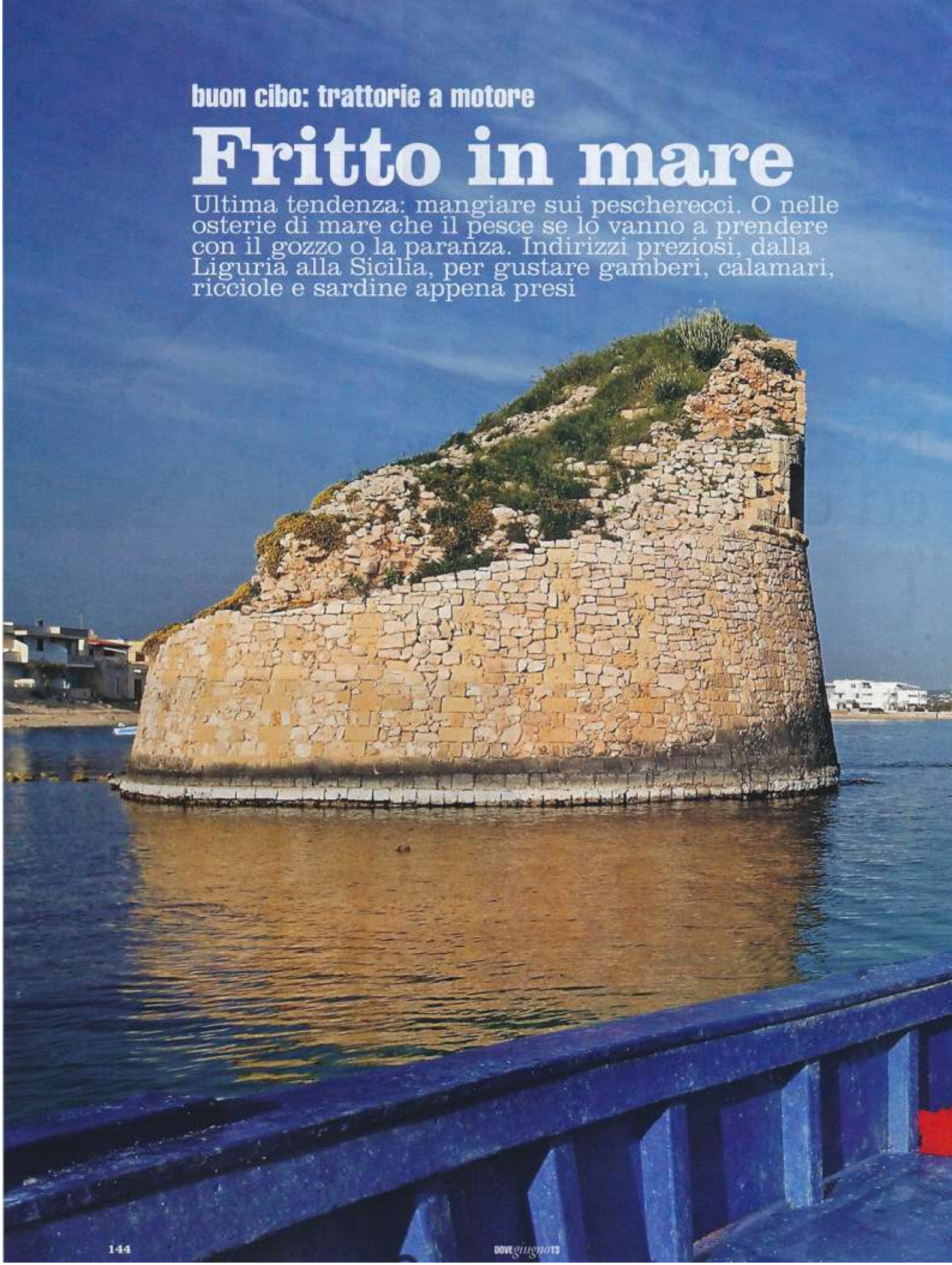
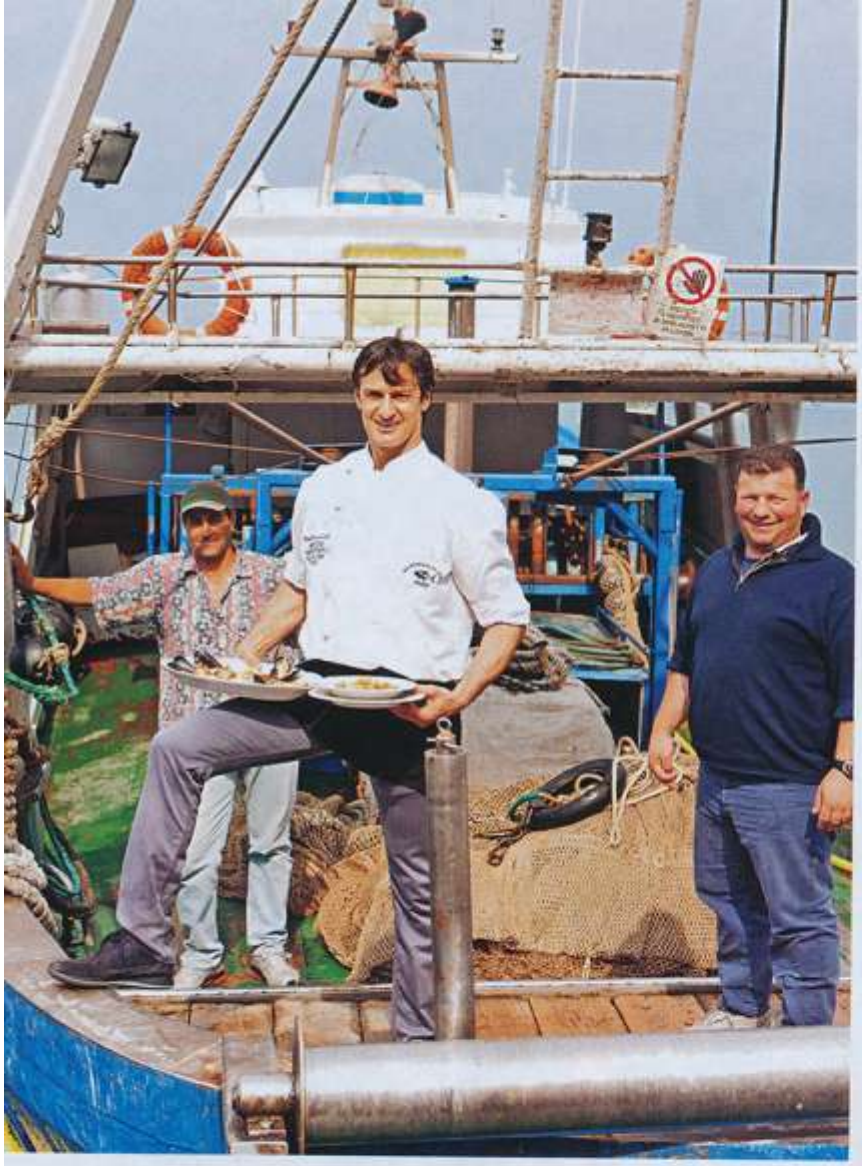
buon cibo: trattorie a motore

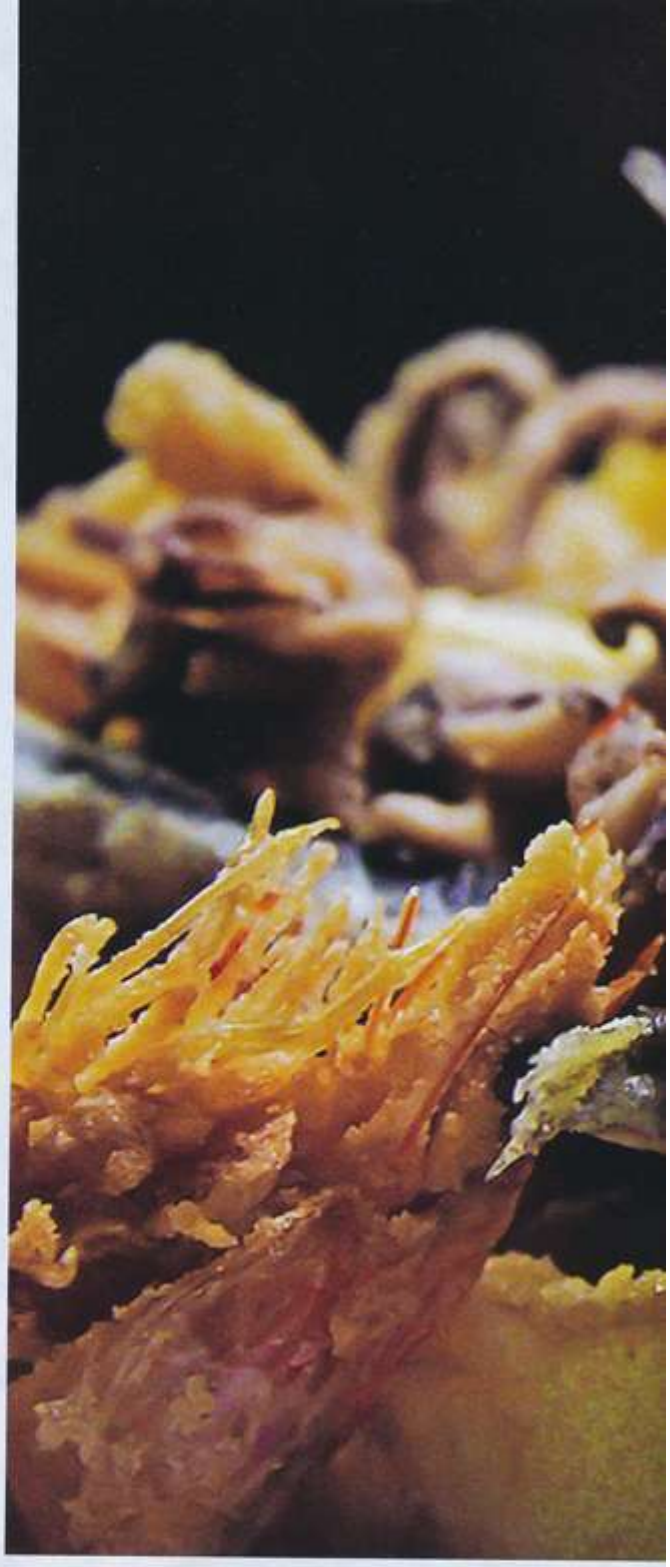
# Fritto in mare

Ultima tendenza: mangiare sui pescherecci. O nelle osterie di mare che il pesce se lo vanno a prendere con il gozzo o la paranza. Indirizzi preziosi, dalla Liguria alla Sicilia, per gustare gamberi, calamari, ricciole e sardine appena presi



Accanto ai resti della **cinquecentesca fortezza** di Torre Pali (Lecce), in Salento, il peschereccio che rifornisce quotidianamente il ristorante **Stella del Mare**. Il menu dipende da quello che trovano il pescatore Mimmo e il figlio Andrea.





Dalla rete alla tavola. Senza passaggi nella filiera ittica. Pescato e cucinato: è il segreto dei ristoratori che hanno la propria barca o si rivolgono a un pescatore di fiducia. Ed è anche il modo migliore per ritornare al pesce locale, sottraendosi a quella che, al salone Slow Fish di Genova, è stata definita la schiavitù da branzino: persino i superchef hanno capito che si può mangiare con gusto e creatività con specie considerate minori, ma che si usano da sempre in zuppe e fritture.

I ristoranti con peschereccio sono inoltre un modo per scoprire il pescaturismo (si va in mare con i pescatori di professione a imparare e osservare) e l'ittiturismo, l'ospitalità offerta dai pescatori in porti e casoni da pesca, per gustare il pescato nelle ricette tipiche. *Dove* ha selezionato le migliori tavole del pesce a miglio zero. Con qualche dritta per assaggiare fritti e zuppe anche in città.

## Liguria: polpo e fragolino

In questa regione è una tradizione: il pesce deve arrivare direttamente dai pescherecci e dai gozzi, piccole e tipiche imbarcazioni, e si mangia pieds dans l'eau, su tavole apparecchiate in spiaggia o addirittura a bordo. Al ristorante **Polpo Mario**, il più antico di **Sestri Levante**, nei fonda-

1. **Walter Regolanti**, del ristorante **Romolo al Porto** di **Anzio**, a bordo del **peschereccio Romolo**, che naviga fra Ponza e Fiumicino alla ricerca di mazzancolle, seppie, orate, scampi, gamberetti e altre prelibatezze.
2. Una classica **frittura al cartoccio**.

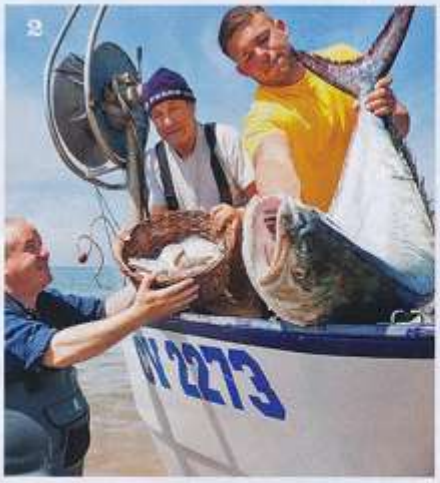
## FRITTURA DI PESCE

*Ingredienti per 4 persone: 1,3 kg di* **gamberetti di laguna**, *300 g di* **schile**, *300 g di* **latterini**, *300 g di* **calamari**, *12 di* **alici**, *8* **sarde**, *8* **cefali**, *2* **peperoni**, *2* **zucchine**, *1* **melanzana**. *Un lt di* **olio d'arachide**, *farina di riso e di frumento 00, maizena, lievito per dolci, 10 g di sale fino*

La frittura di pesce di Zeromiglia, a Grado, si serve sulla *sessola*, il classico attrezzo per vuotare dall'acqua il fondo delle barche, segue il ritmo del pescato di stagione e viene cucinata al momento. In questo modo la freschezza del prodotto è garantita. Per la preparazione della pastella per le verdure (tempura), mescolare una parte di farina di riso, una di maizena, una e mezza di farina di frumento, un pizzico di lievito e un pizzico di sale. Aggiungere acqua gasata molto fredda fino a raggiungere una consistenza cremosa. Lasciar riposare la pastella per 24 ore a zero gradi. Al momento di friggere, tuffare le verdure tagliate a strisce nella pastella e friggerle in abbondantissimo olio di arachide ben caldo (buttare uno stuzzicadenti nell'olio: se sfrigola è pronto). Scolare e mettere su carta-paglia assorbente. Infarinare con farina di riso il pesce, intero e precedentemente eviscerato, lavato e asciugato, e i calamari, tagliati ad anelli. Scuotere gli eccessi di farina e friggere in abbondantissimo olio (come per le verdure). Usare una padella piuttosto alta, perché il pesce deve galleggiare nell'olio senza toccare il fondo. Scolare. Servire la frittura ben calda mescolando pesce e verdure.

*Ricetta dello staff di Zero miglia, a Grado (www.zeromiglia.it)*

1. L'**Osteria Pescheria Sor Duilio**, a Roma, in **zona Tiburtina**. 2-3. La barca di Enea Fornari rifornisce **L'Isola del Pescatore**, a Santa Severa. 4-5. La **zuppa di pesce povero** della trattoria Anime Sante, a Tricase Porto, in Puglia (sotto, **Lucia Cazzato** in cucina).



ci del cinquecentesco Palazzo Federici, servono solo pesce dall'omonimo peschereccio, preso con reti da posta e a strascico a maglia larga (nel rispetto delle norme europee). "Il Fritto degli Angeli", spiega Rudy Ciuffardi, il proprietario, "è fatto con pesci più grandi e spinati: naselli, pesce nudo, pesce azzurro". Nel menu spiccano il ragù di polpo in bianco alle erbe liguri e il pâté di polpo, detto energetico del palombaro. Per un tavolo nel dehors, meglio prenotare. Stile più semplice nel vicino ittiturismo **Bistromare**. Ogni mattina, alle 6, Angelo Ciotoli salpa a bordo del suo gozzo *Madre Giulia*, in cerca della materia prima per i suoi muscoli marinati, i piatti di spada affumicato e le tartine da gustare con l'Eroico, vino della casa dalle colline di Vernazza. Il pesce si sceglie e poi viene cucinato all'istante. Tra i primi: le trenette al sugo di pescato del giorno. Il locale è molto frequentato per l'aperitivo e per la cena, con pochi tavoli sull'arenile. A **Varazze**, in estate (su prenotazione) si sale sul peschereccio **Pesce Pazzo** per recuperare le reti gettate la sera prima. Segue, a bordo, un pranzo a base di pesce fresco grigliato. Talvolta si avvistano i delfini. Poi la barca attracca al molo di Sottoflutto e, tra le 18 e le 21, si preparano cartocci di frittura di pesce (7 €, con un bicchiere di Vermentino). Alle 20 apre il ristorante con dehors galleggiante, dove si serve solo il pescato della casa. Ottimi il carpaccio di palamita al profumo di arancia e le trofiette polpo e basilico. Filiera corta e basso impatto ambientale anche alla cooperativa di pescatori **Il Gargollo**, a **Bergeggi**. "Vietati coca-cola, ketchup e maionese industriale" recita un cartello all'ingresso. Nei piatti, tutti espressi (c'è un po' di attesa) che arrivano sui tavoli in spiaggia, il 70 per cento rientra nel genere "pesce povero": sugarelli, boghe, zerri, pagelli (ma c'è anche l'aragosta). E le acciughe nelle arbanelle da portare a casa costano 30 euro (confezione da 1,75 kg).

## Milano: sciabole e sugarelli

È un pesce accessorio della pesca al nasello: sovente viene consumato dagli stessi pescatori o rigettato in mare. Solo in Sicilia ha una tradizione consolidata. Il pesce sciabola o spatola è invece uno dei piatti forti del ristorante **Da Giulia**, a **Milano**. La stessa chef, Giulia Grande, lo propone come fagottino, con mandorle e arance. Prepara i filetti e poi li arrotola su un ripieno di pane, mandorle, timo, cipolla di Tropea, pomodori, prezzemolo, olive, formaggio grattugiato. Gli involtini vanno in forno per 10 minuti e il piatto (veramente buono) è pronto. Lo stesso pesce ricompare nella frittura di paranza e fra gli antipasti, marinato. Infine, come ingrediente dei singolari arancini di riso Venere nero. Trionfa lo spatola anche sulla tavola dell'**Osteria Da Salvo**, cucina siciliana e di mare. Rosanna Messina ne frigge i filetti, poi li insaporisce con un sughetto al Marsala (il Targa Riserva 1840 della Florio), cipolle e mandor-

## ZUPPA DI TARALLO DI AGEROLA

*Ingredienti per 6 persone: 2 **taralli** di **Agerola** al **finocchietto**, 500 cl di brodo vegetale, 12 **alici fresche** pulite a filetti, 300 g di **filetto di palamita** (in 6 cubetti), 200 g di filetto di **pesce bandiera**, 200 g di filetto di **spada** (senza pelle, in 6 cubetti), 200 g di filetto di **sgombro** (senza pelle, in 6 cubetti), 30 g di conserva di pomodoro, 40 g di **colatura di alici**, 15 olive verdi **Nocellara del Belice** in salamoia tagliate a unghia, 100 g di extravergine, un trito di cipolla (10 g), sedano (10 g), carota (5 g), 1 rametto di origano, sale e pepe al mulinello q.b.*

"Pescare dal territorio e costruire piatti che soddisfino i sensi e la mente", è il motto di Gennaro Esposito, chef che, con ricette come questa, ha scalato le maggiori classifiche gastronomiche. In una pentola preparare un fondo con 60 g di extravergine, sedano, carota e cipolla tritati, lasciare imbiondire e aggiungere l'origano e il tarallo sbriciolato. Tostare il tarallo (senza far bruciare) 30 min.; aggiungere il brodo, aggiustare di sale e cuocere circa 1h a fuoco molto lento. A parte, condire i pezzi di pesce con olio, poco sale e colatura di alici. Frullare la zuppa e tenere in caldo. In una padella, aggiungere un filo d'olio e scottare il palamito e lo spada facendo formare una crosta dorata e pepare leggermente. In un'altra padella scottare allo stesso modo, per meno tempo, il bandiera e lo sgombro. Sistemare in un piatto fondo i filetti di alici, versarvi due mestolini di zuppa di tarallo bollente, adagiare il resto del pesce e guarnire con quenelle di conserva di pomodoro e le olive. Finire il piatto con un filo d'olio e qualche goccia di colatura.

*Ricetta di Gennaro Esposito della Torre del Saracino di Vico Equense (Na): tutte le info su torredelsaracino.it*

# 10 pescherecci da tavola

Dalla Liguria al Friuli, un giro d'Italia tra gozzi da spiaggia, barche di famiglia e osterie galleggianti, per un pesce dal pescatore al consumatore

| | IL LOCALE | INFO |
|---|---|---|
| | **PESCE PAZZO**<br>La pesca con pranzo a bordo del peschereccio a base di grigliate (con qualche delfino in vista!). Un cartoccio di pesciolini per aperitivo dalla barca attraccata al porto, o la cene di frittura sul dehors galleggiante. Tutto con pescato di giornata. | **Indirizzo:** nel porto di **Marina di Varazze** (Sv), **tel.** 019.93.00.32. **Prezzi:** da 39 €, senza vini. **Orari:** 19.30-22.30 (mai chiuso d'estate). **C/credito:** Mc, Visa. |
| | **I PESCATORI**<br>Il centro di ittiturismo della Laguna di Orbetello. Self-service sul piazzale delle barche, menu alla carta o degustazioni. Antipasto del Pescatore, spaghetti alla chitarra alla bottarga locale, pesce alla griglia, anguilla sfumata. | **Indirizzo:** via Giacomo Leopardi 9, **Orbetello** (Gr), **tel.** 0564.86.06.11, www.ristoranteipescatori.it. **Prezzi:** 25-30 €. **Orari:** fino al 16/6, 19-23, ven.-dom. 12-14, 19-22 (chiuso lun.). Dal 17/6 al 29/9, 19-23 (mai chiuso). **C/credito:** tutte. |
| | **L'ISOLA DEL PESCATORE**<br>Ricciola alla sicula con pomodori, olive e capperi (20 €), tartare di palamite (17 €), tagliolino con filetti di pescato del giorno e pomodorino (17 €), sarago all'acqua pazza o alla griglia con battuto di prezzemolo, capperi e un filo d'aceto 28 €. | **Indirizzo:** via Cartagine 1, **Santa Severa** (Rm), **tel.** 0766.57.01.45. **Prezzi:** 55 €. **Orari:** 12.30-15, 19.30-23 (mai chiuso). **C/credito:** Ae, Mc, Visa. |
| | **LA CATAGNA**<br>A Bacoli: borgo antico nel cuore dei Campi Flegrei. Crescenzo, il titolare, è pescatore di barca e in apnea. Menu secondo il pescato: crudo di merluzzo sale e zucchero, polpo con crema di ceci, alici alla pizzaiola, ricciole o dentici appena scottati. | **Indirizzo:** via Pennata 50, **Bacoli** (Na), **tel.** 081.52.34.218. **Orari:** 19.30-23, sab. e dom. 12.30-15 (chiuso lun.). **Prezzo:** 45 €. **C/credito:** no. |
| | **DA GRAZIANO IL PESCATORE**<br>Lui pesca, lei è in cucina. E ricette sono quelle di casa: polpi, triglie gamberi e pesce sciabola, che diventano guazzetti e polpette, secondo la tradizione sarda. | **Indirizzo:** via Vasco de Gama 22, Cala Gonone (Nu), ristorantedagrazianoilpescatore.it, **tel.** 0784. 93.195. **Orari:** 12.30-14.30, 19-1 (mai chiuso). **Prezzi:** 50 € vini esclusi. **C/credito:** Mc, Visa. |
| | **RISTORANTE LA SCOGLIERA**<br>A picco sul mare, sul promontorio crotonese davanti all'Area Marina Protetta di Capo Rizzuto (riservamarinacaporizzuto.it), propone la zuppa di pesce locale, i fritti di paranza, la pasta con la ventresca di ricciola. E porta gli ospiti a pesca. | **Indirizzo:** località Le Castella, **Isola di Capo Rizzuto** (Kr), **tel.** 0962.79.50.71. **Orari:** 13-15, 20-24 (mai chiuso). **Prezzi:** 40 € vini esclusi. **C/credito:** Mc, Visa. |
| | **STELLA DEL MARE**<br>Nella casetta di pescatori, un ristorante a pochi metri dal mare. Il signor Mimino esce in barcone, moglie e figli sono in cucina e sala. Carpaccio di spada, polpo in pignata, seppia con i piselli, nelle uova fritte o sui rostini. Ottimo anche il fritto di paranza. | **Indirizzo:** corso Colombo, **Torre Pali**, Salve (Le), **tel.** 0833.71.12.59, www.ristorantestelladelmare.net **Orari:** 12.30-15, 19.30-23 (mai chiuso d'estate). **Prezzi:** da 30 €. **C/credito:** Visa. |
| | **PESCE AZZURRO**<br>Una sorpresa. Il ristorante della Cooperativa Pescatori di Fano ha avuto successo per l'ottimo rapporto qualità/prezzo e ora ha quattro sedi. E da maggio, a Fano, un'ex nave inglese diventa "fast food" di pesce e da asporto. | **Indirizzo:** viale Alighieri 15, **Fano** (PU), **tel.** 0721.80.31.65, pesceazzurro.com. **Orari:** 12-14, 19.30-22 (chiuso lun.). **Prezzi:** menu fisso 12 € vini compresi. **C/credito:** no. Altre sedi a **Cattolica**, **Milano Marittima**, **Rimini** (vedi sito). |
| | **IL PESCATO DEL CANEVONE**<br>Si mangia, solo quando escono le barche da pesca di famiglia, il pesce locale rivisitato con un tocco di creatività. E con la pasta fatta in casa dalla zia. | **Indirizzo:** via Luigi Tonini 34, **Rimini**, **tel.** 0366.35.41.510, ilpescatodelcanevone.it. **Orari:** 12.30-14.45, 19.30-23.30; sab. 19.30-23.30 (chiuso lun.). **Prezzi:** 42 € vini esclusi. **C/credito:** tutte. |
| | **OSTERIA ZERO MIGLIA**<br>Dal luglio 2010 la Cooperativa Pescatori Grado gestisce questo locale proprio sul porto canale, che ripropone piatti della tradizione in chiave moderna con il pescato del giorno. | **Indirizzo:** Riva Dandolo 22, **Grado** (Go), **tel.** 0431.80.287, zeromiglia.it. **Orari:** 12-14, 18-23 (mai chiuso). **Prezzi:** 30 € vini compresi. **C/credito:** tutte. |

# Al cartoccio

Economico, veloce, a chilometro zero. Dal peschereccio al chiosco nel centro di Roma, a Milano, e a un passo dagli ombrelloni

| IL LOCALE | INFO E SPECIALITÀ | IL LOCALE | INFO E SPECIALITÀ |
|---|---|---|---|
| **CAREGA** L'antica friggitoria del Porto Antico è una storica sosta per il cartoccio di calamari e acciughe. | **Indirizzo:** via Sottoripa 113r, **Genova**, **tel.** 010.24.70.617. **Orari:** 8-20 (chiuso dom.). **Specialità: i "coppi" di pesce o verdure fritte** (3-10 €), pizza. | **NUDO & CRUDO** Al porto. Insalate di polipo, triglie e alici marinate, trippa di pesce e brodetto sambenedettese da asporto o in loco. | **Indirizzo:** Porto pescherecci, **S. Benedetto del Tronto** (AP), **cell.** 393.60.20.140. **Orari:** secondo pesca. **Specialità: brodetto sambenedettese** (da 8 €). |
| **FISH POINT** In pieno centro a Milano, nel mercato ittico, di giorno è un banco di pesce noto per la qualità, la sera offre gran fritti e ostriche. | **Indirizzo:** piazza XXIV Maggio 1, **Milano**. **Orari:** 10-24 (chiuso lun.). **Specialità: pesce fritto** (da 8 €) e **ostriche**. | **ANIKÒ** Il chiosco minimal dello chef Moreno Cedroni, per i "salumi ittici" e i panini con salmone, tonno o baccalà, con lista dei vini. | **Indirizzo:** piazza Saffi 10, **Senigallia** (An), **tel.** 071.79.31.228. **Orari:** 9-1 (mai chiuso). **Specialità: bresaola di tonno** da 6,5 €, **insalata di baccalà** 1 €. |
| **PRONTOPESCE** Gastronomia davanti al mercato di Rialto a Venezia dove il pesce, freschissimo, si può mangiare fritto e in numerosi cicheti tipici. | **Indirizzo:** San Polo 319, **Venezia**, prontopesce.it. **Orari:** mar. e sab. 9-15, 18-20; mer.-ven. 9-15, 19-23.30 (chiuso dom. e lun.). **Specialità: cicheti** (da 14 €). | **CUOPPERIA DEL CONVENTO** Un celebre balconcino sulla spiaggia di Cetara per polpette e fritti di pesce freschissimo. | **Indirizzo:** p. Grotta 2, **Cetara** (Sa), **tel.** 089.26.12.75. **Orari:** 12-16, 20-24 (mai chiuso). **Specialità: cuoppo misto, cuoppo di paranza, alici marinate** (da 5 €). |
| **ALLE TREDICI CANNELLE** Per chi ama le ricette regionali in estinzione ecco i garusoli al sugo e finocchietto, i bumbarelli (lumachine di mare), i lattarini fritti. | **Indirizzo:** c.so Mazzini 108, **Ancona**, **tel.** 071.20.60.12. **Orari:** lu.-sab. 12-14.30/20-24 (dom. chiuso). **Specialità: pesce al cartoccio**(4-5 €). | **DA CALOGERO** Sul lungomare dei palermitani, ricci crudi, frutti di mare e polpo bollito fino a notte fonda dal mercato della Vucciria. | **Indirizzo:** via Torre di Mondello 22, **Palermo**, **tel.** 091.68.41.333. **Orari:** 12.30-1 (mai chiuso). **Specialità: frutti di mare, polpo bollito** (menu 40 €, spuntini 6 €). |

1. Pesca e cena a bordo del **Pesce Pazzo**, peschereccio nel porto di **Marina di Varazze**.
2. **Angelo Ciotoli** e il suo gozzo, **Madre Giulia**, che rifornisce l'ittiturismo Bistromare, a **Sestri Levante**.

le: squisito. Come antipasto, eccellenti sugarelli a' stimpirata: interi, fritti, buttati nelle cipolle e sfumati con aceto. Bisogna aspettare settembre, invece, per gustare la lampuga alla ghiotta o il pesce castagna in salmoriglio e alla griglia. Menu quasi sterminato di piatti siciliani e buoni vini in un ambiente con richiami marinari. Cameriere cinesi, cortesi ed efficienti, dirette dal patron messinese Salvatore (Salvo, appunto) La Rosa.

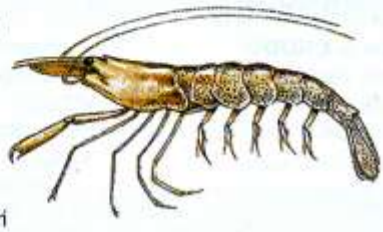
## Toscana, Elba, Lazio, Campania

Si muovono sui loro barchini, come li chiamano qui, con il fondo talmente piatto da poter navigare in ogni anfratto del bassissimo fondale della Laguna di Orbetello. In quest'oasi possono pescare solo loro, **I Pescatori** della **Laguna di Orbetello**, costituitisi in cooperativa fin dal 1943. Ancora oggi le tecniche sono le stesse: la loro esperienza ne ha fatto un'attrazione e un esempio. Così la fondazione Slow Food li manda in giro per il mondo a insegnare ad altre piccole realtà come si vince in tempi globalizzati. Da loro si comprano il pescato fresco, i prodotti tradizionali come la celebre bottarga, esclusivamente di cefalo, e i filetti di palamita, entrambi Presidio Slow Food (questi ultimi raccolti dai pescatori consorziati dell'Arcipelago Toscano). In alta stagione c'è la calca per accomodarsi al self-service nel piazzale delle barche, dove si scelgono alla carta piatti come l'Antipasto del Pescatore (assaggi delle produzioni locali), spaghetti alla chitarra alla Bottarga di Orbetello, spigola, orata, cefalo, capitone alla griglia, anguilla sfumata. Oppure si prenota una degustazione in veranda, con vista sulla laguna e, dopo, si approfitta della gita notturna in battello, che è gratis con lo scontrino del ristorante.

Oggi i pescatori possono estendere la licenza e trasformarla in ittiturismo. Che diventa per il visitatore un'incredibile opportunità di gustare pesce freschissimo in tutta la sua genuinità. Direttamente a casa di chi lo ha pescato. L'Isola d'Elba vanta due di queste strutture. Da otto stagioni l'abitazione di Marco e Paola, nella campagna di **Marina di Campo**,

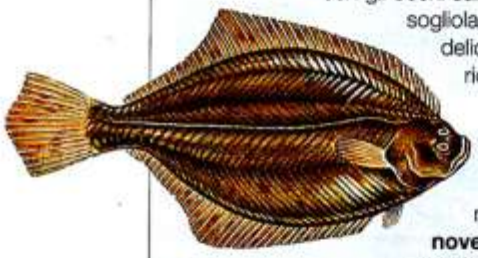
# Cinque tipi mediterranei

**SCHIA O SCHILA**



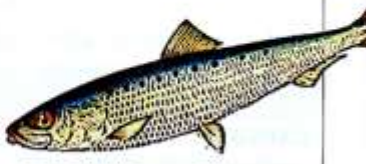
Il *Crangon crangon* è il gamberetto grigio della sabbia, che si pesca nelle lagune dell'**Adriatico settentrionale** e alle foci dei fiumi. Contrariamente agli altri gamberetti, cotti non assumono la colorazione arancio, ma restano grigiastri. Un tempo erano considerati cibo dei poveri; oggi, pescati a strascico con le schiler e con reti da posta (traturi) sono una vera leccornia da intenditori, ottimi fritti, infarinati freschissimi e tuffati nell'olio bollente. Un altro modo per apprezzarne il sapore delicato è mangiarli sgusciati e bolliti, serviti su un letto di morbida polenta bianca. In stagione (**inverno e primavera**) si mangiano a **Grado** da **Zero Miglia** (www.zeromiglia.it, riquadro a pag. 150 ).

**PASSERA**



La *Platichthys flesus* è un pesce appiattito, romboidale, con gli occhi sullo stesso lato, simile alla sogliola. Ha carne di sapore delicato, magra, digeribile, ricca di sali. Vive **sui fondali sabbiosi dell'Adriatico settentrionale** e si pesca a strascico e con reti da posta **da giugno a novembre**. Le più grandi sono buone alla brace e al forno (con i pomodorini). Le più piccole vanno nel fritto. All'ittiturismo **La Bilancia**, a **Isolaverde** (cell. 334.85.13.481, riquadro a pag. 157).

**SARDINA**



La *Sardina pilchardus*, della famiglia dell'aringa, si cattura in tutto il Mediterraneo con reti da circuizione. Pesce azzurro dalle carni molto saporite e **ricche di Omega-3**, finisce in **saòr** in Veneto (fritta e marinata con aceto e cipolla), in Sicilia **a beccafico** (farcita di pecorino, pinoli e uvetta) e, ovunque, impanata stile cotoletta e fritta, come a l'**Ultima Spiaggia** di **Palizzi** (Rc, cell. 347.36.24.597, riquadro a pag. 156).

**CALAMARO**

Il *Loligo vulgaris*, cefalopode di forma allungata, vive sui fondali sabbiosi. Si pesca con reti da traino. I più piccoli si cucinano interi, i più grandi ripieni, mentre la sacca di quelli medi viene tagliata **in forma di anelli** e costituisce la base di molte fritture. Un ottimo fritto di calamari freschi si trova nelle quattro sedi del **Pesce Azzurro** (www.pesceazzurro.com, a pag. 150).

**SPATOLA O PESCE SCIABOLA**

Il *Lepidopus caudatus*, allungato, nastriforme, vive nel Mediterraneo occidentale **nelle acque costiere e su fondali fangosi**. Si pesca con i palangari durante tutto l'anno, **ma soprattutto d'estate**, quando si avvicina a riva. Nello **Stretto di Messina** il mestiere di spatularu (pescatore di pesci spatola) si tramanda di padre in figlio. Il pesce spatola appartiene al grande gruppo dei pesci azzurri, e come tale ha un ottimo sapore e buone proprietà nutritive (Omega-3). Consistente e saporito, è buono fritto o alla griglia. Si mangia da **Graziano il Pescatore** a **Cala Gonone** (www.ristorantedagrazianoilpescatore.it, riquadro a pag. 150 ).

propone la più genuina cucina ittica. Marco e il fratello pescano, Paola prepara lasagne di mare, frittelle di razza, insalata di polpo all'elbana, pesce alla griglia o tanto altro, a seconda di cosa il mare offre. A **La Rosa dei Venti** il menu è unico: quattro antipasti, due primi, un secondo, dolce, acqua, vino, caffè, a 35-40 euro. I coperti sono 50, si mangia in giardino. I più avventurosi (non più di quattro persone alla volta) possono chiedere di partecipare a una battuta di pesca.

Anche Sergio fa il pescatore. Lui e la moglie Luana da quattro anni hanno aperto la loro casa agli ospiti. Nella campagna che digrada verso il mare della baia di Ortano, nel comune di **Rio nell'Elba**, l'ittiturismo **Le Barche in Cielo** dispone di tre camere con servizio colazione, mentre sotto il gazebo in giardino si consumano i pasti. Tutti insieme attorno a un grande tavolo, che può ospitare fino a 20 coperti. Il menu varia secondo il pescato, le ricette sono quelle della tradizione elbana.

Il loro peschereccio, *Romolo*, naviga tra Ponza e Fiumicino, sulla linea delle tre miglia previste dalla legge, per trovare mazzancolle, seppie, orate, saraghi e fragolini, ma anche al largo, a 35 miglia, facendo pesca d'altura a caccia di scampi, gamberi gobbetti e gamberi rossi, che "stanno a 300 metri di profondità", spiega Marco Regolanti. Lui e il fratello Walter dirigono **Romolo al Porto**, a **Anzio**, insieme al padre eponimo e alla madre, Maria Luisa. La barca rientra ogni giorno all'alba o verso le 18, in tempo perché sui tavoli con vista sul porto e sull'imbarco degli aliscafi per le Isole Pontine possano arrivare fragolino con agretto di pomodori verdi, basilico e chips croccanti di verdure dell'orto di famiglia, o i bastoncini di ombrina (la chiamano caprese di ombrina) con polvere di pomodoro disidratato, basilico fresco e olio, che preludono agli spaghetti con gamberi, calamaretti, asparagi e bottarga di coccio prodotta in proprio. Da provare gli accostamenti insoliti, come la zuppetta di crostacei con infuso di cachi e menta, la gallinella con brunoise di verdure al wok, con pane croccante alle erbe, o glorie locali come lo "spaghettone Verrigni Anzio" con cozze locali, fragolino e pomodoro secco, o il cult di casa: lo spaghetto polipetti e pecorino.

Arriva all'alba a **L'Isola del Pescatore** a **Santa Severa**, ristorante-palafitta sulla sabbia all'ombra dell'omonimo castello, il peschereccio di Enea Fornari. Ogni notte, con i fratelli Mario e Sergio Crocini, pescatori da sempre, punta alle acque davanti alla Riserva di Macchia Tonda, dove il fondale sabbioso ospita ricciole e lecce, palamite, orate e saraghi. Quando la spiaggia non è ancora affollata, i pescatori lasciano le loro

1. **Adriana**, aiuto cuoco del ristorante **Stella del Mare** a **Torre Pali** (Le). 2. Ricci di mare e **pesce di paranza** pronto per la frittura da Stella del Mare. 3. Cefali, seppie e pesce azzurro sono prede abituali del **Trabucco da Mimì**, a Peschici (Fg).

cassette piene ai fratelli Quartieri, gestori del locale insieme ai nipoti Marco e Stefano. Sulle sedie celestine all'interno, con vista sul castello, o prenotando il tavolo per due sotto l'incannucciata, si gustano ricciola alla siciliana con pomodori, olive e capperi, tartare di palamite o tagliolini con filetti di pescato del giorno e pomodorini: una bontà. Ci sono anche il sarago all'acqua pazza o alla griglia con un battuto di prezzemolo, capperi e un filo d'aceto, o l'orata al vino bianco. Tutto fresco.

Nel cuore di **Roma**, due indirizzi su tutti. Ottimo pesce dalle acque di Civitavecchia arriva ogni giorno all'**Osteria Pescheria Sor Duilio**, nascosta fra i palazzoni sulla Tiburtina. I proprietari sono i fratelli Omar e Jonata Iengo con papà Sergio, pescatori e pescivendoli da cinque generazioni. Il Duilio dell'insegna era il nonno. Accanto al banco ci sono oggi pochi tavolini e una mensola con sgabelli per mangiare il pesce fresco. C'è chi, dalle 7 alle 21, passa a comprare carpacci, saraghi o ricciole. E c'è chi si ferma ai tavoli scegliendo dalla lavagna nel menu di giornata. Il pesce qui è crudo ("dopo il passaggio in abbattitore" sottolinea Omar) o cotto sulla pietra di sale infuocata: si va dall'involtino di spatola ai croissant di gamberoni, sauté di arselle o canestrelli, zuppa di granchio e, ogni tanto, la lasagnetta di mare. Per la pausa pranzo è perfetta la zuppetta di pesce con crostoni di pane.

Stile Roma-bene invece per **Il Sanlorenzo**, vicino a piazza Farnese e Campo de' Fiori. Ma la filosofia è la stessa: Enrico Pierri e Elena Lenzini usano solo il pesce dal peschereccio di Gigi Mercurio, ponzese doc, che esce al largo delle Pontine in ogni stagione. Rinomati i crudi; fra i piatti sfiziosi, cartoccio di alici e polpettine di merluzzo, brioche di ricotta di bufala e limone con le acciughe di Ponza salate e messe sott'olio con timo e limone. Da assaggiare anche alici, merluzzi, ricciole, gamberi, scampi, pesce spada, dentici, occhione, tutto dal peschereccio.

In Campania la taverna sul mare con peschereccio annesso è diffusa, fra indirizzi storici e interessanti novità. Come **Sud**, di Marianna Vitale, giovane chef, una stella Michelin, che sul pesce azzurro porta avanti una personale ricerca, riutilizzando lische di alici e la pelle croccante del pesce, o esplorando ingredienti come le alghe e l'anemone di mare, scoperto in un'immersione. Gli spaghettoni all'anemone valgono il viaggio a **Quarto**, a venti minuti dal centro cittadino. Cetara, in Costa d'Amalfi, è un piccolo comune di pescatori: un grappolo di case, una torre saracena e un porto celebre per le sue tonnare high-tech. Le alici di Cetara sono una rarità Presidio Slow Food, e questo è il mese migliore per degu-

# Marinai di terraferma

A Milano, Roma, Napoli, pesce povero doc e sapore di peschereccio in pieno centro. A tutti i prezzi

| | IL LOCALE | MENU E SPECIALITÀ |
|---|---|---|
| | **DA GIULIA**<br>Cucina creativa siciliana a pesce povero.<br>**Indirizzo:** piazza Antonio Gramsci 2, **Milano**, **tel.** 02.36.51.21.77, www.ristorantedagiulia.it. **Orari:** 12-14.30, 19.30-23 (chiuso lun.). **Prezzi:** 40 €. **C/credito:** Ae, Mc, Visa. | **Menu medio** da 40 €. **Fagottino di spatola** con mandorle e arance 16 €, **spatola marinata** (fra gli antipasti misti, 20 €), **arancini di riso Venere (con spatola) su vellutata di pomodoro, boghe alla griglia** su foglia di limone. |
| | **OSTERIA DA SALVO**<br>Per riscoprire la spatola, la lampuga e il pesce castagna.<br>**Indirizzo:** viale Certosa 298, **Milano**, **tel.** 02.38.00.56.80.<br>**Orari:** 12-14, 19-21.45; dom. 12-14 (chiuso lun.).<br>**C/credito:** Ae, Mc, Visa. | **Sugarelli a' stimpirata**, alla griglia o **all'agghiata** 12 €, **riccioli di pesce spatola ammarsalato n'tianu** (stufato con Marsala e mandorle) 17 €, **caponata antica**, spiedini di **calamaretti grigliati in foglia di limone** 12,50 €. |
| | **OSTERIA PESCHERIA SOR DUILIO**<br>Dalle acque di Civitavecchia ai tavoli nella pescheria.<br>**Indirizzo:** via Cave di Pietralata 44-46, **Roma**, **tel.** 06.41. 78.74.39. **Orari:** 12-15, 20.30-23; aperitivo 18.30-20.30 (chiuso lun., gio. e dom.). **C/credito:** Mc, Visa. | **Menu medio** da 35 €. **Carpaccio di gamberoni** 10 €, **lasagnetta ai frutti di mare** 12 €, **sauté di arselle** 12 €, **sarago, pezzogna, marmora** cotti sulla pietra di sale rosa infuocata 3,50 € l'etto. |
| | **IL SANLORENZO**<br>Chic, centralissimo, ma attento al pesce azzurro dalle acque di Ponza. **Indirizzo:** via dei Chiavari 5, **Roma**, **tel.** 06.68.65.097, ilsanlorenzo.it. **Orari:** 13-14.30, 20-23; sab. 20-23 (chiuso dom.). **C/credito:** Ae, Mc, Visa. | **Menu medio** 85 €. **Tartare di merluzzo** con colatura di alici 16 €, **gamberi rossi** con maionese all'arancio, ricci e melone estivo 24 €, **tagliolini con gamberi rossi** cotti e crudi 24 €, **tortello di granseola** con succo di pomodoro crudo e timo 24 €. |
| | **SUD**<br>Marianna Vitale inventa con gli scarti del pesce povero.<br>**Indirizzo:** via Ss. Pietro e Paolo 8, **Quarto** (Na), **tel.** 081.02. 02.708, sudristorante.it. **Orari:** 12.30-15, 20-23; dom. 12.30-15 (chiuso lun.). **C/credito:** no. | **Menu del giorno** 35 €, **spaghetti agli anemoni** 18 €, **ravioli di minestra maritata in brodo di spigola affumicata** 16 €, **linguine con quinto quarto di calamaro** 14 €, **polpo e polpessa fritti su insalatine semi-inconsistenti** 16 €. |

starle. Magari **Al Convento** di Pasquale Torrente, che ogni giorno compra sul molo dagli amici pescatori. "Salvatore, Cenzino, Gennaro e Sabatino per il merluzzo, il coccio, le marmore", spiega. "Le alici invece le prendo dalla motobarca *Genevieve* dei fratelli Pappalardo". Un altro posto da intenditori è a **Bacoli**, costa a nord di Napoli, nei Campi Flegrei, terra di archeologia e mito. In un vicolo verso Punta Pennata si nasconde **La Catagna**, gestito da Crescenzo, che nella vita fa il pescatore, per lo più in apnea. La catagna nel dialetto locale è la tana del polpo, un'immagine che ben rappresenta questo locale piccolo e non segnalato nelle guide, ma in posizione spettacolare, con terrazza sul mare che guarda il porto romano di Miseno. Il menu è deciso da Crescenzo e dalla madre Amalia in base al pescato. Frequenti il crudo di merluzzo con sale e zucchero, il polpo con crema di ceci, le alici alla pizzaiola, ricciole o dentici appena scottati.

In Calabria, **Ultima Spiaggia** è il piccolo regno di Vincenzo Autolitano. Di sera è una panineria, ma a pranzo, grazie al *Corsaro rosso*, la barca del fratello, diventa un ristorantino di pesce sulla spiaggia di **Palizzi** (Reggio Calabria). Ex restauratore della Basilica di Assisi, Vincenzo cucina i totani ripieni pescati con le nasse, il pesce azzurro "a cotoletta" e la zuppa. Il record della zuppa di pesce più grande del mondo (10 quintali) è detenuto da Nicola Tolone, che a **Isola di Capo Rizzuto** (Crotone), a **La Scogliera**, ristorante a picco sul mare, la cucina con quello che

1. I fratelli **Walter** e **Marco Regolanti** nella cucina del loro ristorante, **Romolo al Porto**, ad **Anzio**. 2. **Boreto alla graisana**, una ricetta tipica di **Grado**, creata in origine dai pescatori della laguna e tramandata di generazione in generazione, a base di pesce misto. Si trova da **Zero Miglia**.

il peschereccio paterno *Silvia Gian* cattura con le reti da posta: polipi, lattari, scorfani, gallinelle e cernie, il tutto insaporito con basilico, pomodoro, cipolle di Tropea e peperoncino fresco. In Sicilia, pinoli e capperi accompagnano invece le acciughe negli spaghetti che si mangiano **Da Beatrice**, a **Marina di Modica** (Ragusa). Ai fornelli c'è il figlio di Beatrice, Giancarlo Ammatuna, padre pescivendolo e cognato pescatore. Con un "salto" si è a **Marettimo**, nelle isole Egadi, e appena sbarcati si incontra la bandiera de **Il Pirata**. Tutto in famiglia: il padre pesca, le figlie cucinano dentici, triglie, barracuda e palamite, arrostiti sul carbone con il salmoriglio (salsa di olio, aglio, origano e limone). Da provare anche il cuscus di pesce e, per aperitivo, il tonno e pescespada affumicati del bar di famiglia, lo Scirocco.

In Sardegna, dopo una vita al mercato trascorsa a vendere il pescato del marito, Luisa Bosu oggi cucina a **Cala Gonone** (Nuoro). Nel ristorante **Da Graziano il Pescatore**, aiutata dalle cinque figlie, si gustano il pesce sciabola alla griglia e all'acquapazza con i pomodorini, le polpette di razza e merluzzo, la pescatrice alla catalana, tutti provenienti dai pescherecci *Edera* e *Antares*. Risalendo l'isola si arriva a Capo Testa, dove Marilena Murru continua la tradizione del padre, pescatore e guardiano del faro, che qui costruì negli anni Cinquanta il piccolo albergo-ristorante **Bocche di Bonifacio**. I fratelli escono in mare e in sala le ricette di mamma Rina sono a base degli arrivi di giornata: pesce cappone con pomodoro e patate, pagelli, saraghi, barracuda e triglie. Alla piastra, o fritti.

## Costa est: dai trabucchi alle bilance

Sulla costa tra Vieste e **Peschici**, **Al Trabucco da Mimì** è un antico sistema di pesca a picco sull'acqua, fatto di pedane ancorate agli scogli da pali conficcati nella roccia, con aste di legno, corde e carrucole, a sostenere la gran rete a maglie calata in acqua a cercare cefali, seppie e pesce azzurro. Mimì Ottaviano sale sulle "antenne" fin da bambino. Emigrato in Canada, è ritornato al suo trabucco e con la moglie ha aperto un piccolo bar, poi diventato un ristorante, dove si pranza col pescato del giorno: bocconcini di palamito e carpaccio di sugherello con olio extravergine di Ogliarola Garganica e limone Femminello; orecchiette con cefalo e cicorielle o troccoli al ragù di polpo; insalata di sgombro al vapore con capperi delle Tremiti e cipolla rossa; frittura di alici e sardine.

In Salento, fin da bambino il pescatore Rocco esce all'alba con il suo gozzo per andare a pesca. Ora con lui c'è il figlio Daniele e **Anime Sante** non è più solo il nome della barca, ma, dal 2011, anche quello della trattoria sul porticciolo di **Tricase Porto**. Nella cucina a vista la moglie Lucia propone seppie in pignata, sarde impanate, insalata di polpo e patate, zuppa di pesce con scorfani, triglie, merluzzo, lucerne e zorbe, sgombri in agrodolce. La **Stella del Mare** di **Torre Pali**, un tempo ca-

# Da Sestri Levante a Trieste

## Dove mangiare

**Polpo Mario**
Il pesce pescato dall'omonimo peschereccio, nel cinquecentesco Palazzo Federici.

**Indirizzo:** via XXV Aprile 163, **Sestri Levante** (Ge), **tel.** 0185.48.02.03, www.polpomario.it. **Orari:** 12-15, 19-24 (mai chiuso d'estate).
**Prezzi:** cena degustazione 40 €.
**C/credito:** Mc, Visa.

**Bistromare**
Si mangia a piedi scalzi il pescato del gozzo di fiducia.
**Indirizzo:** p.za Marsala 6, **Sestri Levante** (Ge), **cell.** 347.43.14.300, www.bistromare.it. **Orari:** 8-23.30 (mai chiuso d'estate).
**Prezzi:** 30 €. **C/credito:** Mc, Visa.

**Ittiturismo Il Gagollo**
Quasi solo pesce povero.
**Indirizzo:** via Aurelia 346, **Bergeggi**, Vado Ligure (Sv), **cell.** 348.26.05.503, www.gagollo.it. **Orari:** 13-16, 20-24; mar. 20-24 (chiuso lun.). **Prezzi:** 30 €. **C/credito:** no.

**La Rosa dei Venti**
È obbligatorio prenotare perché non c'è sempre disponibilità di pescato.
**Indirizzo:** via del Brumaio 760, **Marina di Campo**, Isola d'Elba, **cell.** 329.22.86.333/338.77.22.138, info@elbaittiturismo.com. **Orari:** cena alle 20.30 (da venerdì a domenica, solo su prenotazione).
**Prezzi:** 35-40 €. **C/credito:** no.

**Ittiturismo Le Barche in Cielo**
Si cena a un grande tavolo da 20 coperti. Pescato del giorno e prodotti dell'orto. Anche 3 camere per pernottare.
**Indirizzo:** strada per Ortano 12, **Rio nell'Elba** (Li), Isola d'Elba, **cell.** 392.23.82.201/ 335.61.94.681, lebarcheincielo@ittiturismoelba.com. **Orari:** cena dalle 20 (mai chiuso, prenotare).
**Prezzi:** menu da 15 €; camera con prima colazione 30 €. **C/credito:** no.

**Romolo al Porto**
Il loro peschereccio, il *Romolo*, pesca nelle acque fra Ponza e Fiumicino.
**Indirizzo:** via Porto Innocenziano 19, **Anzio** (Rm), **tel.** 06.98.44.079. **Orari:** 12.30-15.30, 19.30-23.30; lun. e mer. 19.30-23.30 (mai chiuso). **Prezzi:** 55 € (fragolino con agretto di pomodori verdi e chips di verdure dall'orto 21 €, caprese di ombrina con pomodoro disidratato 15 €, spaghetti con gamberi, calamaretti, asparagi e bottarga 13 €).

**Al Convento**
Pasquale Torrente fa la spesa sul molo dai suoi pescatori fidati di rete e di lampara.
**Indirizzo:** piazza San Francesco 16, **Cetara** (Sa), **tel.** 089.26.10.39. **Orari:** 12-15/19-23 (sempre aperto). **Prezzo:** 35 €. **C/credito:** tutte.

**Ultima Spiaggia**
Di giorno ristorante col pesce dalle barche di famiglia, di sera "paninoteca ittica" in spiaggia.
**Indirizzo:** via Fondaco Nesci, **Palizzi** (Rc), **cell.** 347.36.24.597. **Orari:** 12-16 (la sera paninoteca). **Prezzi:** 18 €. **C/credito:** no.

**Da Beatrice**

Da una famiglia di pescatori, zuppa di pesce e spaghetti con le alici.
**Indirizzo:** c.so Mediterraneo 14, **Marina di Modica** (Rg), **tel.** 0932.90.26.60, ristorantedabeatrice.it. **Orari:** 12-15, 19-24 (sempre aperto). **Prezzi:** 30 €.
**C/credito:** tutte.

**Ristorante Il Pirata**
La figlia del "pirata" Franco esibisce in cucina il pesce azzurro alla brace pescato dal padre

setta di pescatori, oggi è un ristorante a pochi metri dalla spiaggia. Ogni giorno, alle 5, Mimino e il figlio Andrea escono in mare. Da non perdere il polpo in pignata, la seppia con cipolle e pomodorini, le linguine con le cicale greche e l'ottimo fritto di paranza.

Risalendo la costa adriatica, grandi ricette popolari all'**Osteria della Loggia** di **Silvi Alta**, sulla costa di Teramo. Il padre del titolare Bruno Mancinelli, Armando detto Renato, era un "retiere" di fama internazionale. Oggi è in pensione e sul *Poseidon* pesca un cugino. Dalla cucina escono pasta con i granchi e polenta con le lumachine di mare, e la minestra di rape, cicale e calamaretti, a conferma della doppia anima marinara-contadina, degli abruzzesi. Sulla costa di **Pescara**, la famiglia Pacchione usa il pescato del proprio peschereccio per le fritture, gli arrosti, i primi di pesce azzurro e i celebri antipasti caldi e freddi della trattoria (targata Slow Food) **Il Corallo**, con i tavoli sulla spiaggia. Alla **Caserma Guelfa** di **San Benedetto del Tronto** (Ascoli Piceno), Federico Palestini, pescatore fino ai trent'anni, allevatore di tonni in Croazia, è oggi chef e capobarca della piccola *Sonia I*. Imperdibile il brodetto alla sambenedettese con il pescato del giorno, peperoncino e pomodori verdi; si mangiano anche, alla maniera dei pescatori che tenevano per sé gli scarti, le frattaglie: i fegati delle specie grandi, come la pescatrice (dal cui stomaco si ricava un'ottima zuppa), sono al forno col rosmarino, quelli dei pesci piccoli, come il sanpietro, sono fritti, e così anche le uova di merluzzo. Questa zona ha visto esplodere, negli ultimi anni, un fenomeno: **Pesce Azzurro**. Il primo locale della Cooperativa Pescatori di **Fano** nacque per far conoscere il pesce azzurro che, storicamente, veniva raccolto con "la volante" nella zona e consumato dalle famiglie fanesi. Tutte di tradizione le ricette: sardoncini a scottadito, alici marinate, calamari fritti... in ricchi menu fissi che cambiano giornalmente. Oggi i locali sono quattro, fra Romagna e Marche. E quest'anno a Fano la cooperativa lancia un "fast food ittico con asporto" nello *Scimitar*, rudere di una nave militare inglese ancorato in porto e appena ristrutturato.

In Riviera, a **Bellaria**, il peschereccio *Airone*, capitanato da Franco Lazzarini, rifornisce la cucina della figlia Manuela al **Ristorante Le Vele**. Ottime le spighette al sugo e la palamita lessata, ma soprattutto il fritto di moli, sorta di merluzzetti, sarde e mazzoline (gallinelle). La freschezza è l'unico credo de **Il Pescato del Canevone**, a **Rimini**. Il ti-

e un ottimo cuscus di scorfani e gallinelle. **Indirizzo:** Scalo Vecchio, **Marettimo** (Tp), **tel.** 0923.92.30.27, http://isolamarettimo.com. **Orari:** 12-14.30, 19-22.30 (sempre aperto). **Prezzi:** 30 €. **C/credito:** Mc, Visa.

**Ristorante Bocche di Bonifacio**
Con annesso minihotel. Ricette di famiglia col pescato nel mare di fronte. Dalla zuppa di pesce alla pescatrice alla catalana e ai fritti. **Indirizzo:** Capo Testa, **Santa Teresa Gallura** (OT), **tel.** 0789.75.42.02. **Orari:** 12.30-14, 19.30-23 (sempre aperto). **Prezzi:** 35 €. **C/credito:** Mc, Visa.

**Anime Sante**
Trattoria sul porticciolo di Tricase Porto con barca di famiglia.
**Indirizzo:** via Borgo Pescatori, **Tricase Porto** (Le), **tel.** 0833.77.52.13, **cell.** 339.79.84.291. **Orari:** 13-15.15, 20-23 (mai chiuso da giugno a metà settembre). **Prezzi:** da 30 €. **C/credito:** Visa.

**Trabucco da Mimì**
Le tipiche reti della zona da Vieste a Peschici. Solo 3 sono ancora attive. Mimì

segue la pesca, la sua famiglia sala e cucina. Ottime le melanzane ripiene.
**Indirizzo:** località Punta S. Nicola, **Peschici** (Fg), **tel.** 0884.96.25.56, altrabucco.it. **Orari:** 12.15-14, 18.30-22 (mai chiuso d'estate). **Prezzi:** da 35 €. **C/credito:** tutte.

**Osteria della Loggia**
Il padre fabbricava reti da pesca. I figli servono il pesce adriatico in ricette abruzzesi come la minestra con rape e frutti di mare, pasta ai granchi e polenta con le lumachine. **Indirizzo:** piazza della Loggia 71, **Silvi Alta** (Te), **tel.** 085.93.23.28. **Orari:** 19.30-23, dom. 12.30-14.30 (chiuso lun.). **Prezzi:** 40 €. **C/credito:** tutte.

**Ristorante Il Corallo**
In spiaggia, la famiglia Pacchione usa il pescato del proprio peschereccio per fritture, arrosti e paste col pesce azzurro. **Indirizzo:** via Primo Vere 71, **Pescara**, **tel.** 085.45.14.490. **Orari:** 12-14.30, 20-23 (sempre aperto). **Prezzi:** 30 €. **C/credito:** tutte.

**Osteria Caserma Guelfa**
In un'ex caserma pontificia le rare ricette da barca marchigiana raccolte dal titolare-pescatore.
**Indirizzo:** via Caserma Guelfa 5, **San Benedetto del Tronto** (AP), **tel.** 0735.75.39.00, osteriacasermaguelfa.it. **Orari:** 10.30-15.30, 18.30-24 (lun. chiuso). **Prezzi:** 45 €. **C/credito:** tutte.

**Ristorante Le Vele**
Dal peschereccio *Airone* alla sala il fritto di paranza e altre ricette classiche della Romagna.
**Indirizzo:** via Ravenna 151n, **Bellaria Igea Marina** (Rn), **tel.** 0541.34.58.08, http://ristorantelevele.info. **Orari:** 19.30-22.30, sab. e dom. 12-15.30 (chiuso lun.). **Prezzi:** 30 €. **C/credito:** Mc, Visa.

**Ittiturismo La Bilancia**
Sulla foce del Brenta, il pesce di una classica bilancia da mangiare nel casone: seppioline, calamaretti, sogliole e passere. E le cozze locali.
**Indirizzo:** via Lungobrenta Foce sud, **Isolaverde Chioggia** (Ve), **cell.** 334.85.13.481. **Orari:** 19.30-22.30, sab. e dom. 12-15.30 (chiuso lun.). **Prezzi:** 35 €. **C/credito:** Mc, Visa.

**Ittiturismo La Terrazza**
Sul porticciolo, i piatti della tradizione triestina con il pesce dei due pescherecci di proprietà.
**Indirizzo:** Molo Colombo, **Muggia** (Ts), **tel.** 040.27.53.31, www.ittiturismomuggia.com. **Orari:** 12-14.30, 19-22 (chiuso lun.). **Prezzi:** 15 €. **C/credito:** Mc, Visa.

tolare Alberto compila ogni giorno il menu sulla lavagna in base al pescato, con la barca della famiglia Franciani, pescatori da novant'anni: rombi, sogliole, sanpietro, seppie, calamari fischione e scampi, da sposare alle paste fresche.

Alla foce del Brenta, dove l'acqua dolce incontra il mare, a Isolaverde di **Chioggia**, Giovanni Tiozzo, presidente della Cooperativa T.Z. Mare, ha ricavato nel casone da pesca del padre il ristorante **La Bilancia**. Non di peschereccio si tratta, in questo caso, ma il miglio zero è garantito: la bilancia, tradizionale rete quadrata, si cala in mare direttamente dalla terrazza del locale, per portare in tavola, d'estate, seppioline, calamaretti, anguille, branzini, sogliole e passere. Cozze, vongole e mazzancolle arrivano invece dalla barca da pesca del fratello. Impepate, guazzetti, grigliate e fritti sono sempre freschissimi.

Poco più a nordest, nella laguna di **Grado** (Gorizia), la Cooperativa Pescatori ha aperto nel 2010 **Zero Miglia**, un'osteria al mercato ittico che ricorda una barca da pesca. Oltre al classico boreto gradese, zuppa bianca di pesce con aceto e pepe accompagnata da polenta bianca, si trovano invenzioni come il Gioco del Freddo e del Crudo, servito in una cassetta piena di ghiaccio: branzini, orate, mormore e seppie sono a fette sottili, con salsine ed erbe aromatiche. Il fritto di laguna – schile, latterini, sarde, alici, calamari – arriva in sessola (la paletta per togliere l'acqua dal fondo della barca). A **Muggia**, sul golfo di Trieste, Giancarlo Fieghel e la moglie Elisabetta hanno aperto l'**Ittiturismo La Terrazza**. Dalle loro due barche arrivano calamari, seppie e pesce azzurro, alici, sardoni. Alla luce delle lampare si individuano i banchi, su cui viene calata una rete a circuizione che poi viene chiusa e levata. Il pesce si raccoglie manualmente con retini, per non rovinarlo. Qui si mangiano le sarde impanate e fritte, o ai ferri o marinate, le seppie in rosso e ottimi pasticci, con ingredienti che cambiano a seconda del pescato.

*Inviata da* Dove, *Elena Bianco. Hanno collaborato Donatella Bernabò Silorata, Ornella D'Alessio, Gian Luca Moncalvi, Mariella Piscopo, Valeria Ronzani, Loredana Tartaglia. A cura di Gianfranco Raffuelli*