

VENERDI' 07 MAGGIO 2004



## Presentata la compagnia del bisato in speo

E' stata presentata ufficialmente a Marano Lagunare la "Compagnia del bisato in speo", presieduta da Aurelio Zentilin, biologo e itticoltore. La confraternita enogastronomica si è costituita per promuovere e rilanciare il piatto tipico maranese, i pesci e la cucina di laguna, l'enogastronomia e le attrattive e le bellezze della Laguna di Marano e Grado. Zentilin è il Capo compagnia. Vice-capocompagnia l'avvocato Mauro Bigot. I soci fondatori, detti compari come saranno denominati tutti gli associati, sono Giorgio Dal Forno, Claudia Zentilin, Valerio Ghin, Silvano Pertossi e Carlo Morandini, presidente della Stampa Agricola e Agroalimentare del Friuli-Venezia Giulia. Per tener a battesimo il sodalizio delle madrine d'eccezione. Infatti al ristorante "Ai tre canai", unico locale ove, come precisa Zentilin, si propone alla clientela il bisato in speo secondo l'antica

tradizione maranese, sono convenute le Donne del Vino: la presidente Michela Sfiligoi, Ornella Venica past president nazionale del Movimento Turismo del Vino e Antonella Pistoni. Mentre Zentilin e Bigot si sono soffermati sui contenuti e sugli scopi della compagnia, la Sfiligoi, la Venica e la Pistoni hanno presentato la caratura dei vini proposti rilevando l'interessante confronto a tavola tra i prodotti enologici di quattro DOC: Isonzo, Collio, Colli Orientali e Grave del Friuli. Quindi lo chef Giorgio Dal Forno ha prodotto un menù con pietanze tipicamente maranesi, impiegando materia prima nostrana, pesce appena pescato, con un risultato che è stato apprezzato dal maestro di cucina Germano Pontoni, il quale ha così colto l'occasione per offrire alle Donne del Vino una copia del suo recente libro sulla cucina di pesce "Sapori di acqua". Poi, dagli

“Stussighissi par scominsiar” (stuzzichini per cominciare) tra cui gamberetti, seppioline in umido, casolari, si è passati agli antipasti della tipicità: Polenta tenera co le sepe de stagion (seppioline nostrane), Fasolari gratinati e Gambari sgusciati (gamberi nostrani sgusciati), degustando il Malvasia 2002 Isonzo Friuli Doc I Feudi di Romans. Primi piatti: il delciato Risotto coi sfoi e co le erbe de paluo (con la sogliola e bieta e asparagi di laguna), e una splendida Zuppa de pesse de goatine degustando il Pinot Bianco 2003 Friuli Grave Doc dei Vigneti Le monde. Quindi la tradizionale sfida per il Bisato in speo: è meglio il vino

bianco o quello rosso secondo la tradizione maranese? La sfida anche questa volta è finita in parità, anche se diversi maranesi si sono sbilanciati verso il vino bianco. Ma la contesa era comunque effettuata con due vini d’alta caratura: Tre Vignis 2002, un profumato e morbido Collio Bianco con Sauvignon, Tocai e Chardonnay di Venica & Venica e Rosso Sossò 2000, Merlot e Cabernet Franc Colli Orientali Rosso riserva di Livio Felluga. E chiusura in bellezza con Dolse de casa. Numerose già le adesioni dei soci appassionati della cucina maranese e adriatica e del bisato in speo.