

Polenta in tavola con un Prosecco



in viaggio con gusto

di Paolo Massobrio



ovvero
l'enclave di
quel mito

L'ultimo Prosecco che ho assaggiato è stato quello dell'azienda La Farra di Farra di Soligo. E ancora una volta mi sono sorpreso di questo vino cremoso, fresco, invitante, che mio fratello andava a prendere da un contadino e si imbottigliava a casa con un certo orgoglio. Il Prosecco è il vino di maggior successo all'estero: lo hanno bevuto anche i grandi del mondo, grazie alla passione di Giancarlo Aneri che ai suoi vini ha dato i numeri come quelli del profumo Chanel. E che dire di don Lucio Guizzo, il parroco della chiesa degli Eremitani di Padova, dove c'è la cappella degli Scrovegni, che è nativo di San Pietro in Barbozza,

che è il Cartizze. Sono stato anche qui e, dopo i suoi racconti sulla civiltà contadina, queste terre ti paiono subito familiari. Ci sono stato in un pomeriggio assolato, nel piccolo appezzamento di La Rivetta di proprietà di Villa Sandi dei fratelli Moretti Polegato. E m'è dispiaciuto esservi giunto in auto, perché la bicicletta mi avrebbe fatto assaporare meglio l'aria di queste terre. Ma avevo mangiato di gusto, proprio nel ristorante Locanda Sandi a Valdobbiadene, dove servono uno spiedo ghiotto. Lo stesso spiedo che ho assaggiato con Innocenzo alla Locanda Martinelli di Farra di Soligo, un locale caldo, piacevole, dove fanno ancora gli gnocchi soavi con i



bruscandoli. Da Conegliano a Valdobbiadene intercorrono più di 20 km, un complesso di colline ora dolci ora impervie, che dividono la Marca Trevigiana dalla vallata del Piave tra Belluno e Feltre. Tappe imperdibili sono dunque Susegana, nella tenuta Borgoluce (località Musile, 2), estesa su 1.200 ettari, dal Piave alle Prealpi. Vigneti, pascoli, boschi, campi di cereali: una terra di cui la famiglia Collalto si prende cura da generazioni e da cui nascono prodotti genuini: sia carni bovine pregiate, grazie alle vacche di razza Limousine e Charolaise, sia salami, cotechini,

E poi spiedi, salami,
cotechini, sopresse,
pancetta, mozzarelle
di bufala, gnocchi
con i bruscandoli,
noci e miele d'acacia

sopresse e pancetta, frutto dell'allevamento dei suini cresciuti all'aria aperta. Dalla stalla delle bufale ogni giorno arriva nel caseificio aziendale il latte fresco con cui vengono prodotti la

mozzarella, lo yogurt e altri formaggi di latte di bufala. Qui producono anche le farine da polenta di mais Marano vicentino e Biancoperla, fino alle ottime noci provenienti dalle terre di Cessalto e

Chiarano, il miele di acacia e millefiori dei prati della tenuta, l'olio extravergine d'oliva dell'uliveto in collina. I prodotti si possono acquistare allo spaccio o

gustare nell'agri-osteria dell'azienda, che dispone anche di due case rurali con appartamenti, camere con prima colazione e una piscina biologica per immergersi nella natura. A Valdobbiadene si fa scorta di buoni salumi da De Stefani (frazione Guia, 31), salumificio fondato nel 1958. E qui cercate la sopressa (anche nella versione con filetto di maiale intero all'interno) o nell'innovativa Luna Calante, prodotta infatti con la luna e col Cartizze nell'impasto. Il piatto tipico qui è lo spiedo, con le carni infilzate salate e unte, una cottura a fuoco costante per circa 5, 6 ore. Si utilizzano carni miste di maiale, pollo, coniglio, vitello. In tavola la polenta e, naturalmente, del buon Prosecco.

© RIPRODUZIONE RISERVATA