

# Il pesce torna al mercato in città

Alan Faini ha lasciato l'ufficio per la barca e le reti: da oggi sarà con un banco sul Lungorio

Il pesce d'acqua dolce torna in città, proprio accanto alle Pescherie. Il Lungorio e le Pescherie, infatti, sono stati per centinaia di anni il luogo dove si svolgeva il mercato della carne ma soprattutto del pesce. Il mercato aveva inoltre la possibilità di usufruire di un corso d'acqua sia per i trasporti che per l'allontanamento di tutti gli scarti.

L'acqua e la pesca rivestono da sempre un patrimonio importante per la città di Mantova; la configurazione naturale del territorio mantovano, caratterizzato dalla presenza di 7 fiumi e di centinaia di canali ha storicamente incentivato il consumo di pesce d'acqua dolce, che per secoli è stato uno dei principali ingredienti della cucina popolare mantovana e tuttora conta su numerose ricette per cucinare un cibo particolarmente ricercato. Ormai da anni e anni, tuttavia, nel Mantovano i pescatori professionali sono pressoché scomparsi: i pochi rimasti hanno smesso per raggiunti limiti di età e si sono ridotti gli allevamenti di acquacoltura, a causa della concorrenza dell'est europeo. Da qualche tempo, la tendenza sembra essersi invertita e si registrano i primi inserimenti di giovani.

A tutt'oggi, sono due i giovani iscritti alla sede Inps di Mantova come pescatori professionali. Di Giovanni Montanari, un 26enne che opera soprattutto sul Po, la Gazzetta ha già scritto.

Il secondo è Alan Faini, un giovane di Monzambano che pesca nelle acque del Mincio e del lago di Garda. Il nonno gestiva un negozio di caccia e pesca ed è in



Il giovane di Monzambano ha ereditato la passione dal nonno. Esercita sul lago di Garda e nel Mincio

questo contesto che Alan ha sviluppato una forte passione per la pesca, che l'ha portato ad apprendere tutte le tecniche, dal carp fishing, allo spinning, alla pesca in passata, ma soprattutto ad amare la pesca alla sardina che si pratica al tramonto nel periodo maggio/giugno. Una passione che si accompagna all'amore per l'ecosistema del



Garda e la fauna ittica. La sua è stata una scelta di vita, con la rinuncia a una avviata carriera d'ufficio per un lavoro che lo fa uscire al tramonto a calare le reti e torna a salpare prima dell'alba, con ogni clima. Il lavoro non si ferma alla pesca ma comporta la vendita del pescato, la manutenzione delle reti e dell'imbarcazione. Alan da oggi sarà una pre-

senza fissa al mercato contadino del Lungorio di Mantova, con pesce freschissimo, fra cui le sarde, il lavarello, le trote lacustri, i lucci pescati nel lago di Garda, e con pesce lavorato e pronto al consumo, come filetti di trota o il lavarello affumicati, le sardine sott'olio. Con Alan il pesce torna ad essere di nuovo protagonista delle Pescherie.

Alan Faini con una preda: è uno dei due pescatori professionisti rimasti in provincia

## SAN BENEDETTO PO

### Ciccio e Ciccina lasciano "La Cantina"

Domenica ha chiuso uno dei ristoranti più apprezzati della zona



Adriano e Sandra, conosciuti come "Ciccio" e "Ciccina"

Con rammarico, ma anche con la consapevolezza di aver svolto bene la propria attività, Adriano e Sandra – da tutti conosciuti come "Ciccio" e "Ciccina", un soprannome che la dice lunga sul rapporto di coppia nella vita e nel lavoro – domenica scorsa hanno chiuso il loro ristorante, l'osteria "La Cantina", che ha accesso da via Ferri.

Lui, di origine modenese, davanti ai fornelli, con una passione manifestata fin da ra-

gazzo, alla scuola della cucina casalinga di mamma e nonna; poi diplomato sul campo delle tante feste di beneficenza nell'ambito del volontariato, prima di avventurarsi nella ristorazione nella trattoria "Lago Corallo" a Sant'Antonio di Novi di Modena dal 1997 al 2004, e poi dal 2005 a San Benedetto Po. Lei, mantovana di Moglia, in sala, ad offrire, insieme ai piatti tipici mantovani preparati dal marito, una accoglienza calda e spontanea; un

mix che aveva fidelizzato tanti clienti: gli emiliani ma anche i turisti che i bed&breakfast e agriturismi del territorio indirizzavano verso "La Cantina".

«Un locale – conclude Ciccina – che ci ha dato tante soddisfazioni, soprattutto in questi ultimi anni di ripresa del turismo, dopo il periodo buio del terremoto. Abbiamo meritato più di 300 recensioni positive su TripAdvisor, che ci hanno portato al primo posto tra i 25 ristoranti di San Benedetto Po e in posizione alta anche a livello provinciale. Ma giunta l'età della pensione, non potevano sostenere una tassazione più elevata e da qui la decisione di smettere».

Oriana Caleffi

## IN BREVE

### AZIENDA AGRICOLA STOFFI

#### Un panettone per Amatrice

L'Agricola Stoffi è un'azienda di San Giacomo delle Segnate (333 7863206 info@agricolastoffi.net) che subì danni dal terremoto 2012. Fu costretta a interrompere l'attività agrituristica, avendo le scosse reso inagibili i locali dove si svolgeva la ristorazione. In quei drammatici momenti furono però molte le dimostrazioni di vicinanza e le proposte d'aiuto giunte al titolare, Emanuele Papotti, tra cui quella della Pasticceria Giotto del Carcere di Padova, che selezionò alcuni prodotti dell'Agricola Stoffi da inserire nei propri cofanetti di Natale, offrendo così un aiuto concreto da cui poi scaturì una bella collaborazione ed amicizia. Memore dell'aiuto ricevuto in quella situazione di grande difficoltà, a seguito del terremoto che si è abbattuto sul Centro Italia, Emanuele ha subito pensato di destinare parte del ricavato dalla vendita dei prodotti realizzati con la Pasticceria Giotto dal Carcere di Padova a sostegno dei terremotati di Amatrice. E' nato così il Cuor di Panettone, un lievito artigianale arricchito con albicocche e pesche semicandite e i fiori di lavanda dell'Agricola Stoffi. Per ogni panettone acquistato, 3 euro andranno alla ricostruzione di Amatrice. Perché, come diceva Lewis Carol, "è ben povera memoria quella che lavora solo all'indietro".

### "GUSTO IN SCENA" A VENEZIA

#### Torna la "Cucina del Senza"

Sarà anche quest'anno la Scuola Grande di San Giovanni Evangelista a Venezia a fare da cornice a **Gusto in Scena**, in programma per domenica 12 e lunedì 13 febbraio. La nona edizione dell'evento enogastronomico ideato e curato dal mantovano **Marcello Coronini** proporrà una serie approfondimenti sulla Cucina del Senza, uno stile di cucina che esclude nelle pietanze la presenza di grassi, sale e zuccheri aggiunti. Nata sei anni fa a **Gusto in Scena**, la Cucina del Senza è oggi diventata un marchio internazionale che ha anticipato nuove tendenze per un consumatore attento non solo al piacere, ma anche alla salute. Su questo tema si confronteranno chef stellati e maestri pasticceri nel corso del Congresso di Alta Cucina che costituisce la colonna portante della manifestazione. Ma le ricette della Cucina del Senza si potranno provare anche a Fuori di Gusto, il programma fuori salone in una ventina di ristoranti e bacari veneziani. Ottanta aziende saranno inoltre presenti nelle due sezioni "I Magnifici Vini" e "Seduzioni di Gola" con le loro eccellenze enogastronomiche. L'evento veneziano aprirà un anno importante per la Cucina del Senza che la vedrà approdare in Germania con un'edizione speciale di **Gusto in Scena** a Francoforte. Il prossimo 2 giugno, su invito del Consolato Generale d'Italia, dove **Marcello Coronini** presenterà una selezione di Produttori del Senza. Una serie di altre presenze all'estero è in corso di definizione.

60/04/16

## IL GATTO RANDAGIO, QUANDO LA NOTTE FA TENDENZA

Siamo davvero unici. Nel raggio di centinaia di chilometri non troverete mai un locale come il nostro, che abbiamo fortissimamente voluto, pensandolo come nuovo e unico salotto di tendenza delle notti mantovane, dove incontrare vecchi e nuovi amici, conoscere persone, essere se stessi divertendosi. L'ingresso è libero: siamo aperti il venerdì e il sabato dalle 22 e la domenica dalle 17. Offriamo relax, la migliore musica del momento, serate a tema, drink e un ambiente molto moderno, lontano dagli sguardi e dalla curiosità. Ci sentiamo totalmente diversi da qualsiasi altro disco-pub o locale di tendenza possa esistere tra Modena, Reggio, Parma, Rovigo, Cremona o Ferrara. Cosa proponiamo? Appuntamenti come Afrodisiak Serata Afro, e tante altre serate all'insegna del divertimento. Per l'ultimo dell'anno stiamo preparando una serata davvero fantastica con buffet, ospiti e premi. Puoi seguire i nostri appuntamenti su facebook alla pagina GATTO RANDAGIO. Inoltre da noi potrete prenotare una sala tutta per voi per festeggiare i vostri avvenimenti più importanti. Venite a trovarci.

### IL GATTO RANDAGIO

STRADA CORBOLO, 2 - CASTEL D'ARIO (MN) - INFO 3453222776 - FACEBOOK: GATTORANDAGIO