

LA "SFIDA"

Un classico tramezzino al tonno vince il primo concorso Mestre e Venezia continuano a contendersi la paternità

Chi vorrà mangiare il miglior tramezzino tradizionale, quello con tonno e maionese, dovrà andare a Zelarino, in via Tito. Il verdetto è stato proclamato dalla giuria del concorso per il miglior "Tramezzino tradizionale mestrino". Ad aggiudicarsi l'oscar fra i 26 concorrenti è stato il bar "Ai Fradei" di Giuseppina Fabris. Sull'origine veneziana o mestrina del tramezzino continua un infuocato dibattito. La risposta l'hanno cercata ieri sera, durante uno show al centro culturale Candiani, due squadre di Veneziani e Mestrini doc. Per il centro storico si sono battuti Lele Masiol, oste e attore, Marco Forieri musicista con un passato di panificatore, l'archeologo Marco Forieri e lo storico Pietro Bortoluzzi. Sotto l'egida della torre merlata, invece, l'architetto Gianni Caprioglio, Salvatore Esposito e Monica Zuccon del Caffè Sconcerto e, ovviamente, Adriano Anzanello, che nel 1966 si è inventato una ricetta speciale per un pan carrè specifico per i tramezzini. Secondo i Mestrini, tramezzino è solo quello nato alla vecchia rosticceria Canton di via Allegrì, che si serviva appunto del pane di Anzanello. Per i Veneziani, invece, il tramezzino non è che un'importazione veneziana del sandwich inglese. L'accordo non si è trovato...

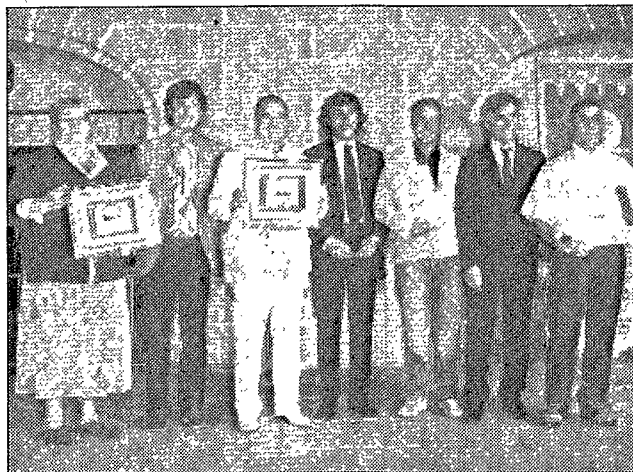
A pagina XII



"L'assalto" ai tramezzini ieri sera in piazza Ferretto

LA SFIDA IN PIAZZA FERRETTO

Il tramezzino più buono è quello classico al tonno



Il gruppo dei vincitori con le autorità

Chi vorrà mangiare il miglior tramezzino tradizionale, quello con tonno e maionese, dovrà andare a Zelarino, in via Tito. Il verdetto è stato proclamato dalla giuria del concorso per il miglior "Tramezzino tradizionale mestrino" dopo due ore e mezza di assaggi.

Ad aggiudicarsi l'oscar fra i 26 concorrenti è stato il bar "Ai Fradei" di Giuseppina Fabris, mentre una menzione speciale

se l'è guadagnata Enrico Padoan del "Midnight Café" di via Calabria, a Chirignago. Il primato dell'innovazione nell'arte del pan-carrè farcito è andato invece alla rosticceria "Fratelli Bottazzo" di piazza Mercato a Marghera con la sua specialità a base di radicchio rosso di Scorzè, sedano e pollo, ma anche, ex aequo, al "Donatello" di Renato Polese, locale di via Antonio da Mestre, che ha deliziato il palato dei giurati con

tacchino, rucola ed erba cipollina.

A stringere la mano agli specialisti del cicchetto, il prosindaco di Mestre Michele Mognato, il presidente della Provincia Davide Zoggia e Maurizio Franceschi della Confesercenti, che ha promosso il concorso all'interno della quattro giorni enogastronomica "La Piazza dei Sapori".

Ma è proprio sull'origine veneziana o mestrina del tramez-



zino che si apre un infuocato dibattito. La risposta l'anno cercata ieri sera, durante uno show al centro culturale Candiani, due squadre di veneziani e mestrini doc. Per il centro storico si sono battuti Lele Masiol, oste e attore, Marco Forieri, musicista con un passato di panificatore, l'archeologo Jacopo Scarpa e lo storico Pietro Bortoluzzi. Sotto l'egida della torre merlata, invece, l'architetto Gianni Caprioglio, Salvatore Esposito e Monica Zuccon del Caffè Sconcerto e, ovviamente, Adriano Anzanello, che nel 1966 si è inventato una ricetta speciale per un pan-carrè specifico per i tramezzini. Secondo i mestrini, tramezzino è solo quello nato alla vecchia rosticceria "Canton" di via Allegri, che si serviva appunto del pane di Anzanello. Per i veneziani, invece, il tramezzino non è che un'importazione veneziana del sandwich inglese. L'accordo non c'è stato, ma una caratteristica alla fine ha messo tutti d'accordo: la bontà.

Giulia Da Lio