da dedicare alla caccia subacquea.*

*In realtà sarei dovuta andare a caccia di cinghiali, visto che lo faccio dall'età di diciotto anni, ma ho iniziato a trascurare un po' per questa attività a scapito di questa nuova passione che da qualche mese mi ha colpito e sta prendendo il sopravvento.*

*Sono ancora una principiante, ma con la complicità di un mare ancora pescoso e l'esperienza di chi mi accompagna, sto bruciando molte tappe e qualche pesce decente sono già riuscita a prenderlo.*

*Scegliamo la solita piccola baia per entrare in mare, nell'alba di novembre è deserta, l'acqua non è ancora troppo fredda e consente di poter fare il bagno.*

*Non è troppo fredda per me intendo, Marco è meno resistente al freddo e si fa un tuffo a fine pesca solo per non darmi soddisfazione, ma sono certa che ogni volta mi maledice silenziosamente.*

*Oggi pescherò solo io e lui farà il tattico (lui dice così) consigliandomi appostamenti e zone da visitare; se dovessi prendere un pesce dopo prenderà lui il fucile.*

*La zona la conosco a memoria, c'è un ciglio a due metri di profondità che scende fino a cinque rapidamente, e appostandosi sul pianoro più alto è possibile aspettare i pesci che risalgono dal fondo.*

*Non è una pesca difficile, i pesci sono poco disturbati e vengono quasi sempre a vedere cos'è il lungo bastone che tengo in mano, la cosa più difficile però è che i pesci siano almeno di una dimensione sufficiente a garantire una buona porzione, altrimenti non vale la pena sparare.*

*Io riesco a stare sotto circa un minuto e, anche se non sembra, è un tempo abbastanza lungo; riesco anche a pensare ad altro se il pesce non si avvicina o non c'è.*

*E' una cosa molto piacevole il silenzio che ti avvolge.*

*Dal fondo sale un piccolo branco di pesci che non ho mai visto: è ancora scuro ed i contorni non sono definiti, vengono decisi verso di me.*

*Sono dentici ! Non ne ho mai visto uno in acqua ma la descrizione del loro modo di fare l'ho stampata in mente: so che devo sparare di muso e non aspettare che si girino, allora potrebbe essere troppo tardi.*

*Sparo, la freccia passa di lato al pesce proprio mentre questi gira.*

*Non erano pesci grossi forse neanche un kg, altrimenti non sarebbero stati così fiduciosi e in acqua così bassa.*

*Ma non è detto che non li incontri ancora.*

*Marco si avvicina e gli passo il fucile da ricaricare, lui sopporta serenamente anche perchè per lui caricare gli elastici da 14 mm è semplicissimo, e poi se faccio sforzi questi mi abbreviano l'apnea, ci vuole comprensione e sostegno per i principianti, no ?*

*Proseguiamo verso un piccolo scoglio affiorante dove le onde della lieve risacca avvolgono la roccia.*

*Lì poco tempo fa lui ha catturato una bella orata.*

*Mi immergo a poca distanza dall'affioramento e mi avvicino à l'indienne come ho imparato da poco.*

*Sono attenta a non urtare nulla mentre mi fermo e scelgo l'appostamento.*

*Questa tecnica è uguale in tutto a quella che applico quando mi avvicino ai luoghi dove so di poter incontrare i cinghiali, solo che lì non serve strisciare o almeno non sempre.*

*Faccio in tempo a vedere una grossa coda che si allontana a tutta velocità, chissà cosa ho sbagliato.*

*Ma non tutto è perduto, avvisto un grosso scorfano mentre mi stacco dal fondo.*

*Potrei sparare ma non ha senso, ne ho già presi diversi e so che non si muoverà quindi meglio fare le cose con calma.*

*Recuperato il fiato in superficie scendo di nuovo e mi dispongo in modo che non ci sia roccia dietro il pesce. Sparo e la freccia lo attraversa come se nemmeno ci fosse il pesce.*

*Molto facile e risalgo.*

*E' veramente grande, stasera avremo una ricetta speciale, scorfano al vino bianco e con la testa un meraviglioso sugo.*

- Hai visto che bello il mio scorfano ? -

-Si ma non è uno scorfano, si chiama Cappone Pepperone -

-Però sembra uno scorfano -

-Si, ma non lo è -

-Strano...-

*Torniamo al nostro residence dove ci facciamo una bella doccia e ci mettiamo a programmare il lavoro della settimana.*

*Decidiamo di invitare un paio di amici per la cena in modo da poter fare due parole. Lei è italiana e lui spagnolo, un mix esplosivo di simpatia e parole.*

*Anche lui è un pescatore, ma preferisce gli ami.*

*Quando arrivano mostro la mia preda.*

-Guardate che bel Cappone Pepperone ! -

-Gab, quello è uno scorfano - dice ridendo l'amico spagnolo

-Come uno scorfano ? - Mi sto arrabbiando

-Sì, è uno scorfano rosso -

*Bene, ora ci penso io.*

*Marco non sopporta i piatti troppo elaborati o la nouvelle cuisine, quindi per punizione ora gli trasformerò lo scorfano rosso che tanto si aspettava cotto in modo naturale in CAPPONE PEPPERONE.*

### ***Spaghetti allo scorfano, capperi e pesto di peperone rosso:***

*Ingredienti per 4 persone*

*500 gr di spaghetti 1 scorfano (circa 700 gr ma anche più grande*

*1 peperone rosso arrostito e spellato*

*1 cucchiaio di capperi salati che avete lavato bene*

*5/6 pomodorini ciliegia*

*1 spicchio d'aglio*

*1 cucchiaio di prezzemolo tritato*

*olio Evo*

*sale/pepe*

*Pulire e squamare lo scorfano con molta attenzione tagliando tutte le spine sul dorso e sulle branchie.*

*Per squamarlo è bene fermare il pesce dalla bocca come si vede nella foto.*



*Sfilettate lo scorfano e lo tagliate a dadini.*

*Scottatelo in una padella con un cucchiaio d'olio e tenere da parte.*

*In un'altra padella, fate cuocere leggermente lo spicchio d'aglio con un paio di cucchiari di olio.*

*Quando ha preso il colore, unite i pomodorini tagliati in quattro, fateli appassire per qualche minuto, ed infine aggiungete il prezzemolo e spegnete il fuoco. A questo punto passate nel mixer il peperone rosso con i capperi, un cucchiaio d'olio e un mestolo di acqua calda.*

*Ora unite tutti gli ingredienti preparati nella padella col pomodoro , e fate saltare gli spaghetti che avete cotto a parte molto al dente.*

*Impiattate e servite cantando "Cappone Pepperone, cappone pepperone..."*

**Gabrielle Montreaux**