

L'INCONTENTABILE

CRITERI DI GIUDIZIO

L'Incontentabile, al ristorante come ovunque, insegue il buono, il bello, il vero.

IL BUONO

In un locale di qualsivoglia tipologia (ristorante, trattoria, osteria, caffè...) vuole mangiare e bere bene, ci mancherebbe altro.

IL BELLO

I sensi sono cinque e quindi esige che anche la vista sia appagata o almeno non afflitta da quadri disgustosi, luci abbaglianti, sale prive di finestre o addirittura sotterranee, tombali. E che l'udito non sia martoriato da musica troppo alta o troppo volgare, o dal rimbombo di ambienti affollati e acusticamente sbagliati che impediscono la conversazione.

IL VERO

La verità, come dicono i filosofi, è accordo con la realtà, quindi l'Incontentabile cerca l'abbraccio con il territorio rifuggendo ingredienti fuoriluogo e un tantino turlupinanti come il pesce di mare sui laghi prealpini, la parmigiana di melanzane (specialità meridionale) a Parma, il salmone sull'Adriatico... E sospetta inautentica la vocazione dei cuochi che passano più tempo davanti alle telecamere che dietro ai fornelli della propria cucina. Ovviamente la perfezione non è di questo mondo quindi l'Incontentabile è sempre scontento, eppure non perde la speranza e gira l'Italia alla ricerca dei locali che alla perfezione tendono, per poi raccontarli all'amico lettore.



Camillo Langone Vive a Parma. Scrive sui giornali e pubblica libri, occupandosi in particolare modo di letteratura, arte contemporanea, liturgia e, ovviamente, enogastronomia

DA GIGETTO A Miane (Treviso)

Cercavo la coada: ho trovato nel piatto un piccione perfetto

Altro che Nord-Est, qui è Veneto-Veneto (felice): tra pezzi d'arte e dolci cameriere c'è la zuppa che scalda il palato. E il cuore



GIGETTO Al secolo Luigi Bortolini, storico ristoratore di Miane dove si può trovare una splendida «sopa coada»

di Camillo Langone

Non so chi mi abbia messo la pulce nell'orecchio. Qualcuno mi avrà detto che, dovendo andare nella Marca per presentare il mio ultimo libro, dovevo assolutamente provare la mitica *sopa coada*. *Sopa coada*? L'avevo sentita nominare, certo, ma per me era soltanto un suono, un po' come il «Pape Satàn, pape Satàn aleppe» della Divina Commedia. Per afferrare il significato delle due stravene parole, io che sono venuto via del Veneto a cinque anni e che del dialetto dei tempi dell'asilo non ricordo nulla, ho consultato ricettari vecchi e nuovi, libri ingialliti e internet, e adesso so che «sopa» vuol dire zuppa mentre «coada» significa covata, aggettivo strano eppure indirizzante: fa venire in mente una chiocchia, un nido, dei piccoli uccelli, e guarda caso l'ingrediente base è il piccione. Ma attenzione, potrebbe essere una falsa pista, una falsa etimologia, perché dietro questo piatto che è una bandiera di Treviso ci sono mille ipotesi: sulla giusta accezione dell'aggettivo, sul preciso luogo di origine, sull'esatta data di na-

NEL MENÙ

Savarin di zucca, lumache, faraona con salsa peverada

scita...

Gli storici locali godono come matti nel rievocare queste antiche diatribe, io invece all'erudizione preferisco di gran lunga la degustazione. E se la mancanza di documenti inoppugnabili mi impedisce di sapere con certezza se la zuppa in questione è nata nel capoluogo o a Motta di Livenza, a fine Ottocento o nel Rinascimento, in una corte raffinata o in un'osteria plebea, pazienza. Anzi, meglio così, siccome il mistero alimenta il mito. Non so chi mi abbia messo la pulce nell'orecchio ma so chi mi ha messo il piccione nel piatto: Gigetto, al secolo Luigi Bortolini, storico ristoratore di Miane che è un paese fra Conegliano e Valdobbiadene, nel cuore di quella che per tutti è la terra del Prosecco mentre per me, snob inguaribile, è il paradiso del Verdiso (il Verdiso di Gregoletto, non ci dovrebbe essere bisogno di specificare).

Il ristorante «Da Gigetto» sembra uscito dalle pagine di «Veneto felice» del grande Co-

misso: questo non è Nord-est, definizione senz'anima e grazie a Dio declinante, ma proprio Veneto-Veneto, e qui den- tro non si respira la crisi gelida che là fuori chiude i capannoni ma la calda ospitalità che apre i cuori. Tante stanze estanzettere legrate dal fuoco dei camini, arredate in modo diverso: la nostra sala, conosciuta come la sala dei rami, una sorta di sancta sanctorum da prenotare espressamente, è piena di stampe alle pareti e di pentole sul soffitto, così scenografiche da sembrare un'installazione di arte contemporanea (come faranno a tenerle così lustre?). E ovunque la dolcezza, la bianchezza e la bellezza delle cameriere venete.

Arriva la carta, sarebbe bello provare tutto ma si teme che la soppresa di casa con polenta più che un antipasto sia un pasto completo e si comincia col savarin di zucca e le lumache alla Gigetto, simpaticissime anche per gli atrezzi che le corredano, una pinza per bloccare la conchiglia e un forchettino sottile per estrarre il gustoso mollusco. Ma io sono qui per la *sopa coada* ed eccola che arriva. Si presenta come un morbido tramezzino farcito di piccione e



La musica anglofona e qualche tendenza esterofila in cucina

I (POCHI) DIFETTI
La musica anglofona e qualche tendenza esterofila in cucina

LA SCHEDA

Nome
Da Gigetto

Sito internet
ristorantedagigetto.it

Indirizzo
Via De Gasperi, 4
Miane (Treviso)

Chiusura
lunedì sera e martedì
tel. 0438.960020

PIATTI PERFETTI

- Lumache alla Gigetto
- Sopa coada
- Muset croccante con purè di pastinaca e cren

affogato in soavissimo brodo, ed è buona indicibilmente. Purtroppo nessuno dei miei maestri di civiltà veneta ne ha scritto, né Comisso né Cibotto né Zanzotto (che era di un paese vicino), o forse lo hanno fatto ma non sono riuscito a trovarne traccia. Essendo a corto di citazioni letterarie mi soccorre un'amica indigena che parla di «piatto che scalda e avvolge il palato con il pane soffice e la carne tenera del volatile». Chiaramente è una portata invernale anche se Gigetto mi dice di prepararla tutto l'anno perché la richiesta non viene mai meno, c'è gente che viene da lontano apposta, anche

in estate. Provo a farmi dire la ricetta ma non ci capisco nulla da tanto è lunga e complicata, e questo spiega perché nel lecase sia quasi estinta e nei ristoranti sia piuttosto rara. Pare che Giancarlo Gentilini la ordini abitualmente ai Do Mori di Treviso mentre Luca Zaia viene proprio qui a gustarsela. Al presidente del Veneto chiedo lumi via sms e pochi secondi dopo risponde con abbondanza di punti esclamativi: «Sì!!! Vale il viaggio!!! Un vero presidio identitario!!!». A confronto con questa assoluta meraviglia è ovvio che i

tortelli d'anatra risultino piuttosto normali. Riportano in quota la faraona con salsa peverada e il muset croccante servito con purè di pastinaca e cren. Il muset, in italiano musetto, è un cotichino più magro, più fine e più digeribile, specie se accompagnato dall'amatissimo Verdiso frizzante che scelgo da una carta monumentale piena di rarità enologiche da tutto il mondo.

L'Incontentabile che abita dentro di me è riuscito a cogliere alcune imperfezioni perfino da Gigetto: la musica anglofona (comunque non troppo alta); qualche piatto giapponese, di forma quadrangolare e quindi, per via degli spigoli, respingente; qualche dolce spagnoleggiante come il tiramisù in sfera con peperoncino e olio d'oliva che fa subito pensare a Ferran Adrià, un cuoco che andava di moda negli anni Novanta. Ma la *sopa coada* vince su tutto e prego San Marco di avere occasione di gustarla ancora in questo ristorante del Veneto felice e sempiterno.