

LA BUONA CUCINA IL 20 MAGGIO FINALE DEL PREMIO "THE BEST IN THE WORLD"

Lo stile Arcadia vola a Pechino

In un libro le selezionate ricette dell'osteria di Santa Giulia

Se la fritturina di Pila di pesce azzurro inventata dall'Osteria Arcadia di Porto Tolle finirà sul piatto di qualche cinese, il motivo è presto detto: la nota trattoria polesana è inserita nella filiera gastronomica di eccellenza contenuta nella pubblicazione 'Il pesce povero diventa chic', edito dal Club Magnar Ben, inserita tra le nomination per aggiudicarsi la gara mondiale nella sezione word cuisine-mediterranean cuisine, che assegna il premio "The best in the world", con finale il 20 maggio prossimo a Pechino. Il volume, che dedica un percorso mirato al pesce azzurro dell'Alto Adriatico, da Trieste al Delta del Po, si propone, raccontando i territori toccati nella mappa di viaggio, di rivalutare un pesce che molti a torto considerano di serie B attraverso 24 ricette di 6 chef/ristoratori. Per cosa si distingue l'Osteria Arcadia da essere selezionata in un libro di gastronomia internazionale? Lo chiediamo a Maurizio Potocnik, editore e presidente del Club Magnar Ben.

«L'Osteria Arcadia spicca per come comunica i prodotti del



L'Osteria Arcadia spicca per come comunica i prodotti del territorio, per la grande qualità e semplicità dei piatti

IL PUNTO Piatti tra tradizione e innovazione nel cuore del Delta

territorio, per la grande qualità e semplicità dei piatti, tra tradizione e innovazione, merito della mano di mamma Arcadia e della figlia Pamela. Il marito di Pamela ha un allevamento di

cozze nella sacca di Scardovari, le uniche dop in Italia. Il menù oltre al pesce di grande qualità propone anche cacciagione a conferma di un sistema del territorio, il tutto a 40-50 euro al massimo con una semplicità incredibile».

Quali piatti di pesce azzurro propone l'Osteria nel volume pronto per la sfida di Pechino?

«Propone quattro ricette: il tor-

tino di alici con salsa verde e cialda di formaggio, sarde in saor povere ma buone, bigoli in salsa alla sua maniera molto tradizionale e infine la fritturina di Pila di pesce azzurro».

Il pesce azzurro da povero a chic, si può?

«Ho scelto una tipologia di pesce con una grande tradizione alle spalle, perché ritengo giusto valorizzare questo pesce spesso bistrattato. Si tratta di sei tipi di pesce: sarda e sardina, sgombro, aguglia, sugarello, papalina o spratto. Molti ristoratori lo considerano poco, invece è un pesce molto ricco, un alimento gustoso, ricco di grassi saturi essenziali di cui Omega 3 è il più conosciuto. Inoltre contiene minerali come fosforo e iodio».

E' vero che il pesce azzurro del Delta è diverso da altri?

«Ho scoperto che nella zona Delta del Po, il pesce azzurro è anche molto ricco di plancton, che arriva giù dal Po, l'acqua dolce del fiume si mescola alle foci e il pesce azzurro mangia molto meglio rispetto ad altri pesci, si ingrassa di più ed è di qualità molto pregiata».

Giuliano Ramazzina