

TRADIZIONI POLESANE NEL PARCO

All'osteria «Arcadia» anguille e vongole per gustare il vero delta

*Parte del pesce è pescato in proprio, c'è pure il «casolino»
La sosta è l'ideale appendice di un'escursione in barca*

di Renato Malaman

PORTO TOLLE. Il delta del Po in questa stagione regala paesaggi che sembrano usciti dall'obiettivo di Fulvio Roiter. Grigi sfumati nell'incerto orizzonte fra cielo e acqua dove si stagliano i canneti e i cordoni sabbiosi degli scani, sicuro rifugio di aironi e garzette.

Un'escursione a bordo del barchino a fondo piatto di Alberto Barini (338 9730072), inoltrandosi fra i piccoli canali immersi nella vegetazione palustre che fa da corolla alla Sacca di Scardovari, aiuta a capire perché l'istituzione del Parco regionale del Delta era più che doverosa e perché questo ambiente di rara bellezza abbia incantato tanti scrittori e registi. Alberto Barini è un cicerone atipico perché conosce il delta anche da pescatore e

«coltivatore» di vongole. Con le sue barche si fanno pure birdwatching e pescaturismo. Nei giorni scorsi ha condotto lui il giornalista Rai Bruno Gambacorta, della trasmissione Tg2 Eat Parade, fra le valli del delta. Un'esperienza favorita dal Parco regionale del Delta del Po (presente il direttore Emanuela Finesso) conclusasi in un'osteria di Santa Giulia, il paesino del famoso ponte di barche sul Po di Gnocca. Osteria che sembra uscita da un racconto neorealista, sorta accanto al «casolino» in un genuino spirito familiare «casa-bottega». Si chiama Arcadia, non per riferimenti alla classicità ma semplicemente perché la titolare (e cuoca) si chiama Arcadia Bertaggia. A gestirla sono i figli Mauro e Pamela Veronese, ed è il marito di quest'ultima,



La raccolta delle vongole ripresa da Tg2 Eat Parade. In alto: Arcadia Bertaggia con la figlia Pamela. Sotto: il locale e «moeche» appena catturate

Diego Baroni, pescatore, a procurare parte del pesce e le inimitabili vongole della Sacca. Superfluo ricordare che il menu cambia in base al pescato, ma il risotto di mare e le vongole non mancano mai. In questo periodo le anguille (alla brace) sono di una bontà unica, come le pure le «moeche», servite con la polenta di mais biancoverla del delta, le turgide canocchie, i canestrelli e il pesce azzurro. Gli spaghetti fatti in casa con le vongole o le



cozze, le caserecce al nero di seppia, il fritto, le seppie in umido, il branzino all'amo completano l'offerta. Chiude la dolce «smeiassa» a base di patate «meriche». Conto fra i 20 e i 60 euro. Media sui 35 euro. Carta vini limitata, ma non mancano buone etichette.

Osteria Arcadia

via Longo 29, Santa Giulia
Porto Tolle (Ro). 0426 388334 o
347 7476359. Chiuso mercoledì
Noleggia bici, propone escursioni
www.osteria-arcadia.com

Flash



Raccolta di immagini pubblicate da Papageno
**Chef fotografati con ironia
nel libro di Renato Vettorato**

Le sue foto valgono più di mille parole, i suoi ritratti più di un racconto. Renato Vettorato (nella foto di Fausto Trevisan) con la sua macchina fotografica regala un'interpretazione del mondo gastronomico fuori dagli schemi, lontana dalla solita visione «epica» e celebrativa. «Riesco a far fare quel che voglio ai miei soggetti», afferma con orgoglio. La prova si ha sfogliando «Scatti di saperi e sapori» (Bacco Arianna Editore), la bella monografia con ben 189 ritratti, originali e spiritosi, di chef e altri volti di gastronomia e cultura dell'Alpe Adria. Alle foto si affiancano 4 «ritratti in parole» degli amici giornalisti Giuseppe Casagrande, Renato Malaman, Werner e Manuela Ringhofer, Bepi Pucciarelli, Morello Pecchioli. (n.s.)

**L'oca di San Martino
regina in 47 ristoranti**



Oca l'11 novembre. Torna la grande iniziativa della Camera di commercio. L'11 novembre 47 locali aderenti all'Appello proporranno una cena a base d'oca. Alcuni in date diverse (vedere sull'elenco in www.gu-

Sotto
la macellaia
Tiziana Nogara
e la «donna
del vino»
Franca Miotti