

# Delta del Po

## Conviviale della Delegazione CICBF Veneto

Il delta del Po, questo luogo magico evoca alla mia, ormai vecchia memoria di emiliano, zone dove la natura domina incontaminata e uno struggente “aroma” delle nebbie novembrine.

**Il 19 di ottobre la Delegazione del Veneto andrà in visita appunto sul delta, per cogliere un paio di perle racchiuse in questo scrigno.**

La prima è la perla del Delta (ostrica rosa). Nel Delta vive e lavora Alessio Greguoldo, andremo giust'appunto a visitare il suo allevamento.

Alessio Greguoldo fino a 15 anni fa era uno degli allevatori di cozze della sacca di Scardovari, un'insenatura lagunare dove si producono le uniche cozze d.o.p. d'Italia.

Negli ultimi 14 anni Alessio è diventato il produttore della probabilmente migliore ostrica italiana, la Perla rosa del Delta.

Tutto comincia quando, tra gli stranieri amanti della piccola cozza di Scardovari, un francese di nome Florent Tarbouriech decide di raccontare agli allevatori di cozze la sua esperienza con le ostriche, e di chiedere se qualcuno di loro era disposto ad associarsi con lui e a dar vita ad un allevamento di ostriche.

Tarbouriech, non solo è stato capace di creare e brevettare un sistema di allevamento che simula le maree e produce ostriche tra le migliori del mondo, ma ha creato un domaine di lusso nella laguna di Thau, nei pressi di Montpellier, in cui si mangiano ostriche, si bevono vini che tengono il passo e si fa l'Ostreathérapie, un trattamento benessere che parte dai micronutrienti dell'ostrica per apportare al corpo umano dei solidi benefici [o una solida esperienza di lusso, che fa pur sempre bene]. L'impero in espansione di Tarbouriech prevede anche la multi-nazionalità, prima è stata la volta delle lagune spagnole, vicinissime a casa sua, e poi, il Delta.

Dopo 14 anni, la cavana di Greguoldo, la palafitta tipica dei pescatori del Delta, è più grande delle altre, e lui e il socio Tarbouriech hanno 6 dipendenti e 8 tavole in acqua in cui allevano le ostriche, con la previsione di montarne altre 2 entro il 2022. Ci sono stati 6 anni di esperimenti per trovare il modo giusto, ma nel 2016 è nata la Perla del Delta, un'ostrica che piace agli chef stellati e che compete con le ostriche migliori del mondo.

Sul sito Tarbouriech, si trovano i panieri di ostriche con spedizione in tutta Italia. Ovviamente, per chi abita in zona, si possono anche acquistare al consorzio dei pescatori di Scardovari.

A quanto? 6 euro l'una, un prezzo ragguardevole anche per un'ostrica di livello.

Il motivo è che questa è un'ostrica gran cru, che non vuol dire solo buona, ma anche che ha molto mollusco: praticamente il suo frutto pesa come tre frutti di un'ostrica meno pregiata. Così, alla fine, basta ordinarne una o due per mangiare la stessa quantità che mangereste in tre ostriche meno pregiate.

Come funziona il metodo Tarbouriech? L'ostrica Tarbouriech è un'ostrica di allevamento che cresce in laguna, ma la sua caratteristica fondamentale è l'accrescimento in verticale su corda. La fase di crescita di un'ostrica di allevamento attraversa tre stadi: il pre-ingrasso nei pernet, i tipici cestini di

rete a base quadrata o rettangolare, l'accrescimento (che Tarbouriech fa su corda), e l'affinamento di nuovo in cestini, leggermente più grandi.

Il pre-ingrasso indica quella fase da quando arriva il seme (qui si compra un seme francese triploide, ovvero sterile) a quando l'ostrica raggiunge una grandezza sufficiente da poter essere incollata su corda per l'accrescimento. Per farlo, si usano delle "scaffalature" di metallo in cui si mette una prima fila di ostriche e si incollano, con del cemento marino atossico, ad una corda lunga 2 metri, poi si aggiungono altre ostriche in modo che ogni punto di ancoraggio preveda tre ostriche.

Queste corde vengono poi portate sulle tavole, le "isole" di allevamento in laguna, e legate a degli speciali pali motorizzati che girano su se stessi arrotolando e srotolando la corda in modo da immergere più o meno le ostriche in acqua. Quanto immergere lo decide l'allevatore con un'App. Si deve immaginare lo stesso movimento che si fa inzuppando una bustina di tè, ma molto più lento. L'impianto di motorizzazione è mosso da energie rinnovabili, anche perché il Parco del Delta del Po, di cui la sacca di Scardovari fa parte, è una riserva ambientale tutelata e patrimonio Unesco. L'accrescimento in verticale dà più spazio all'ostrica, che quindi assume una forma sferica propria delle ostriche più pregiate, inoltre lo stare molto fuori dall'acqua la irrobustisce, favorendo il fatto che rimanga chiusa e fresca anche per 15 giorni dopo essere stata raccolta. Inoltre, il non venire a contatto con i fondali evita che le ostriche diventino la casa della Polidora, un verme marino che le renderebbe immangiabili, Ultimo, ma non da ultimo, tutto il sole che prendono le conchiglie dà alla superficie una bella sfumatura rosa acceso, il che dà il nome alla varietà.

Quando arrivano a dimensione, vengono prelevate e staccate a mano e pulite, sempre a mano, una per una. Poi vengono divise per calibro (per grandezza) e messe ad affinare nei cesti – questa volta un po' più grandi di quelli di pre-ingrasso – a pelo d'acqua e qui si lascia al naturale scorrere delle maree di dare il suo contributo al sapore. Durante questa fase le ostriche hanno molto meno spazio vitale, e dunque sfregano su se stesse, il che le rende lisce e senza parti taglienti: diventano ostriche perfette per la gola, quelle che in francese si chiamano efficacemente plates (piatte).

Se questa convivenza forzata in spazi ridotti venisse fatta anche durante l'accrescimento otterremmo delle ostriche oblunghe, di forme ingegnose, che sul mercato varrebbero molto meno.

## **Il plusvalore del Delta**

Fin qui è tutta tecnica brevettata da Tarbuoriech. Ma il Delta del Po conferisce il suo plusvalore a questi frutti di mare che qui crescono in 18 mesi invece che in 3 anni. I tempi ridotti derivano dal fatto che il ricircolo dell'acqua è molto più importante qui che nella laguna francese, e di conseguenza i microorganismi dell'acqua, di cui l'ostrica si nutre, sono maggiori e migliori: il che dà vita a ostriche ciccione.

La produzione avviene tutto l'anno, quindi dimentichiamoci delle storie dei mesi con la "r" e assimilate, il gusto ovviamente cambia: dai sentori di nocciola a quelli di cetriolo, dicono i nasi professionisti. Ma il vero punto sul gusto il Delta lo dà per la salinità, queste sono ostriche più salate e in cui è meno presente il sapore di iodio rispetto alle blasonate ostriche dei mari freddi del Nord Europa. In parole povere significa che hanno uno spettro di gusto più rotondo, dal dolce al salato, e sanno meno di "mare", o di "freschino" come si dice qui a Venezia con un termine bellissimo e intraducibile altrove.

Quanto alla consistenza del mollusco, questo è grosso e molto croccante come si confà alle greatest hits del mondo ostricolo. In effetti, anche per chi, aveva sempre e solo assaggiato le ostriche del nord della Francia, tra cui le celeberrime Belon bretoni, queste ostriche sono sorprendenti in primis per il

volume del mollusco e per la sua consistenza particolarmente croccante [si devono masticare], e poi per il gusto salato con un retrogusto freschissimo anche quando sono degustate in purezza, senza limone [dio ce ne scampi!], senza pepe, senza nulla.

**Al termine della visita avremo la possibilità di assaggiare le “perle”...**

Dopodiché il pullman ci porterà a cogliere un'altra perla del Delta: il ristorante la Capanna di Eraclio. In questo luogo per quello che gli occhi possono cogliere, il tempo si è fermato ai primi anni 60, mentre per ciò che riguarda le esperienze organolettiche, Maria Grazia è in grado grazie alla cultura, all'intelligenza e ad una rara conoscenza delle materie prime, di fondere il passato al presente e al futuro in un unicum multisensoriale inebriante, avvolgente, che potrà scardinare in molti di noi i paradigmi stessi del concetto del buono.

Se la stanchezza lo permetterà, al ritorno potremo fermarci per cogliere l'ultima perla della giornata: il famoso riso sapido di Jolanda di Savoia, che sarà acquistabile presso l'azienda agricola Penazzi.



Capasanta di Goro cruda con caviale, e vodka finale: premetto che non amo la capasanta, solito punteggio da 0 a 10, voto 15, eccezionale, una freschezza ed un ventaglio di sapori unici (expensive ma li merita tutti)



Mi sono dimenticato il benvenuto dalla cucina con un cicchetto composto da piccoli gamberetti di laguna su polenta bianca, voto 7,5



Maltagliati con vongole veraci e salicornia: incantevoli, voto 10



Spaghetтини del giorno: cozze, verdure, pane grattato:  
una sinfonia di sapori, voto 10



Scusate, altra dimenticanza, la Granseola con la “sua” maionese:  
un capolavoro, voto 11





Una fritturina di piccoli calamaretti di cui non ricordo il nome: una poesia, voto 9



Fritto di sepioline del Redentore, se ho capito bene questo piatto si può degustare solo per 2 settimane all'anno. Si pescano per pochissimo tempo. Spaziali, voto 12.  
C'è le ha portate anche spadellate, a richiesta di un tavolo vicino. Voto 8



Sogliola di Goro al vapore con maionese: perfetta, voto 10



Anguilla "arost in umad" su polenta bianca (prima scottata sulle braci e poi steccata in forno con aglio e rosmarino). Grande piatto, voto 10



Scampi nostrani (Alto Adriatico) a vapore con misticanza agli agrumi e maionese. Meravigliosi, voto 14





Potevano mancare i pre dessert e i dessert? Ovvio no! Sugli scudi lo zabaione, ma ottima anche la tipica Tenerina e lo yogurt con le pesche caramellate: un altro 10



In fine cosa dire? Una coppia di fratelli, Maria Grazia in cucina e Pierluigi in sala, semplici ma perfetti. Un locale che si presenta piuttosto invecchiato, ma di una sostanza impressionante. Il miglior locale di pesce che abbia mai provato, mi ha cambiato i paradigmi del concetto del buono.  
Un abbraccio a tutti, Adamo Monari