





LUCIANO FERRARO

Caporedattore centrale al Corriere. Da Veronelli ha imparato che dietro a ogni vignaiolo c'è una storia da raccontare



## A pranzo con Valentina, difensore civico dei pescivori



**CASA DI MARE** Via Francesco Marcolini 29, Forlì (casadimare.info)

### Il piatto preferito

Sogliola alla mugnaia rivisitata, con latte di soia per alleggerirla, scalogno confit, limone candito, cottura al vapore e tocco finale di pangrattato aromatizzato

**PER QUELLI CHE SAPORE DI MARE** non è solo una canzone di Gino Paoli. Per quelli convinti che il pesce dell'Adriatico ha il primato del Sapore di mare. E per chi ricorda gli anni del Trigabolo di Argenta, che stupì l'Italia, ora c'è il Casa di mare di Forlì. Colori pastello come l'acqua salata in certi giorni primaverili. Cordami, lampare, tronchi che sembrano modellati dalle onde a forma di tavolo. Uno spiritello allegro che invita a restare seduti a lungo. Gianluca e Marcello Leoni (uno del Trigabolo) sono gli chef, con in tasca le stelle del Sole di Trebbio di Reno. Nessun segreto: due pescatori ogni giorno vanno per aste, da Chioggia ad Ancona, per cercare prodotti e prezzi migliori. I soci sono Luca Gardini, sommelier già campione del mondo, e Giacomo Babini, maître d'esperienza. Se durante una degustazione di Barolo, Gardini junior si assenta per rispondere a una telefonata, dall'altra parte c'è un pescatore

che chiede il via libera per comprare una partita di totanetti. Il pesce appena sbarcato, oltre a garantire croccantezze, abbate i prezzi. E permette di variare il menù, seguendo le disponibilità. Una cucina di sapori, esplorando specie dimenticate, come il pesce serra.

**SI COMINCIA** dallo scampo crudo di Cesenatico, quando c'è, si continua con gli strigoli con seppie e formaggio di fossa, e con il fritto al profumo di agrumi, si conclude con cioccolato e wasabi. A sorvegliare c'è Valentina Tepedino, ispettrice ittica e docente, un difensore civico per i consumatori di pesce, moglie di Marcello Leoni. 50 vini, tutti anche al bicchiere, con una rotazione mensile quasi totale. Sempre aperto dalle 12 alle 23, sfama anche nel tardo pomeriggio i visitatori del vicino museo San Domenico. Ottanta i coperti d'estate, giardino compreso. Si spendono circa 35 euro, sapore di mare garantito.

### CONFLITTO D'INTERESSE

**LUCA GARDINI È UN VERO AMICO, IL MIO SOMMELIER DI RIFERIMENTO E COAUTORE DELLA GUIDA DEI VIGNAIOLI. VADO DA LUI PER IMPARARE NUOVI ABBINAMENTI E PER DIMOSTRARE A FIAMMETTA (LA MIA COMPAGNA) CHE IL PESCE ADRIATICO PAREGGIA (O SUPERA) IL TIRRENICO, DIBATTITO LUNGO 25 ANNI**