

il prodotto

Pescheria Sarina

SANREMO (IM) - Via Gaudio, 32

Tel. 0184.501888

Riposo settimanale: domenica.

Il passo del Gambero

Lungo il canalone sottomarino che corre dalla Liguria di Levante alla Spagna, il tratto da Sanremo al confine di Ventimiglia offre una preziosità, forse per merito delle formazioni coralline e della flora sottomarina assai particolare in questo tratto di costa antistante Sanremo. Parliamo, appunto, dei Gamberi Rossi di Sanremo. Una trentina di barche ne pescano circa 200 chili al giorno a 400 o più metri di profondità, dove non arriva la luce del sole: sono crostacei ambiziosissimi e ricercati.

Il loro aspetto non è molto diverso dagli altri gamberi, pesano da 20 a 80 grammi circa, sono di colore rosso vivo, carapace non "peloso", con la parte anteriore più piccola rispetto ai loro simili, ma è il sapore che è particolare e nettamente migliore. Lasciando l'acqua del mare, se non vengono immediatamente immersi nel ghiaccio, diventano scuri (che figuraccia lamentarsene al ristorante!). Ricercatissimi dai migliori locali del nord Italia, vengono battuti all'asta soltanto per ristoranti e rivenditori ed è proprio da Sarina, pescheria storica tra le migliori del circondario, che è facile trovarli, anche se talvolta è necessario prenotarli. Costano 50 euro al chilo, anche di più in alta stagione e da settembre a giugno, il periodo di minor pescosità. La vera leccornia per un gourmet? Un piatto di gamberi crudi, oppure con attimo di cottura al vapore (guai a prolungarla). Magari nella serata d'agosto in cui i pescatori sul molo di Sanremo ne organizzano la festa mentre, nel resto dell'anno, la stampa nazionale e gli enti e società di promozione varie osservano un ineffabile silenzio su questo gioiello della Riviera. Forse perché l'intero pescato, 4.000 Gamberi Rossi al giorno, si vende da solo?

I.f.

la cantina

Azienda Terre Bianche

DOLCEACQUA (IM) - Località Arcagna

Tel. 0184.31426 - Fax 0184.31230

e-mail: terrebianche@terrebianche.com

Aperta tutti i giorni, previa prenotazione.

Tornando a casa

I due fratelli Claudio e Paolo Rondelli, manager giuramondo per 15 anni, s'incrociarono casualmente in un hotel di Damasco, confessarono le loro nostalgie per la natia Dolceacqua e decisero di farvi ritorno. Lo fecero in un battibaleno, reimpiantando casa, famiglia e vitigni paterni su un bricco con fortificazioni di confine, stringendo i denti e costretti addirittura ai generatori di corrente, poiché l'Enel "diede luce" alla zona solo dopo molti anni.

È qui che, a venti minuti dal centro del paese, al costone sul precipizio la regolare carezza del vento dà improvviso inatteso sollievo a chi risale passeggiando nella loro vigna di Vermentino. Un vitigno che "preferisce vedere il mare ma non ama sentirlo" e che, quindi, impiantato a 400 metri d'altezza, gode anche delle elevate e gradite escursioni termiche. Nella proprietà, le "fasce" di terra seguono il crinale, delimitate da muri a secco intervallati da qualche "casonetto" in pietra sparso qua e là, per finire alle ex casermette trasformate in confortevoli "nidi" per veri agrituristi. Nel cuore dei poderi troneggia la "casa paterna" di tre piani, quadrata, severa, vagamente arabeggiante, in pietra giallo-rossa, dove si può assaggiare e acquistare il vino Vermentino Riviera Ligure di Ponente, 12,5°, prodotto in 60.000 bottiglie all'anno, venduto a 9,5 euro l'una. Vale la pena di prevedere un po' di tempo per una sosta con i proprietari Paolo e Filippo, competenti e poliedrici, che conquistano (oltre che con lo splendido vino) con l'amore che traspare dai loro occhi per questa vigna "strappata" a un destino di serpi e di rovi, con fatica e determinazione, in nome di un ritorno all'ancestralità fatta di ambienti e gente ponentina.

I.f.

tipisti, tra cui l'uovo di gallina ruspante affogato ai ricci marini in crosta di pomì con gambero di Sanremo scottato, asparagi di Albenga e fiori di zuccina fritti, servito con un bicchiere di Muscadet "Expression d'Orthohneiss 2002 Domaine de l'Ecu". Cinque primi piatti, tra

cui i raviolini alle erbe selvatiche (boraggine, tarasacco, ortiche) e bietole con pesto di noci e cagliata. Sei secondi, tra cui i Gamberi Rossi di Sanremo fiammeggiati all'Ardbeg whisky con paella di verdure, per il quale viene previsto un Solatia 1998 Ruffino.

Nella carta dei dolci, Barbara "regna" con il suo tortino caldo al cioccolato Carenero e nocciole, sorbetto al cioccolato amaro e albicocche di Castelvittorio allo Zenzero, servito con un Maury Poudroux Grande Reserve. Seguono tisane e caffè di pregio.

La carta vini è ovviamente esemplare per ricchezza e scelte ed è ben governata. Il conto, compreso un buon vino, si aggira sui 130 euro: è il prezzo di una "sosta in paradiso", di un guizzo di vita per palati da veri gourmet.

Luigino Filippi