

PERUGIA
Coloriamo i cieli

Si svolge da venerdì a lunedì a Castiglione del Lago (Pg) l'edizione 2011 di «Coloriamo i cieli», kermesse dedicata a mongolfiere ed aquiloni



RIMINI
Squisito a San Patrignano

Si svolge da domani a lunedì a San Patrignano (Rimini) la kermesse «Squisito!» dedicata a cuochi, prodotti, ricette, vini. E' un itinerario nelle golosità del Belpaese



PICCOLA ENCICLOPEDIA DEL GUSTO

Oggi in edicola
la cucina leggera
SOLO 2,90€
LA STAMPA

I PIACERI DELLA TAVOLA E DEL VIAGGIO



I consigli di Slow Food

info@slowfood.it



La Piccola Venezia
Un'immagine di un canale di Chioggia, una delle capitali della pesca in Italia, con le classiche architetture della Repubblica veneta

Grande Caffè», sino alla colonna del leone, la Chiesa di Sant'Andrea un po' romana e barocca, il Palazzo che occupavano i Grassi prima di trasferirsi a Venezia, e Campo Santa Caterina. Una Venezia in miniatura, con le piazzette di Vigo e Granaio, i bacari ovvero le osterie dove bere il cicchetto di bianco, e i campielli, alla quale la Serenissima deve essere grata perché passano anche da qui i Murazzi, quella muraglia sottomarina alta quattro metri e mezzo e lunga 20 chilometri, con uno spessore di quasi 15 metri, ancorata agli abissi, ultimo baluardo che salva la città lagunare dall'assalto del mare aperto. Quasi un Mose del

'700 composto da parallelepipedi in pietra d'Istria. E d'intorno ci sono foreste incantate - come Bosco Nordio, una macchia vergine di pini, lecci e lauri - e dune di sabbia che «agitano» il litorale di San Nicolò del Lido, fino alla spiaggia di Cà Roman a Pellestrina, il villaggio sorto per fuggire all'orda longobarda sulle fondamenta che incorniciano la laguna dove le donne, nei giorni di primavera, siedono davanti all'uscio col tombolo in mano per tessere merletti in cui sbocciano fiori, scorrazzano animali, prendono forma geometrie e motivi ornamentali così preziosi da essere ricercati in tutta Europa. Il più grande tesoro, però, si nasconde nel mare e ha il nome di Tegnù: così i pescatori di Chioggia chiamano le rocce sommerse nell'Adriatico, un antro di reef naturali, lungo 25 chilometri, dove calandosi con la muta ci si avventura tra le spugne colorate, gli anemoni, le ascidie coloniali.

Ton, ton, ton. L'orologio di Sant'Andrea «tocca» le sei, ma della sera. Tempo di riemergere, arrostiti dal sole che batte insolente sulla spiaggia vicino alla diga di Sottomarina, inforcare la bicicletta lungo l'antico Luxentium romano, ora anello ciclabile intorno alla laguna, per tornare di nuovo in Corso del Popolo e scoprire il pulpito in marmo e il battistero della seicentesca Cattedrale di Baldassarre Longhena, il San Paolo dipinto nel '500 da Carpaccio nella chiesa di San Domenico sull'omonimo isolotto, oltre al crocifisso attribuito al Van Dyck nella Chiesa di S. Francesco ove c'è un veneratissimo Cristo ritrovato in mare. Proprio di fronte abitava Carlo Goldoni con la sua amata pittrice Rosalba Carriera: gli bastava stare sull'uscio, e aggirarsi curioso tra i campielli, sino al Monte di Pietà, la Loggia dei Banti, il palazzo del Gramaio con un capitello del Sansovino, per trarre ispirazione per le sue *Baruffe chiozzotte*. La sua passeggiata terminava al Castello della Lupa, copia della fortezza cipriota di Famagosta, una stella a cinque punte dal quale godere al tramonto, addentando le «spighe lesse», succulenti pannocchie lessate al sale, e le fritte, frittelle di riso, mele, uvetta e marsala lo skyline di Venezia al di là della laguna e tra gli alberi.

Il laboratorio

■ Cicchetti (i classici stuzzichini dei bacari veneziani) e altri piatti della tradizione regionale (dalle sarde in saor alle moleche) saranno presenti a Slow Fish, a Genova dal 27 al 30 maggio, nell'Isola del Gusto del Veneto, gestita da Luciano Rizzato del ristorante Al Ponte di Lusia (Ro) e da Slow Food Veneto. Info www.slowfish.it.

In cantina

Paolo Massobrio

Moser, un Trento da maglia rosa



FRANCESCO MOSER
LOC. GARDOLO DI MEANO
TRENTO
TEL. 0461990786
UNA BOTTIGLIA DI METODO
CLASSICO TRENTO DOC 51,151:
EURO 20

I vini dei Vip hanno sempre diviso i critici, ma la faccenda è ben ridicola: si assaggi il vino innanzitutto! Ora, credo d'essere stato fra i primi ad aver assaggiato i bianchi di Francesco Moser, campione mondiale di ciclismo e mito vivente, che ha voluto ritornare alle origini, essendo figlio di un vignaiolo di Giovo. Vini eccellenti, per capirci, ma che il Campione ha voluto quasi nascondere, per paura di usare la sua notorietà per mettere innanzi il vino. L'altro giorno, passeggiando a Palazzo Roccabruna, che è la grande casa del vino Trentino, dietro al Duomo di Trento, m'è balzata agli occhi l'etichetta del suo brut, assieme a quella di altri cinque - fra i 35 che producono queste eccellenti bollicine - che non conoscevo. La sommelier ha acconsentito a porgermi i campioni in forma anonima e alla fine del mio assaggio la sorpresa: il migliore della batteria era quello di Moser. Nel 1987, terminata la carriera ciclistica, decide di acquistare un maso di 25 ettari, nelle prossimità di Trento e alla fine degli anni Novanta prende forma l'azienda, il cui fulcro è rappresentato dal Maso Villa Warth, antico podere vescovile con 8 ettari vitati sulle colline sopra la città. A partire dal 2003, è la sede dell'azienda agricola diretta dai fratelli Diego e Francesco con il supporto dei loro figli. Nelle cantine attrezzate con le più innovative tecnologie si vinificano sia le uve provenienti dai vigneti circostanti che quelle degli appezzamenti di Lavis, Sorni e Giovo che già facevano parte dell'azienda (cabernet, merlot, teroldego, lagrein, pinot nero per i rossi; chardonnay, riesling, nosiola per i bianchi), per circa 100 mila bottiglie l'anno. Il Trento doc «51,151», (ovvero i chilometri percorsi con i quali ha battuto il record dell'ora a Città del Messico), nasce da uve chardonnay (oltre il 90%) e pinot nero. È ottenuto con rifermentazione in bottiglia a contatto con i lieviti per un periodo di 24 mesi. Ha un colore paglierino brillante, note eleganti di crosta di pane e fiori al naso, mentre l'impatto in bocca è cremoso, fine, fresco, di grande piacevolezza ed eleganza. Quest'anno nascerà anche la versione Riserva. Ancora una volta campione!

Chioggia, a pesca sotto casa di Goldoni

L'antico borgo marinaro ha il fascino e le tradizioni della Serenissima

Fritto misto di laguna e sarde in saor

A Sottomarina il piccolo ristorante della famiglia Scuttari è specializzato in cucina di pesce. Diego e Alessio, preparano solo quello che offrono il mercato di Chioggia o le barche dedite alla piccola pesca. Tra gli antipasti, oltre al crudo e alle sarde in saor, secondo stagione potrete trovare cicale di mare, garusoli (murici), seppie, granseola, canestrelli bianchi gratinati o crudi. I primi asciutti, linguine o tagliolini o spaghetti, sono conditi con pesce e verdure provenienti dagli orti dell'entroterra (gli ortaggi di Chioggia sono famosi per la loro qualità); eccellenti il pasticcio con sugo di crostacei e molluschi e la zuppa di pesce. Perfetta l'esecuzione delle frittate: il fritto misto di laguna, in primavera e in autunno le moleche (Presidio Slow Food), in agosto le *sepoline de burceo*. Ci sono poi sempre pesci cucinati al forno o alla griglia: lucerne, ottime sarde o sgombri, scampi, gamberoni. Ordinando piatti preparati con ingredienti rari o pregiati, il conto potrebbe superare la fascia indicata. Dolci fatti in casa e carta dei vini non ricca ma con una buona selezione di bianchi del Triveneto. Prezzi: 35-38 euro vini esclusi.

ALL'ARENA, VIA VESPUCCI 4, SOTTOMARINA DI CHIOGGIA (VE), TEL. 041 5544265. CHIUSO LUNEDÌ E MARTEDÌ

Primavera e autunno stagioni delle moleche

Il *Carcinus aestuarii* è il granchio più diffuso nel Mediterraneo. Solo nella laguna a Nord di Venezia, da almeno tre secoli, è però diffusa la raccolta delle moleche, i granchi in fase di muta, privi di carapace. In primavera e autunno, i pescatori catturano i granchi con reti da posta fisse: separano quindi i boni, pronti alla muta in tempi brevi dagli spiantani, che muteranno nel giro di un paio di giorni, e dai matti, che non muteranno più. Mentre i matti sono ributtati in mare, spiantani e boni sono tenuti separati in contenitori detti vieri e calati in acqua fino a quando raggiungono la giusta maturazione. Le moleche vanno cotte vive, infarinate e fritte nell'olio bollente (è possibile immergerle prima nell'uovo sbattuto): da verdine e mollicce si trasformano in bocconi rosso dorato dal sapore dolciastro. I molecanti sono una quarantina e sono riuniti in una storica cooperativa, ma c'è il rischio che questa specialità scompaia per colpa dell'inquinamento e della concorrenza dell'attività di allevamento e raccolta delle vongole: per tutelarla è nato un Presidio Slow Food. Per maggiori informazioni, potete contattare il referente dei produttori Luigi Vidal, tel. 041-730076/335-323172.

Angelo Surrusca

osterie d'Italia

luoghi del gusto

