

Donzella di Porto Tolle: ristorante "al Pescatore"

Il locale si trova proprio sotto l'argine del Po di Gnocca. Qui troviamo Andreina e Angelo Cattin che è il cuoco, ma anche colui che procura buona parte della materia prima, perché il suo lavoro è la pesca, da cui il nome del ristorante: "al Pescatore".

In cucina è aiutato dalla cuoca Susanna, che è nata nell'Europa Orientale, ma ora ai fornelli interpreta e rispetta la tradizione popolare polesana e non ammette variazioni.

Il risotto è realmente quello che faceva mio padre, originario della zona e a cui, a sua volta, era stato trasmesso dalla mamma.

È un vero risotto di pesce e non di gamberetti e verdure secondo la moda, ma secondo il pesce che si pesca. Altre specialità che si possono trovare sono un ottimo pesce fritto (quasi tutto di pesca locale) o l'anguilla in umido oppure alle braci.

Quindi è facilmente intuibile il perché della scelta: qui ho ritrovato riprodotta la vecchia cucina di casa mia e del Delta.

Ristorante "al Pescatore", Donzella, Via Po della Gnocca 93, Porto Tolle (Ro)



L'insegna del ristorante



Da sinistra: la cuoca Susanna e i titolari Andreina e Angelo Cattin

Risotto di pesce

Ingredienti (per quattro persone): Riso 300 gr., burro 60 gr., olio per soffriggere 1 cipolla, 1 carota, 1 gambo di sedano, due spicchi d'aglio, 1 foglia d'alloro, ½ bicchiere di vino bianco (bicchierino di cognac), sale e pepe q.b., formaggio grattugiato a piacere. Sogliole o passere, quelle che trovi; branzini, cefali o boscoghe di media taglia; anguilla (solo un 10-20% del totale del pesce). Per renderlo più delicato si può utilizzare un poco di sugo di cozze e vongole cotte precedentemente.

Preparazione

Squamare e pulire il pesce, lessarlo in poca acqua leggermente salata assieme al sedano e carota. Quando è cotto, togliere lisce e spine e ridurre la carne in piccoli pezzi minutissimi. Nel brodo di cottura rimettere: testa, lisce ed i resti, la foglia di alloro e uno spicchio di aglio. Bollire a lungo restringendo il brodo e poi filtrare. In una padella rosolare nel burro e in un po' d'olio la cipolla tagliata finissima. Tostare il riso e poi versarlo nella padella (o viceversa), aggiungere la polpa di pesce e il ristretto di brodo ottenuto. Quando la cottura del riso è quasi terminata, aggiungere il vino o il cognac, lasciare asciugare e finire la cottura. Fuori dal fuoco, versare il burro rimanente e una spruzzata di parmigiano, mescolando bene.

A dire il vero il formaggio l'Andreina non sempre lo mette, perché a qualcuno potrebbe non piacere. Lo stesso dicasi per l'anguilla, la ricetta originale lo prevedeva e lei è d'accordo per inserirla, suggerendo che l'anguilla possa sostituire il burro nella mantecatura.

