

A ME MI PIACE

# Piedi nell'acqua e menù da fiaba

di Davide Paolini

**N**on c'è piacere più grande in estate che mangiare coi piedi nell'acqua. Può sembrare solo una intrigante metafora marina, ma sulla sabbia si può eccome al Clandestino, originale locale dello chef Moreno Cedroni nella raccolta Baia di Portonovo, sfizioso e piacevole posto sull'Adriatico, a pochi metri dall'acqua con uno scenario notturno assai romantico.

**Dalla Baia di Portonovo, alla Pineta di Bibbona, da Riccione all'isola di Mazzorbo, ma anche Peschici, Capri, Letojanni: imperdibili cene in riva al mare**

Un'atmosfera "colorita" da un menu "fiabiloso" da incorniciare: susci&fiabe (sì proprio susci e non sushi all'italiana). Si può partire con *Alice nel paese delle meraviglie* (baccalà, funghi shiitake e brodo di crostacei e anice) poi con la *Principessa sul pisello* (spinosini con piselli, moscioli e gamberi) e ancora *Pollicino* (bocconcini di tonno, carne e erbe di campo).

Sempre sulla sabbia si può cenare (tavoli pochi e ricercati) alla Pineta di Bibbona da Luciano Zazzeri, abile pescatore e cuoco di una cucina marinara verace; dal caciucco al millefoglie di baccalà, alle di-

verse paste: con calamaro, aglio e salvia o con le triglie e a i pesci del pescato di giornata cucinati in modi variegati, sempre ricchi di sapore originario.

Anche a Riccione si può, da Azzurra, dove il pesce non ha confini per la caccia continua alla qualità (eccellente il pesce azzurro, ma in letargo biologico) in tutta Italia (consiglio piadina e squaquerone per cominciare).

Chi volesse addirittura fare un bagno, prendere il sole sotto l'ombrellone, quindi salire a gustare un sandwich all'apparenza sacrilego, culatello e ricciola, o una pasta alla razza può farlo a San Vincenzo, al Bucaniere di Fulvietto Pierangelini.

Sempre mare e spiaggia anche sullo stretto, a Scilla, in Calabria, al Gabbiano per godersi uno spaghetti al sugo di cernia e uno scorfano all'acquapazza con un finale rinfrescante di gelati di Pizzo.

Nell'isola di Mazzorbo, tra l'acqua lagunare e l'orto, al Venissa, in una pace impossibile, arriva in tavola il fulmine illuminante dei piatti di Paola Budel, ispirata dai prodotti a metro zero. Si gustano il sapore e il fascino del posto: il soaso con limoni e capperi, le castraure e le moeche (in stagione), la salicornia, le sarde, i go, lo sgombro, i garusoli, le bavette con cacio e fiori di rosmarino... e ancora, ancora!

Cenare a lume di candela con la brezza marina che accarezza la pelle. Una sensazione che si può vivere a Ischia nella terrazza di "Umberto a mare" mentre si gustano i dimenticati pesci azzurri: gli ziti alla palamita, la tagliata di alalunga, così si comprende quanta poca conoscenza ittica circola nel Bel Paese.



**IL FASCINO DEL TRABOCCO** | Gabriele D'Annunzio definiva queste particolari costruzioni dei pescatori sul mare Adriatico «uno scheletro colossale di un anfibio antidiluviano»

In Campania cibo-mare-sabbia sono una costante: dal Riccio di Capri, dove si gode di una vista sulla Grotta Azzurra unica, così come è la stanza dei dolci; alla Taverna del Capitano di Massa Lubrense, dove i Caputo riescono sempre a rinnovarsi con piatti che hanno un richiamo vicino e visibile: i pesci di Punta campanella, i capperi dell'isola dei Galli.

Non mancano le terrazze spettacolari: come al Maxi (hotel Capo Gala) dove le zeppole di farina e patate sono una tentazione da non fuggire, magari dopo il tonno fresco, caponata e basilico e le candele cicale, cotiche (bel contrasto) e rosmarino.

Assai originale è cenare con i piedi, appena sollevati dall'acqua, in bizzarre palafitte di legno, a prima vista vere e proprie sculture; i trabocchi. Ne era un amante Gabriele D'Annunzio, che aveva una predilezione per queste costruzioni sul mare Adriatico, in Abruzzo usate dai pescatori e su cui talvolta si può mangiare. Il Vate le definiva «uno scheletro colossale di un anfibio antidiluviano».

Dei tanti trabocchi sulla costa abruzzese ne sono rimasti ben pochi; fascinoso è il trabocco Punta Cavalluccio dei Veri, famiglia di pescatori da generazioni: qui le reti sono tirate su a vista e, quando il pesce fa capolino, subito partono frittiture e paste.

Abbarbicato sulla scogliera è un altro spettacolare trabocco "da Mimi", a Peschici, in Puglia, dove si ordina al bancone con consegna di tovaglioli posate e calice, in attesa al tavolo poi di frutti di mare freschissimi, pescato cucinato o alla brace e dolci delle feste religiose.

"A pochi metri dall'acqua" a Letojanni, tappa da non mancare prima di salire a Taormina "da Nino" il pesce non è fresco, ma vivo.

Giovanni, il patron, lo mostra nelle vetrine: si può scegliere ma lasciate fare lui... anche come prepararlo. *Sine qua non.*

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Il gastronomo è ogni sabato alle 11 su Radio24**

DC

Il  
va

Pan  
bou  
gust  
qua  
frut  
sorb  
al m  
imp  
trad  
un'i  
trad  
Ebb  
gran  
un t  
fulc  
Mil  
Bibl  
Sav  
Exc  
qu  
Mar  
sull  
Non  
fest  
La F  
Poi  
all'E  
Fort  
part  
spia  
Cha  
ma  
gela