

L'ISOLA

Celeste

Ricca di orti e piccole case colorate, Pellestrina è una perla della natura dove il rapporto fra uomo e laguna è ancora stretto e la vita paesana ha radici antichissime che altrove stanno sbladendo. Siamo stati al ristorante Da Celeste, per raccontarvi i grandi classici del mare

GESTI ANTICHI: LE SCHIE CON LA POLENTA

Le schie sono dei gamberetti grigi tipici della laguna di Venezia e del Delta del Po. In verità poco carnosì e non più di 20 anni fa considerati un cibo per i poveri in quanto poco costosi e facilmente reperibili. Ma le schie ben condite, alla solita maniera con olio extra vergine, aglio sale e prezzemolo, sono ottime. La polenta morbida è indispensabile. Per gustarle veramente alla veneziana bisogna assolutamente mangiarle non sgusciate e con le mani.

Vianelli, Busetti, Zenari, Scarpa: quattro cognomi per un fazzoletto di terra lungo poco meno di 11 chilometri. Quattro cognomi per una manciata di case colorate che un tempo facevano da faro ai pescatori dell'isola di Pellestrina, dove ogni quartiere è una famiglia, e dove di notte si può dormire con le porte aperte, perché tanto qui ci si conosce tutti e l'isola è sostenuta da un unico grande credo collettivo. Lo sanno bene i Vianello: Graziano, Rossano, Mirko e figli che dal vecchio Celeste Vianello, negli anni '80, hanno ereditato la scommessa ardita di un ristorante che quasi come un grande preseppe abbraccia il ritmo lento dei pescatori, e riempie i piatti di schie (gamberetti grigi nostrani), seppie che entrano in laguna a marzo per accoppiarsi, e castraure (carciofo violetto di Sant'Erasmo). È una giornata di



brezza estiva, quella che ci vede ospiti della famiglia Vianello, al ristorante Da Celeste, un intimo paradiso di profumi e sapori che nutre la voglia di fuga tipica dell'estate. È Mirko Vianello, chef nato per caso

Foto di Alessandro Boscolo Agostini



LE CASTRAURE OPRIMI BOCCIOLI DI CARCIOFI



Fotografa questo
QR Code e
guarda il
backstage sul
tuo cellulare

Scopri come fare
nell'ultima pagina di
«A Tavola»

Le isole e il Litorale della Laguna di Venezia sono famosi per la produzione di carciofi. Sono molto più piccoli degli altrettanto famosi carciofi romani, ma molto saporiti. Le castraure sono i primi boccioli prodotti ogni anno dalla pianta, che vengono potati per incrementarne la produttività. Una singola pianta di carciofo, con questo trattamento, può arrivare a produrre più di cento chili di carciofi in un anno. L'isola più famosa per le castraure è Sant'Erasmus, dove si tiene una festa nella stagione della potatura.

tra le braccia di questa piccola isola e delle sue tradizioni, a raccontare il mondo semplice e silenzioso di Celeste. «Qui cuciniamo quello che ci arriva dal mare. A marzo, quando ancora il ritmo di lavoro non è molto intenso, penso e provo nuovi piatti che segnano sempre un incontro con la terra, stretta tra mare e laguna, e che sono efficaci e affini alla nostra storia, alla riconoscibilità di questo luogo, solitario e per certi aspetti ancora selvaggio». Tutti, figli, mogli e mamme, in qualche

modo, danno il proprio contributo alla realizzazione dei menù, perché qui la cucina è partecipazione, ricordo, si cambia di giorno in giorno attingendo al pesce pescato, ma si resta sempre fedeli alle tradizioni ittiche locali: la frittura, gli gnocchi con le schie, e il rombo al forno con patate e castraure: un grande classico insostituibile, che chiude una giornata in uno degli ambienti più tipici ed incontaminati della cultura lagunare, che unisce i sapori dell'antica cucina,

la leggerezza di trine e merletti a tombolo, le feste e le regate, i colori delle case, delle barche da pesca e delle reti stese al sole.

DOVE

RISTORANTE DA CELESTE

Via Vianelli, 625
Pellestrina 30173 - Venezia (VE)
Tel. 041 967043 967355