

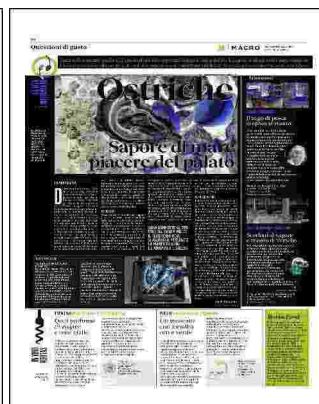


Gusto Le ostriche, quell'intenso sapore di mare

Ottaviano a pag. 22

A sinistra, un
piatto
di ostriche
A destra, il
primo Suv a
batterie
firmato Honda

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



190849

Sono italianissime quelle dal guscio d'oro che crescono lungo il Delta del Po. Eleganti le Black color nero-violaceo. I loro prezzi sono alla portata di tutti ma sono ancora considerate di lusso. Si gustano facendole scivolare in bocca

LA VITA
È NUTRIMENTO

La Rosa di Scardovari è tra le più rinomate ostriche del Delta del Po mentre in Sardegna è ricercata la Sandalia di Tortoli



LA SPECIALITÀ

Di oro hanno il nome - Golden - ma non il prezzo. Sono le italianissime ostriche dal guscio color oro che in Europa crescono solo lungo il Delta del Po, in provincia di Ferrara, scoperte otto anni fa dai pescatori di Goro e Gorino. Uno di loro - Vadis Paesanti - le portò all'Istituto di ecologia dell'Università di Ferrara, dove il prof. Edoardo Turolla, il massimo esperto italiano di vongole & Co., riuscì - pur trattandosi di ermafroditi - a individuare maschi e femmine, facendole così riprodurre. Identica storia per l'elegantissima Black, nero-violacea. «Attualmente - racconta Paesanti che è vicepresidente di Fedagri - produciamo solo 130-150 quin-

tali l'anno. Un ottimo inizio». Quantità ben maggiori per le altre varietà (sia concave che piatte) made in Italy. Sempre sul Delta del Po c'è la Rosa di Scardovari (diversa dalla francese Tarbouriech); in Liguria la Verde del Golfo dei Poeti; in una decina di siti in Sardegna; in Puglia con la Bianca del Gargano; nelle Marche.

LE REGOLE

Quasi tutte in vendita nei supermercati a prezzi alla portata di tutti: tra 1,30 e 1,80 euro ciascuna. «Eppure - denuncia Paesanti - vengono considerate un lusso e gravate dall'Iva al 22%. In Francia è al 5%, in Portogallo al 4%. Perfino il costosissimo tartufo è al 10%». Vadis ricorda che l'ostrica «si degusta, non si inghiotte come fossimo cormorani». Ecco le sue regole: «Apritela 10 minuti prima. Non usate forchettine, fatela

scivolare in bocca, dove dovrete tenerla 20-30 secondi come si fa col vino. Crescerà la salivazione, ne capirete la freschezza e l'acidità; accarezzatela con la lingua, quindi masticatela dolcemente per coglierne carnosità e croccantezza. La Black è cremosa, sembra mascarpone fresco. La Golden è salmastra, né troppo dolce, né troppo salata. In entrambe coglierete gli odori della Laguna, la brezza primaverile». Le ostriche al 70% sono fatte di acqua. Ovviamente conta il territorio dove so-

SONO COMPOSTE AL 70% D'ACQUA, CONTA MOLTO IL TERRITORIO DOVE SI ALLEVANO. PRELIBATE LA MAMER DI OLBIA E L'ADRIATICA LUCREZIA

no allevate. «Per il vino si parla di terroir, per le ostriche di marroir», spiega Gian Marco Zedrin, fondatore assieme a Renato Ravizza di I.Wai.

GLI ALLEVATORI

In 10 anni da semplici importatori sono diventati allevatori in Italia con metodi innovativi. Nel portafoglio, tra le altre varietà, la famosa Mamer di Olbia, la candida, perlata e carnosa Sandalia di Tortoli sempre in Sardegna e l'adriatica Lucrezia («che in bocca - spiega - provoca il contrasto che troviamo tra il burro salato e la pungente frutta secca»). Tutte le ostriche italiane sono molto polpose e carnose. «Se in Francia - spiega Zedrin - la definizione di "special" spetta solo a quelle che superano il 10% di polpa rispetto al totale del peso (guscio e acqua compresi), allora le nostre sono "super special" perché superano abbondantemente il 20-25% di polpa». Zedrin alla fine delle degustazioni suggerisce un colpo di teatro: «Usate la valva concava svuotata come bicchierino per il gin An Dülaman che arriva dall'Irlanda. È fatto con le botaniche raccolte durante la bassa marea dove si allevano le ostriche. Sapore di mare su mare». Se, però, vogliamo essere sovranisti fino in fondo, ecco il siciliano U' Mauro Gin, fatto col mauro, antica alga che cresce nel mare di scogli neri di lava dove pescava il povero 'Ntoni dei Malavoglia di Verga.

Carlo Ottaviano

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La ricetta

OSTRICHE ALLA SOIA E ACETO

Ingredienti base: 335 g aceto bianco, 115 aceto cinese, 395 salsa soia, 140 g zucchero, 1 sedano, 4 spicchi aglio, 2 peperoncini, 3 cipollotti, pepe, 1 cucchiaio di olio sesamo. Mescolare e far marinare per 24 ore. Mettere 500 ml di olio d'oliva in un congelatore per mezz'ora. Prendere 260 g della salsa marinata e filtrata e 3 g di agar. Mescolare bene e

lasciare idratare l'agar. Mettere la salsa in una casseruola e portare a 90 gradi. Trasferirla in biberon e lasciare raffreddare fino a raggiungere i 60 gradi. Far cadere lentamente la salsa nell'olio raffreddato. Filtrare e tenere a parte. Aprire, lavare tre ostriche, versare la salsa. Aggiungere gocce di perla di aceto e 1g di caviale. Bryan Hooi - Ba Restaurant - Milano



I ristoranti



GORO (FERRARA)

Il sugo di pesce si sposa al risotto

Massimo Ferrari ha la stessa passione di nonno Santi che aprì la locanda (con camere) negli anni Sessanta. Qui - nel porticciolo nel Delta del Po - arriva ogni giorno il bendidio dell'Adriatico che poi la moglie Paola santifica ancora di più: cozze e vongole alla marinara oppure gratinate, le ostriche Golden e Black della Sacca di Goro, le crudità. Davvero notevoli il risotto con sugo di pesce e i fritti. Tutto nella logica della freschezza e della tradizione. Come anche i dolci fatti in casa.



Ferrari - Via Brugnoli 244 - Goro (Ferrara) - 0533 996448
Chiuso: mercoledì
Prezzo medio: 65 euro



GOLFO ARANCI (SASSARI)

Scorfani al vapore e trionfo di Tortello

Piatti inediti dello chef piemontese Roberto Pisani, alla ricerca di prodotti sardi poco utilizzati. Ecco così gli scorfani di piccola pezzatura, al vapore con morbido di patata, carciofo e fondo bruno di scorfano. Oppure la muggine (famosa per la bottarga), qui grigliata con carpaccio di calamaro, carota e fondo con gli scarti dei pesci di scoglio. Ampia selezione di ostriche sarde. Tra i piatti di terra, il Tortello, fatto con 30 tuorli d'uovo.



C.O.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La Spigola - Via Cristoforo Colombo 19
Golfo Aranci (Sassari) - 0789 46286
Chiuso: mercoledì
Prezzo medio: 70 euro