



Sopra, Arcadia con il pesce fresco pescato dal genero, a destra un piatto di cozze



BEST OF ALPE ADRIA Apprezzati i piatti proposti dal locale di Santa Giulia

L'osteria Arcadia batte tutti

Supera i veneziani con le sarde in saor e i bigoli in salsa

di Donato Sinigaglia

MIRA (Venezia) - La cucina della tradizione polesana continua a farsi apprezzare alle manifestazioni gastronomiche nazionali ed internazionali. Protagonista è stata l'osteria Arcadia di Santa Giulia di Porto Tolle in trasferta in Riviera del Brenta per la bella e ricca manifestazione agroalimentare "Best of Alpe Adria 2013", una tre giorni densa di avvenimenti a villa Widmann di Mira. Il locale polesano non è nuovo a riconoscimenti di prestigio: alcuni anni fa si è aggiudicato una sezione del prestigioso premio Vergani - Ballotta.

Oltre a fare una bellissima figura, ha stupito tutti perché ha rovesciato una sorta di monopolio culturale che il Veneziano ha sulle sarde in saor e i bigoli in salsa, piatti bandiera fin dai tempi della Serenissima. Invece le sarde che ha presentato Arcadia con la figlia Pamela, pur non avendo pinoli e uvetta passa come vuole la ricetta della Laguna, hanno straconvinto e riscosso gli applausi di un pubblico numeroso e appassionato. E per un semplice motivo: a parte la ovvia giusta cottura, le cipolle non hanno avuto ritorni sgradevoli, segno che la "bianca" è stata trattata a dovere prima di appassirla in tegame. Ottimi anche i bigoli che sono andati a ruba, nonostante l'offerta culinaria della seconda giornata, incentrata tutta sul pesce povero, e al quale si sono dedicati con piatti diversi sei ristoranti da Trieste fino, appunto, al Delta.

Del resto alla base dei piatti di Arcadia ci sono sempre due



La signora Pamela con uno splendido piatto di cozze

■ La cucina della tradizione polesana continua a farsi apprezzare a livello nazionale ed internazionale

valli e della Sacca degli Scardovari che ogni mattina Diego Baroni, marito di Pamela, pesca e la tecnica di lavorazione e cottura frutto della lunga e sapiente esperienza di Arcadia che si basa sulle ricette tramandate, non scritte, della cucina povera dei pescatori del Delta. In questa stagione (fino a giugno) l'osteria propone la "cozzeria": menù degustazione a base di cozze della Sacca. Piatti dai sapori schietti e genuini come il risotto di pesce, l'anguilla ai ferri, la croccante frittura o

la giuria presieduta da Fiammetta Fadda ha poi decretato la vittoria (ma piatti e chef sono stati tutti, nessuno escluso, per ammissione stessa della giuria, alla pari) del Bagatto di Trieste. Una sfida a coronamento della pre-

sante libro di Maurizio Potocnick "Il pesce povero diventa chic" in cui vengono presentate le ricette dei sei grandi cuochi che hanno partecipato. Per il resto da sabato 18 a lunedì 20 maggio la kermesse di Mira ha solleticato il palato dei molti visitatori con i cooking show dei cuochi venuti anche da Slovenia e Croazia, per non parlare del Triveneto. Grandi vini in degustazione, formaggi di rara qualità, pizze stupende del ristorante Perché di Roncade, sfilate di moda, salotto musicale con "La Traviata" di Verdi e lunedì sera il culmine con le premiazioni e

la consegna degli Awards Best of Alpe Adria 2013 a ristoratori, e produttori. Una manifestazione all'esordio ma che ha rivelato come nel territorio in questione le eccellenze siano molte e la ristorazione qualificata. E quindi, vista anche l'affluenza e il gradimento del pubblico, non resta che attendere il 2014 per un bis ancora più ricco.

