



**SAPORE DI MARE**

Nel menù canocchie, ricci di mare, aragosta alla catalana, scampi, rombo e branzino

## UN SARDO A VERONA

LEX CALCIATORE PIETRO MARRAS HA MESSO RADICI NELLA CITTÀ SCALIGERA. E QUI HA CREATO UN'ANTOLOGIA CULINARIA DELLA SUA ISOLA

DI ROBERTO PERRONE

Pietro Marras è un sardo errante che ha cominciato come lavapiatti, è stato calciatore (ha militato anche nel Karlsruhe, serie B tedesca e alle pareti resistono sue foto giovanili in braghette) prima di abbandonare lo sport, ma non come passione, per la cucina. È stato a Torino, in Germania, poi è capitato a Verona, una città dove prendere moglie, ma soprattutto dove il gusto per il pesce è diffuso e dove chi ama il mare in tavola può sfogarsi con un'ampia scelta di locali e proposte. Come questo ristorante, in una zona a ridosso della Fiera e

dell'autostrada, dove si mischiano sapori diversi e si incontrano mari antagonisti come il Tirreno e l'Adriatico. Così, accompagnati dal croccante pane carasau, troviamo bottarga e moleche, ricci di mare e canocchie, carpacci di pesce crudo e capelunghe, gnocchetti sardi alla diavola e spaghetti con le vongole, aragosta alla catalana e scampi nostrani, rombo e branzino.

Varietà e freschezza innaffiate da buoni vini e concluse da impagabili dolci sardi, come il torrone di mandorle e le *seadas*, con formagio e miele.

DA PIETRO • Via dell'Esperanto 2 • Verona • Tel. 045 8204710  
Chiuso: domenica e lunedì sera • Costo: 50 euro

☆☆☆☆☆

### IL RUMPTINO

DI GIAN LUCA MONCALVI

#### LA CANTINA CHE NON C'È

Alzi la mano chi conosce la Val di Cornia. Certo non molti. Eppure il suo sistema di Parchi è il candidato italiano al Premio del Paesaggio del Consiglio d'Europa; ha di fronte l'isola d'Elba e sul suo territorio maremmano si fanno vini eccellenti. Come il Rumpotino, Val di Cornia Doc, della Tenuta Rubbia al Colle di Suvereto. Viene vinificato nella "cantina che non c'è", così chiamata perché la sua vista dall'esterno è occultata dalla collina originaria, in modo da lasciare il paesaggio inalterato. Un capolavoro di architettura ipogea. E il Rumpotino? È altrettanto speciale. Le sue uve sangiovese (con un 10% di cilieggiolo) provengono da un vecchio vitigno tradizionale; il vino si affina due anni nel barriococcio, una barrique di terracotta inventata dall'enologo Francesco Iacono, poi ancora in botti di legno e in bottiglia. Appena versato nel bicchiere il 2004 scalpita ancora, è profumato, succoso, per nulla austero. Fresco e intenso allo stesso tempo. Provare e magari andare sul posto per credere. Tel. 0565 827026



### PECCATO DI GOLA

DI MAURIZIO DI GREGORIO

#### PROFUMO TUTTO NATURALE

Tra le meravigliose ville palladiane del Vicentino, ai piedi dell'altopiano di Asiago, ha sede il laboratorio artigianale di pasticceria Filippi, specializzato in dolci a lievitazione naturale. Nessuna traccia di lievito di birra o di aromi sintetici, né di conservanti. Tecnica di fermentazione complessa e laboriosa, il lievito madre è mantenuto in acqua e assume così una naturale profumazione di miele perdendo il sapore acido che altrimenti lo contraddistinguerebbe. In più acquisisce una "forza" maggiore. Alla Filippi spiegano che il profumo e il sapore dei loro dolci di qualità devo-



no derivare solo dagli ingredienti eccellenti di cui sono composti (farina di frumento, burro, tuorlo d'uovo fresco, zucchero, lievito naturale, latte fresco e bacche di vaniglia) e dalla dolcezza della migliore uvetta e dalle morbide scorze d'arancia candita. Ogni anno, nel laboratorio, rinnovano l'aspetto delle loro creazioni abbinando ingredienti preziosi con gusto ed eleganza. La Pasticceria Filippi è nata a Zanè, in provincia di Vicenza, nella seconda metà del Novecento dall'esperienza e dalla laboriosità della signora Lucia.

PASTICCERIA FILIPPI • Via M. Pasubio 96/a • Zanè (VI)  
Tel. 0445 314085 • www.pasticceriafilippi.it