

Nei Casoni si dorme pigliando pesci

TRA MEMORIE LETTERARIE E BUON CIBO
LAGUNE-TOUR IN **FRIULI-VENEZIA GIULIA**.
DOVE IL TEMPO PARE SOSPESO SULL'ACQUA

di **Mattia Giusto Zanon**

È

L'ESTATE del 1969, Pier Paolo Pasolini è alle prese col suo ottavo film, una riscrittura di Euripide per cui ha scelto come protagonista Maria Callas. Si gira in Siria, in Turchia, eppure manca qualcosa. Finché un giorno l'amico Giuseppe Zigaina non gli parla di certi Casoni lagunari, luogo etereo in cui secondo lui alcune scene di *Medea* non starebbero male. I due partono alla volta dell'isolotto di Mota Safon, nella laguna di Grado, in Friuli-Venezia Giulia. Basterà un sopralluogo, il resto è storia.

In questa laguna ancora oggi il tempo pare sospeso. Nel cielo volano cormorani, rarissimi aironi rossi e persino i fenicotteri rosa. L'architettura tipica del luogo sono appunto i Casoni, antichi ricoveri di pescatori con pareti di legno e tetti in cannuccia palustre, in alcuni casi tramutati oggi anche in luoghi di ristoro.

Alla foce del fiume Stella, nella laguna di Marano, c'è il ristorante "La bilancia di Bepi", che prende il nome dal nonno del giovane titolare, Daniele Ciprian, che qui – di fronte alla tipica bilancia, l'enorme rete calata in laguna per la cattura dei pesci – aveva costruito una pittoresca palafitta. Bepi andava a pesca con Hemingway, come dimostrano le molte foto che li ritraggono assieme, e il nipote ha mantenuto la tradizione familiare, dando vita a un ittiturismo di grande fascino.

CUCINE DEL MONDO

CHEF KUMALÉ
@chefkumale

CON MANGO E PAPAIA LA PANNA COTTA È TROPICALE

IN QUESTA torrida estate la frutta la fa da padrona nelle macedonie, ma anche nei dolci al cucchiaino. Tra le cucine orientali, la Thailandia è il Paese dove si servono i dolci più golosi. Nella pasticceria contemporanea si trovano anche versioni meno caloriche della nostra panna cotta, come questa gelatina di cocco ai frutti tropicali. Lavate la frutta, sbucciatela e tagliatela



ULDERICA DA FOZZO



MASSIMO CRIVELLARI

Sopra, una veduta aerea della **laguna di Marano** costellata dai suoi Casoni. A sinistra, il ristorante "La bilancia di Bepi", alla foce del fiume Stella, con l'**enorme rete** (bilancia, appunto) per la pesca

Qui si cucina quel che si pesca. Giù la rete e su il pesce. E allora ecco una frittura di laguna con alici e pesci locali come il latterino, l'otregano (una sorta di cefalo dorato) e la passerina pianuzza (specie simile alla sogliola), il tutto accompagnato da polenta e verdure. Ma si può optare anche per un primo piatto come la pasta con cozze, seppie o pevarasse – le vongole locali, piccole e bianche – oppure per le oratine di laguna, minute ma saporitissime, da fare alla griglia.

Un altro modo per gustare il pesce locale è spingersi in barca fino Ai Ciodi sull'isola di Anfora, dopo una visita allo splendido Santuario di Barbana, uno tra i più antichi santuari mariani al mondo. Qui Mauro Tognon e il figlio Cristiano pescano e preparano i piatti personalmente. Al termine della cena non serve andarsene, dato che all'interno di quella che un tempo era l'unica scuola elementare della laguna è stato realizzato un albergo diffuso, in cui passare una notte immersi in questa atmosfera incredibile. □

INGREDIENTI

200 ml di latte di cocco
100 ml di acqua
30 gr di zucchero
3 gr di agar in polvere
Frutta tropicale a piacere:
mango, papaia, ananas,
banana, carambola...

a cubetti regolari. In una pentola scaldare a fuoco medio l'acqua dove avrete sciolto a freddo il latte, lo zucchero e l'agar in polvere.

Quando il composto inizierà a bollire, abbassate il fuoco al minimo. Fate cuocere a fuoco lento per due minuti per addensare e togliete dal fuoco. Lasciate raffreddare per qualche istante. Sistemate uno strato di frutta in una terrina, versatevi sopra uno strato di composto e proseguite in questo modo fino ad esaurimento. Lasciate raffreddare in frigo per almeno un'ora e servite ben freddo.





Sotto il titolo, *I mangiatori di patate* (1885) di Vincent Van Gogh; **Giorgio Manganelli** (1922-1990). Sotto, patate prezzemolate

Van Gogh maestro del tubero

UN TEMPO CIBO OSCURO, SECONDO GIORGIO MANGANELLI LE **PATATE** SONO IL VERO CAPOLAVORO DELL'ARTISTA. ALLA FACCIA DEI GIRASOLI

«PER FAVORE, non parlatemi dei girasoli: bellissimi, si sa, ma usati con astuzia per coprire la furia infernale, l'estremità, l'intollerabilità, i silenzi mortali, l'altezza dell'eccesso di Van Gogh». Queste righe sono tratte da un breve pezzo di Giorgio Manganelli su Vincent van Gogh, da Adelphi, insieme a molti altri testi più o meno occasionali dedicati all'arte (*Emigrazioni oniriche*, 348 pagine, 24 euro).

Manganelli scriveva di qualunque cosa, e nello specifico si dichiarava orgogliosamente non competente sulle arti figurative. Non era davvero così, naturalmente, ma il suo non sentirsi responsabile rispetto alla professione permette all'autore di fare, molto semplicemente, letteratura.

È un Manganelli al suo meglio, che definisce le mostre «tribù di quadri» e che sostiene che allestire una pinacoteca «non è più sensato di far abitare tutti i Giuseppe in un solo quartiere di una città».

Nel caso che citavo all'inizio, insisto nel dimenticare i troppo visti e

innocenti *Girasoli*, per affermare una volta per tutte che Van Gogh è il pittore delle patate. Il riferimento è al quadro noto come *I mangiatori di patate*, che Van Gogh dipinse a 32 anni e che è considerata la sua prima opera espressionista.



GETTY IMAGES



MIMMO FRASSINETI / AGF

Ma se è consuetudine raccontare quel quadro per la sua scelta di rappresentare in un modo tutto nuovo la povertà, Manganelli ci vede molto altro: «Le patate sono tuberi ctonii, frutti che si nutrono di lunghe tenebre, cibi apparecchiati, allevati nel luogo della sepoltura. Le patate sono notte, profondità, cimitero, tomba, nero, nerità; e hanno la forma sgraziata e concentrica del mondo».

Le patate sono da sempre considerate un cibo oscuro e pericoloso: le popolazioni europee, in particolare quelle mediterranee, ne hanno diffidato per secoli, considerandole velenose.

Bastava in realtà cuocerle, e soprattutto non esitare a condirle in molti modi diversi: la patata non è solo contorno o cornice, ma un foglio o una tela bianca, da dipingere ogni volta come si vuole. ■



Patate prezzemolate



GLI INGREDIENTI

Per 4 persone come contorno:
600 gr di patate novelle piccole
50 gr di prezzemolo fresco
 la scorza e il succo di un limone
 Mezzo spicchio d'aglio
4 cucchiaini d'olio d'oliva
 Sale



COME PROCEDERE

Pelate le patate e cuocetele 10 minuti al vapore, o in ogni caso fino a quando saranno morbide ma ancora ben integre. Nel frattempo preparate la salsa: in un frullatore o nel bicchiere di un minipimer, ponete il prezzemolo sminuzzato grossolanamente, mezzo bicchiere d'acqua fredda, l'olio d'oliva, l'aglio, un pizzico di sale, la scorza e il succo di limone e frullate. Raffreddate le patate sotto acqua fresca corrente e conditele con la salsa. Servite subito o dopo averle fatte riposare al massimo due ore in frigorifero. In ogni caso, consumare il giorno stesso.