

Tramezzino e baccalà padroni alla Piazza dei Sapori

Cento stand di specialità gastronomiche, dibattiti e talk show nel centro di Mestre dal 18 al 21 settembre



Maurizio Franceschi:
«Valorizzare
la città e renderla
competitiva con i centri
commerciali»

Non solo salumi di qualità e pregiati formaggi. Per la nona edizione "La piazza dei sapori" è andata a caccia di novità. A partire dalla cultura. Numerosi gli incontri con esperti e i viaggi del gusto all'interno dell'evento che invaderà il cuore di Mestre dal 18 al 21 settembre. Una manifestazione in grado di attirare centomila persone, di cui ottantamila solo nel fine settimana. «Perché ripresentarsi sempre uguali è rischioso, le cose ripetitive stancano, abbiamo quindi cercato di introdurre qualcosa di inedito» spiega Maurizio Franceschi segretario provinciale della Confesercenti. E tra tutto spicca il concorso dedicato al miglior tramezzino. Perché, si sa, è aperta una disputa tra Mestre e Venezia per la paternità dell'invenzione. In molti propendono per la terraferma visto che qui ha la propria azienda Adriano Anzanello, inventore del pan carrè. Filoncini di pane fresco già tagliati e pensati all'ini-

zio per la Rosticceria Canton di piazza Ferretto, famosa per la prelibatezze delle sue mozzarelle in carrozza. Comunque per uscire dall'impasse si farà un vero e proprio concorso e sarà premiato il miglior tramezzino tradizionale e il più originale tramezzino innovativo. La giuria sarà presieduta dal giornalista Davide Polini e poi toccherà a Giovanni Caprioglio per la Mestre e a Piero Bortoluzzi per Venezia convincere il pubblico sulla paternità del tramezzino durante un talk show che si terrà in piazza Ferretto alle 20.30 del 19 settembre.

Oltre a questo "La Piazza dei sapori" si ripresenta con la consueta formula degli stand dedicati alle specialità regionali. Si va dai cannoli siciliani alla piadina romagnola, dal pecorino sardo al lardo di colonnata e via di seguito ricoprendo le tipicità di tutta Italia. In totale saranno cento gli stand. A dimostrazione di come la manifestazione sia cresciuta basta un dato: la prima edizione non raggiunge-

va i venti banchetti. Per scelta saranno distribuiti in tutte le aree vicine al centro con la sola esclusione di Piazza Ferretto. La scelta è presto spiegata: allargare il centro e creare una grande area pedonale dedicata al commercio. Manna dal cielo per un centro stritolato dai cantieri e che si arabatta in attesa di tempi migliori. «È una formula - continua - Franceschi - per valorizzare i prodotti tipici regionali, ma per rivitalizzare anche Mestre e creare un sistema città in grado di vincere la concorrenza dei centri commerciali».

Tra le chicche c'è poi la presenza della Federazione italiana cuochi con lo stand dedicato al baccalà. Perché anche questo è un prodotto con "marchio" veneziano. A portare il cosiddetto "stock fish" (il pesce bastone) a Venezia è stato addirittura Piero Querini nel lontano 1432 dopo un naufragio nelle isole norvegesi Lofoten. E poi, sempre i veneziani, hanno inventa-

to il "mantecato".

Infine ultima new entry la "Piazza dei sapori" in crociera. Una nave partirà da Venezia l'1 novembre e porterà con sé le chicche gastronomiche nelle sue tappe in Italia, Grecia, Turchia e Croazia.

A presentare la nona edizione della Piazza dei sapori, ieri ai Veterani, uno schieramento di persone, tutte protagoniste della nascita e crescita della manifestazione che chiude l'estate e dà il via all'autunno mestrino. Per la Confesercenti il presidente Piergiorgio Brunetta, per la Provincia l'assessore alle Attività produttive Giuseppe Scaboro, per il comune il prosindaco Michele Mognato e l'assessorato alla Produzione culturale Luana Zanella. Ma anche il dirigente della Biblioteca civica Michele Casarin, Adriano Anzanello, i rappresentanti dell'associazione di commercianti "Mestre viva". E molti altri, tutti responsabili del successo di una manifestazione che fa di Mestre un grande centro.

Raffaella Ianuale

