



**Isacco Gerotto**  
di San Donà di Piave (Ve)

*I contadini veneti avevano ben capito la valenza di questo ambiente selvatico, che per secoli ha donato ciò di cui gli uomini avevano bisogno per nutrirsi: pesci, uccelli, erbe*



**Silene vulgaris**, erbe spontanee chiamate anche *carletti*, *stridoli*, *bubbolini*

## IL FOSSO, NEL RACCONTO DI UNO CHEF DI CUCINA GREEN

*Ci sono molti modi di intendere e di fare e di fare cucina. Ce n'è una fatta col cuore e che ha radici profonde in un vissuto senza artifici*

**H**o parcheggiato e camminato non so quanto e non so dove sono, qua... Ma soltanto che si sente un buon profumo, un bel silenzio e l'acqua che va... Io sto bene qui, seduto in riva al fosso, io sto bene qui in riva al fosso.

*“Seduto in riva al fosso”*  
di L. Ligabue

In primavera nel fosso spuntano e crescono nuovi steli dalle piante palustri ed acquatiche, ricompaiono rane e rospi, insetti, uccelli e i pesci dopo il risposo invernale.

Sulle sponde inizia un'alternanza di fioriture ed erbe spontanee: **carletti**, **bruscandoli** (luppolo), **asparagi verdi selvatici**... I contadini veneti avevano ben capito la valenza di questo ambiente selvatico, che per secoli ha donato ciò di cui gli uomini avevano bisogno per nutrirsi (pesci, uccelli, erbe).

Il mio divertimento è quello di camminare lungo il fosso e poter cogliere tutto quello che lui mi può dare. In questo periodo, in particolare, l'aria

### TINCA ROVESADA ALLA MODA VENETA



#### Ingredienti e dosi per 4 persone

4 tinche da 300/400 gr circa  
30 gr di Pangrattato  
30 gr di Parmigiano grattugiato  
3 cucchiaini d'olio d'oliva  
30 gr di burro  
2 spicchi d'aglio  
Prezzemolo e rosmarino q.b.  
Alcune foglie di salvia  
2 acciughe  
5/6 capperi  
Sale, pepe e farina q.b.

#### Preparazione

Pulire e sfilettare le tinche, tritare le acciughe, il rosmarino, il prezzemolo, l'aglio e i capperi. Unirli in un composto con il pangrattato, il pepe, il sale e pasta per salami. Stendere il composto sui filetti, passarli sulla farina, dorarli in olio e burro con la salvia e poi passarli al forno per 20 minuti circa.

è più mite e si possono trovare *carletti* e *bruscandoli* (luppolo) che crescono spontaneamente.

Da sempre cucinare pietanze con cibi semplici e naturali del territorio mi ha incuriosito ed affascinato, sono convinto che i piatti più apprezzati siano quelli meno elaborati, non per questo meno prelibati. In cucina ho quindi preparato un risotto all'onda usando riso veronese che più appieno risalta il sapore dei bruscandoli. Con i *carletti* ho spadellato una "fortaia alla veneziana" (frittata alla veneziana).

La ricerca della tradizione della cucina veneziana e veneta rispetta il mio modo di cucinare esaltando sapori e gusti del territorio sempre alla ricerca della stagionalità dei prodotti. Con l'arrivo del caldo il fosso ci offrirà anche la *schia grigia d'acqua dolce*, buonissima fritta con la polentina morbida, il *pesce gatto* come da tradizione "in broet" (in brodo), la *tinga rovesada* con il ripieno di pasta da salame cotta al forno.

La mia camminata lungo il fosso è finita, al prossimo piatto ■



**Pescegatto a brodetto**  
(fonte: Profumi Sapori & Fantasia  
Ph: Silvana Scalambra)

## PESCE GATTO IN BROETTO

*"La passione per la pesca di questo abitante del fosso, mi ha portato a cucinarlo al meglio, soprattutto quando sono in famiglia". Isacco Gerotto*

### Ingredienti e dosi per 4 persone

1,3 kg di pesce gatto a tocchi  
200 gr di polpa di pomodoro  
1 cipolla bianca  
3 spicchi d'aglio  
1 mazzetto di prezzemolo  
2 peperoncini  
3 cucchiaini d'olio extra vergine d'oliva  
1 cucchiaino di aceto  
150 ml di brodo vegetale  
2 acciughe  
Sale e pepe q.b.

### Preparazione

Pulire il pesce, eliminare tutte le pinne, soprattutto le più dure e pungenti, la testa, invece, con un coltello pesante. Aprire la pancia e lavare bene sotto l'acqua fredda e corrente, in seguito lasciarlo riposare in uno scolapasta. Successivamente metterlo in una terrina con due litri di acqua fredda, quattro cucchiaini da cucina di aceto e un limone tagliato a metà spremuto. Lasciare riposare per mezz'ora circa. Intanto è necessario iniziare la preparazione del sugo. Tritare insieme tutti gli odori fini su un tagliere, oppure usare un cutter. In una casseruola scaldare l'olio e rosolare a fiamma dolce il soffritto con il peperoncino sbriciolato. Aggiungere il pomodoro, poi l'aceto, alzare la fiamma e lasciare sfumare, pepate e salate, aggiungere il brodo bollente e lasciar cuocere per circa 25/30 minuti, finché si restringe q.b.. Quando il sugo sarà denso al punto giusto prendere il pesce, scolarlo, tagliarlo a tocchi possibilmente uguali e farlo cuocere per una ventina di minuti e a metà cottura girarlo una sola volta. Lasciare riposare il pesce nella casseruola coperta a fuoco spento. Servirlo con polenta brustolata.