

OSTERIA ARCADIA: UN BUON MOTIVO PER FARE UN SALTO SUL DELTA

Publicato su giugno 8, 2014 da francescolazzarini



La vedete

qui sopra: una semplice frittura di pesce? Nossignori questa è una frittura imperiale di pesce. Perché ci sono le schile (ovvero i gamberetti di laguna), le anguelle (acquadelle), i sardoni, le sarde, sogliette, bisatto (anguilla), quello piccolo, solo da fritto. Ma non basta. Perché quelle fette di limone a fianco, messe lì per accontentare chi ancora si ostina a spruzzare di acidità, rovinandola, una frittura freschissima di pescato e asciutta quanto a untume, fanno solo da guarnizione. Insomma, l'avrete capito, questa frittura è la frittura "perfetta". Sì lo so mancano i calamari, le triglie, le sogliole e magari anche qualche seppiolina: ma le reti dei pescatori non le avevano. Ci toccherà tornare. Frittura perfetta, infarinata al punto giusto, asciutta, croccante. Che volere di più? E' successo all'Arcadia, trattoria immersa nel Delta del Po, a Santa Giulia di Porto Tolle (RO), dove, per altro, non è successo soltanto questo perché ho approfittato della stagione immergendomi anche in un caldo piatto di cozze all'impepata, molluschi pieni, sodi davvero eccellenti. Bisogna pur dire che gli uomini del locale gestiscono direttamente un allevamento in mare di cozze e vongole, tal che è possibile gustare mitili freschissimi. Ma non potevo certo fare a meno di approfittare anche di un bel piatto di canestrelli al forno, appena

appena conditi con un po' di olio giusto per farci restare il profumo di mare.



Eccoveli qui, sono proprio loro, pieni di corallo, fragranti di salsedine ma non salati. Era un piatto importante, un secondo antipasto, ma, niente, alla fine ho dovuto fare scarpetta. Insomma l'avrete capito: un trionfo. Il fatto è che all'Arcadia cucina... Arcadia, sissignori, e ogni mattina si va a comperare il pesce fresco e non è un compito estremamente difficile visto che siamo sul ramo del Po di Gnocca a due passi dalla Sacca di Scardovari. Ma Arcadia per nostra fortuna è cuoca sopraffina, che sta sì sulla tradizione ma che sa osare quel tanto, e sempre a ragion veduta, che fa della sua cucina una cucina moderna, leggera, sfiziosa. Basterebbe solo dare un'occhiata alla carta della "Cozzeria" per rendersene conto: ci sono ben 11 modi di servire i benedetti peoci! E se andate al menu del giorno ecco che trovate a fianco delle sarde in saore (davvero eccellenti, al top come piatto della tradizione) anche il carpaccio di ombrina con sale grosso Camillone (presidio Slow Food). E fate attenzione agli spaghetti con ragù perché proprio di un ragù si tratta in quanto parte dei gustosi molluschi viene tritato con la mezzaluna (eccoli qui sotto in compagnia di cozze e vongole) tanto da formare una squisita crema che "lega" gli spaghetti, rigorosamente fatti in casa come altre paste, gelati, sorbetti e



dolci.

E potrete ordinare anche un fritto di "buratei", ovvero le piccole anguille selvatiche di laguna, le seppie in umido con polenta biancoperla, o il filetto di branzino gratinato affiancato da un contorno di verdura cruda. Non sfugge all'occhio attento che tutte le materie prime sono del territorio a cominciare dal riso Carnaroli del Delta (lungo la provinciale verso Porto Tolle si costeggiano ampie risaie). C'è anche un piccolo menu di carne per chi proprio il pesce non lo sopporta completato da salumi e formaggi del territorio. Ma d'inverno la cucina di Arcadia si

arricchisce della selvaggina dal masurin (germano reale), alle folaghe, ai fischioni, alle lepri e quanto nasce su una terra piena d'acqua e di colture. E se amate il pesce crudo, bene, prenotatelo col largo anticipo perché all'Arcadia lo mettono nell'abbattitore per 92 ore: insomma devono prepararlo in modo che non nuocia alla nostra salute. I dolci, non li abbiamo assaggiati avendo preferito soffermarci di più sul salato, ma ci sono quelli della tradizione polesana che variano secondo le stagioni, così come tutto quello che appare in menu. Abbiamo gustato un sorbetto di mentuccia, leggero, fresco. Eccellente, insomma, e privo della pesantezza di panna o latte. Scelta dei vini in massima parte del Triveneto, ma non mancano chicche oculate del resto d'Italia, come è buona la "riserva" dei distillati. E bisogna aggiungere che la sala è gestita da Pamela, figlia di Arcadia, con grande affabilità e disponibilità a soddisfare la curiosità degli avventori e a consigliarli per il meglio. Non resta che aggiungere le attività collaterali che completano l'offerta di questa trattoria che è una meta obbligatoria per chi ama il buon cibo: l'Oasi di Arcadia, ovvero stanze dove pernottare con servizio di colazione il mattino dopo, le gite in barca ad ammirare il Delta e visitare gli allevamenti di famiglia, la possibilità di noleggiare direttamente le biciclette per girare il Delta. Ah, ovviamente corrono carte di credito e bancomat. Per info: 0426.388334 – 347.7476359 – <http://www.osteria-arcadia.com>. E per chiudere ecco qui sotto le due parone: Arcadia e Pamela.



[About these ads](#)