

Mixer

Magazine & business della ristorazione

RISTORANTI

**GUIDE: TANTO RUMORE,
POCHE CERTEZZE**

"GIOCO CUCINA"

**AL RIGOLETTO I
BAMBINI IMPARANO**

MIXER AWARDS

**I VINCITORI
DI QUEST'ANNO**

Umberto
Veronesi

**Le regole
per una sana
alimentazione**

 **RANCILIO**

coffeeing the World

Classe 6

www.rancilio.com





Dal fiume dritti in tavola

CALAMARI, TRIGLIE, ANGUILLE
COZZE, VONGOLE: PESCATI,
CUCINATI E MANGIATI. COSÌ
ALL'OSTERIA ARCADIA, SUL DELTA
DEL PO TRIONFA IL KM ZERO

Non ci si riflette mai abbastanza, eppure sono i nostri comportamenti, gli stili di vita, le modalità di consumo a influenzare in varia misura la velocità con cui l'energia del pianeta viene dissipata. Parlare di sostenibilità ambientale significa anche questo: valutare in anticipo le conseguenze delle proprie azioni e muoversi di conseguenza. Gustare fragole a gennaio può essere intrigante, ma pure molto costoso. E non solo per il nostro portafogli. Chi ci perde è anche l'ecosistema: perché in termini di emissioni nocive le coltivazioni fuori stagione costano e costa anche il trasporto sulla lunga distanza. Illuminare a giorno il proprio locale può far guadagnare in immagine d'accordo, ma riflettiamo qualche volta a quanta energia si spreca?

Basterebbe che ognuno nel suo piccolo scegliesse con giudizio.

Fortunatamente, ormai, questo tipo di sensibilità sta cominciando a diffondersi ed è sempre

Un locale intimo e raccolto
premiato da Legambiente
Turismo con l'Ecolabel



km 0

più frequente imbattersi in piccole realtà imprenditoriali che hanno preso a cuore l'Ambiente. È successo, ad esempio, con l'*Osteria Arcadia*, piccolo e caratteristico ristorante a gestione familiare, ubicato a Santa Giulia di Porto Tolle sul Delta del Po. Un locale intimo e raccolto, con pareti verde bosco, che l'anno scorso è stato premiato da **Legambiente Turismo** con l'Ecolabel, un riconoscimento che ne attesta l'impegno ambientale. "La scelta di adottare soluzioni il più possibile eco-compatibili – ci spiega **Pamela Veronese** titolare del locale insieme alla sua famiglia – è stata del tutto naturale. Non avrebbe potuto essere diversamente d'altronde, visto che *Osteria Arcadia* nasce in pressoché totale simbiosi con il nostro territorio, la foce del Po.

Da qui abbiamo tratto ispirazione e ci siamo mossi proprio con l'intento di valorizzarlo e promuoverlo al massimo. E non dimentichiamo che promuovere vuol dire innanzitutto tutelare.

È stato il territorio ad ispirare la vostra attività?

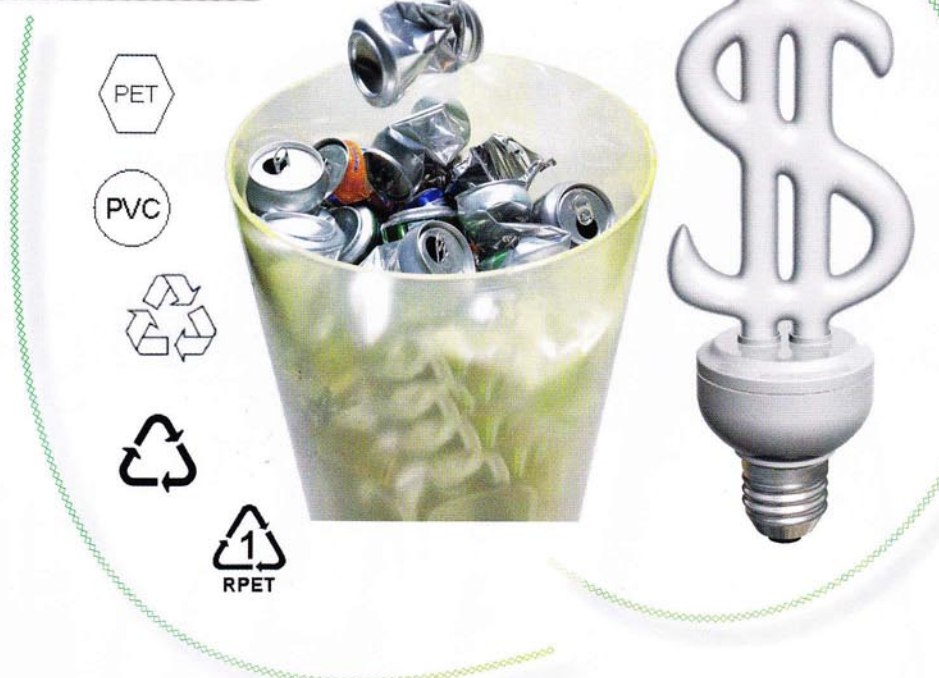
Praticamente sì. Tutto è cominciato quando, qualche anno fa, mio marito ottenne la licenza di pesca turismo. Fu portando in giro i turisti desiderosi di scoprire il Delta, di ammirare il paesaggio e di conoscere i pregi delle produzioni locali, che è nata l'idea di aprire un ristorante. Un locale che delle nostre specialità gastronomiche si facesse vetrina e che fosse una sorta di coronamento del tour naturalistico. Il tutto è ovvio, nel pieno rispetto dei ritmi di fauna e flora endemiche.



♦♦ **In nome e in difesa dell'ambiente quale scelte eco-sostenibili avete fatto?**

Abbiamo iniziato con la raccolta differenziata, già prima che venisse adottata dal nostro Comune. È stata una scelta naturale, logica prosecuzione di una filosofia come la nostra che ha nel territorio e nel suo benessere il proprio vessillo. A questo primo accorgimento ne sono presto seguiti altri. Tovaglie di cotone naturale, per esempio, ma anche l'adozione di vernici rigorosamente ad acqua per tavoli e pareti; oppure la scelta di lampadine a basso consumo energetico, di carta asciugamano e risme per stampante in carta riciclata. Per spiegare ai clienti queste nostre scelte ci serviamo di appositi promemoria: veri e propri manifesto "memento" che disponiamo sulle pareti. Per quanto poi riguarda gli itinerari di pesca turismo, da noi organizzati ad hoc per gli avventori, abbiamo scelto di servirvi di imbarcazioni elettriche, ad impatto ambientale molto contenuto quindi.

Per gli itinerari turistici sul Delta del Po vengono utilizzate barche elettriche



E sul fronte "alimentare"?

Beh, tanto per cominciare, abbiamo deciso di introdurre in assortimento cibi biologici come miele, aceto, olio, pane e riso del Delta. E poi, ovviamente, ci siamo impegnati a scegliere fornitori locali. Riteniamo infatti che il Km 0 sia la miglior garanzia sia in termini di salvaguardia ambientale che di valore qualitativo dei cibi.

Con che criteri selezionate i fornitori?

Dato per scontato che i parametri qualitativi sono prioritari, fondamentale è pure che possano garantirvi un'offerta totalmente artigianale. E in linea di massima andiamo a verificare di persona che rispondano a questo requisito. Le grandi produzioni industriali non ci interessano, sono troppo lontane dalla nostra visione di gastronomia familiare. Discorso simile anche per la cacciagione: nessun acquisto delocalizzato, preferiamo rivolgerci a due cacciatori di fiducia che ci assicurino sull'origine dei cibi che abbiamo intenzione di cucinare. Per lo stesso motivo, quando ne abbiamo la possibilità, inseriamo i menù anche prodotti del nostro orto; in estate, per esempio succede con i pomodori.

Risultano questi "ortaggi casalinghi"?

Molto, anche se esteticamente non sono

perfetti visti che non usiamo crittogamici.

Devo però ammettere che alla nostra proposta di prodotti dell'orto, alcuni clienti (e non pochi) hanno reagito in un modo che mi ha sorpreso. Come dire? Mi sono parsi perplessi, quasi stessi dicendo loro una cosa assurda. Probabilmente perché il concetto di orticello domestico, offuscato dall'invadenza delle produzioni industriali, diventa per molti un concetto pressoché inafferrabile...

Che tipo di cucina proponete?

Amo definirla "di famiglia"; proponiamo piatti della tradizione locale, con ingredienti rigorosamente del territorio, realizzati seguendo la tipica preparazione. Lontano da avveniristiche metodologie (cito per esempio la cucina molecolare), preferiamo le preparazioni classiche, magari lunghe e laboriose come quella del ragù, ma che siano espressione genuina della cultura gastronomica del nostro Polesine.

I vostri cavalli di battaglia?

Ovviamente cozze, vongole e svariate tipologie di pesce. Per i mitili abbiamo la grande fortuna di allevarli noi stessi, o meglio mio marito, nella sacca presa in concessione dal Consorzio Scardovari. Questo legume con il Consorzio rappresenta una fonte di sicurezza perché ci garantisce periodici

controlli della qualità della produzione e dei parametri di salinità e salubrità delle acque. Quanto al pescato, rigorosamente locale, è solo ed esclusivamente di stagione e quindi sottoposto alle limitazioni del fermo pesca fisiologico. Mi piace sottolinearlo perché significa che agiamo nel pieno rispetto della fauna.

I clienti apprezzano?

Diciamo che sono sempre più numerosi quelli che capiscono il valore aggiunto che questa nostra scelta implica. Certo non è per tutti automatico entrare in sintonia con questo modo di pensare, anche perché a confondere i consumatori interviene il fatto che non tutti i ristoratori scelgono di assecondare i "ritmi biologici" del territorio. Ci sono quelli che per garantire un'offerta ampia e ininterrotta 365 giorni all'anno preferiscono importare (e anche da parecchio lontano) i prodotti, ignorando i vincoli della stagionalità...

Il rispetto della stagionalità, però, non riguarda solo pesci e carni...

Ovviamente no: interessa tutto il menù. Prendiamo i dessert, ad esempio: a parte un paio di prodotti ever green, infatti, se ad ottobre il dolce per antonomasia è la *magiassa* (a base di zucca gialla), a novembre sarà la volta delle frittelle di farina di castagne, mentre in estate fare da protagonista toccherà alla panna cotta con melone caramellato.

Un'ultima curiosità, cos'è la "Bottega di Arcadia"?

Alle origini, ai tempi della mia nonna paterna, per l'esattezza, era una sorta di emporio dove avresti trovato di tutto.

Poi, con l'avvento della distribuzione moderna, è stato gioco forza ripensare gli assortimenti. E anche in questo caso abbiamo scelto di legarci al territorio. È così che oggi definirei *Bottega Arcadia* come una boutique di prodotti tipici della zona (prodotti che, ovviamente proponiamo anche all'*Osteria*) che spaziano dai salumi ai latticini, dal miele (ottimo in abbinamento a formaggi locali) al riso, dalla pasta fatta in casa alla farina del Delta fino al tradizionale *Pan Boslä*. ■

Osteria Arcadia - Porto Tolle (Ro)
www.osteria-arcadia.com

www.cesarinisforza.com

pi Linkage Ads



A TRENTO LA PASSIONE SI STAPPA.

SPUMANTE
CESARINI SFORZA
TRENTO

TRENTODOC

Stappa la passione di Cesarini Sforza Tridentum. In lui batte il Metodo Classico Trento D.O.C. Il suo bouquet esclusivo ti trasporterà in Trentino, tra i 350 e i 650 metri di altitudine dei vigneti di Chardonnay e di Pinot Nero della Valle di Cembra.