



ALL'OMBRA DEL LEONE, TRA TREVISO E VENEZIA



META THIS ottobre 12, 2019 Giulia Nekorkina Evidence Food Travel Wine

Venezia non perderà mai il suo fascino (sempre se non viene distrutta dalle navi da crociera) e il richiamo dei suoi maestosi palazzi riflessi nei canali continuerà ad attrarre i visitatori, come le voci delle sirene che incantavano Ulisse. Ma se siete stanchi dei soliti itinerari tra le gondole e le cicchetterie turistiche, ecco a voi una destinazione alternativa fuori dalle rotte abituali: Treviso.

Treviso viene spesso chiamata “la piccola Venezia della terraferma”. In effetti è una città d’acqua, perché attraversata dal fiume Botteniga che, intorno al 1500, venne suddiviso in molteplici canali grazie ad una virtuosa opera di ingegneria idraulica. Tutti questi canali sfociavano in un altro fiume che attraversa la città, il Sile.

Essendo entrambi i fiumi di pianura e non di montagna (non sono soggetti ad alluvioni o periodi di secca), i barcaioli trevigiani potevano trasportare a Venezia tutto l’anno sia il legname che la farina macinata negli oltre 300 mulini della zona.

A proposito dei mulini, a pochi chilometri da Treviso ce n’è uno molto particolare, Locanda Rosa Rosae: un luogo incantato fuori dal tempo che sembra essere ispirato alle fiabe.

Fino agli anni 80 era ancora un mulino funzionante, ma poi è andato in rovina, e sarebbe stato raso al suolo se non fosse stato per una coppia, un architetto e un’insegnante, che lo hanno preso a cuore, ricostruendolo e ristrutturandolo completamente. Come se non bastasse, lo hanno arredato tutto con i pezzi unici, trovati ai mercatini dell’usato e dell’antiquariato, o comprati all’estero. Alcuni anni fa questa coppia temeraria ha finalmente concluso la trasformazione dell’ex mulino rendendolo una graziosa dimora, che è attualmente la loro casa, pronta ad accogliere gli ospiti nelle 4 camere una più bella dell’altra, e a sfamare (per modo di dire) circa duecento persone ogni fine settimana, una settantina a sera.

Il loro è il menù fisso, uguale per tutti, deciso in base alla stagione, alla disponibilità del mercato e alla creatività delle cuoche, ma sempre ispirato ai sapori della tradizione veneta. Fuori non c’è nessuna insegna e il locale sembra essere una bottega di un fioraio da qualche parte in Provenza. Niente paura, è il luogo giusto. Una volta dentro, si fa fatica a capire dove ci si trova: un fruttivendolo di charme, una boutique di antiquariato o un ambiente dove si sta girando un film fiabesco sul magico mondo delle streghe.

La cena si svolge completamente a lume di candela, il vino è della casa, e il finale, siate sicuri, non è scontato.

Se preferite non avventurarvi troppo nei mondi paralleli, Treviso ha molto da offrire. Per chi ama i sapori tradizionali e ha voglia di assaporare la cucina “di una volta”, c’è una destinazione sicura:

L'Incontro, storico ristorante aperto più di 50 anni fa. Qui, durante la stagione giusta, si mangia il radicchio trevigiano al gratin, un'antica "sopa caoda" a base di brodo di piccione e la sua polpa su un crostone di pane con formaggio, il risotto con funghi porcini e la faraona arrosto in salsa peverada con la polenta.

Non potrebbe mai mancare il tiramisù, nato proprio da queste parti!

Se invece avete voglia di sentirvi veri trevigiani per una sera, perdetevi pure tra i bacari lungo i canali, fermandovi qua e là, dove c'è gente, movimento e tintinnio dei calici. Passeggiate lungo le pittoresche viuzze della città, ammirate le antiche case lungo il Canale dei Buranelli, una volta appartenenti ai commercianti che provenivano dall'isola di Burano nel lontano Cinquecento, assaporate il fascino di una elegante città ricca di storia. Assaggiate il baccalà mantecato su crostini di polenta e le polpettine fritte, l'insalata di sepioline e sarde in saor, un piatto di bruschette fantasiose o semplicemente un tagliere misto, tra cui soppressa e formaggi, senza dimenticare il tiramisù per il classico "dulcis in fundo".

Dopo una nottata passata a mangiare e a bere in giro per i bacari, i veri amanti dell'enogastronomia regionale non potranno fare a meno di concedersi una giornata di approfondimento. E allora via alla scoperta delle cantine locali per fare altri assaggi e magari un po' di scorte, ma anche passeggiare tra le vigne e ammirare i vigneti di Raboso che sembrano tutt'altro che i soliti vigneti, ma le foreste incantate.

Altrettanto incantevole è l'antico Borgo Malanotte, un piccolissimo borgo medievale a Tezze di Piave (Tv), il cui nome si lega indissolubilmente ad una delle note DOCG del Veneto, il Raboso, una delle varietà autoctone della zona.

Per una pausa pranzo bucolica non c'è niente di meglio di un ristorantino sul fiume che si chiama Al Traghetto. Il locale ha una bella veranda avvolta dalle viti e accoglienti sale interne; qui si mangia una semplice cucina di campagna: tortini alle erbe, il saporito prosciutto crudo veneto, una bella selezione di formaggi, risotti e spaghetti alla Busara, ma anche carpacci di Sorana Veneta, grigliate di carne e i classici veneti quali baccalà mantecato, piovra in insalata o sarde in saor.

Visto che siete in zona, ci sarebbe un'altra tappa imperdibile: lo storico Caseificio Tomasoni che sorge a ridosso del fiume Piave, un territorio ricco di storia, cultura e biodiversità, ingredienti naturali dei formaggi che arricchiscono il gusto e la naturalità rimanendo custodi delle tradizioni contadine di questa piccola parte di Veneto. Dal 1955 il caseificio Tomasoni produce i formaggi freschi, utilizzando solo latte veneto, e si impegna da sempre a valorizzare e a salvaguardare le piccole realtà e i piccoli produttori della zona. Oltre agli eccellenti stracchini bio, l'azienda, gestita dalla famiglia dei casari in terza generazione, produce formaggi freschi di capra, robiole e ricotte, con latte vaccino, di capra e bufala.

Inoltre sono tra i fondatori del consorzio della Casatella Trevigiana DOP, formaggio molle, fresco e genuino, prodotto secondo la tradizione.

E ora probabilmente direte: ma cosa si beve con tutto questo bendiddio? Oltre l'immane Prosecco e il sempreverde Spritz, in zona ci sono tanti vini interessanti, anche se poco conosciuti, che fanno parte del Consorzio Vini Venezia e nascono sui tre territori tra le province di Venezia, di Treviso e, in piccola parte, di Pordenone.

Le cinque denominazioni che fanno parte del Consorzio, nato nel 2011 per promuoverle e tutelarle, comprendono DOC Piave, DOC Venezia, DOC Lison-Pramaggiore, Lison DOCG e Malanotte del Piave DOCG.

Ogni denominazione è legata a peculiari aree territoriali e le varietà che il Consorzio vede impiegate sono numerose ed eterogenee. Tra quelle locali ci sono lo storico Raboso Piave, il Glera, il Tocai Friulano (ora Lison), il Refosco, il Manzoni bianco e il Verduzzo, mentre tra gli internazionali sono maggiormente presenti il Merlot, il Cabernet Sauvignon, il Cabernet Franc e lo Chardonnay.

Uno dei progetti più interessanti realizzati dal Consorzio Vini Venezia negli anni è stata la creazione di un "giardino sperimentale della biodiversità", custodito all'interno del brolo del Convento dei Carmelitani Scalzi di Venezia. Il progetto ha visto il recupero di tutte le varietà presenti nel capoluogo lagunare, racchiudendo sia varietà storicamente utilizzate, sia varietà

collezionate dai viaggi dei frati e dei nobili locali.

Seppur attaccato al piazzale della stazione ferroviaria Santa Lucia, il brolo dei Frati Carmelitani Scalzi si presenta come un luogo intimo e appartato, dove la bellezza della natura incontra l'operosità dell'uomo. La peculiarità storica e botanica del Giardino Mistico dei Frati è rappresentata dalla coltivazione di una pianta officinale, ricca di bellezza e di virtù terapeutiche, che è comunemente conosciuta con il nome di Melissa Moldavica (non confondere con Melissa Officinalis). Presente sul territorio italiano solo nelle colture dei Frati Carmelitani, Melissa Moldavica viene utilizzata ancora oggi per la produzione della celebre Acqua di Melissa, di cui tanti hanno beneficiato nel tempo.

Con l'antico metodo della distillazione in corrente di vapore, i frati estraggono dalle infiorescenze di melissa un olio essenziale molto pregiato, chiamato all'epoca "Spirito aromatizzato di Melissa".

Ma il progetto più bello dei Consorzi Vini Venezia è #FeelVenice.

E' una giornata di degustazione delle 5 diverse denominazioni consortili: DOC Piave, DOC Lison Pramaggiore, DOC Venezia, DOCG Malanotte e DOCG Lison, aperta al pubblico. L'evento, alla sua seconda edizione, si è svolto nella meravigliosa cornice dell'antico orto-giardino che si cela all'interno del complesso del Convento dei Carmelitani Scalzi.

I visitatori non solo hanno potuto assaggiare i vini d'eccellenza ai banchi, ma anche partecipare alle degustazioni guidate con i sommelier professionisti e degustare i formaggi del caseificio Tomasoni, presente all'evento.

Locanda Rosa Rosae

Via Molino, 1,

San Bartolomeo di Breda di Piave (TV)

locandarosarosae.it

Ristorante Incontro

Largo Porta Altinia, 13

Treviso Tel. 0422 547717

ristorantelincontro.com

4 bacari a Treviso

Acquasalsa

via Pescheria, 41

Osteria Al Corder

via Palestro, 37

Piazza dei Signori, 26

Le Beccherie

Piazza Ancillotto, 9

Caseificio Tomasoni

Via Bovon, 3

Breda di Piave (Treviso)

caseificiotomasoni.it

Al Traghetto

Via Piave, 57

Roncadelle (TV)

Consorzio Vini Venezia

consorziovinivenezia.it

Fрати Carmelitani Scalzi

Cannareggio, 54
Venezia

giardinomistico.it