



Dopo due rinvii per il maltempo, da venerdì 7 a lunedì 10 dovrebbe essere la volta buona per la rassegna di Jesolo

# Ecco “Fish & Cheese” provare per credere

## PESCE E FORMAGGIO

“**F**usse che fusse la volta buona” era il tormentone di un personaggio inventato da Nino Manfredi esattamente 60 anni fa (era il 1959) per la mitica trasmissione Canzonissima. Battuta diventata eterna. Che sia la volta buona è la speranza degli organizzatori che da più di un mese stanno cercando di mettere in scena la prima edizione di “Fish&Cheese” a Jesolo e – archiviati due rinvii dovuti al maltempo – ci riprovano nel prossimo fine settimana (da venerdì 7 a lunedì 10 giugno prossimo) dopo che, in precedenza, anche “Formaggio in Villa”, a Santa Maria di Sala, a metà aprile, dovette combattere con pioggia e freddo. Ma chi la dura di solito la vince – almeno si spera – e, dunque, ecco che da venerdì a lunedì “dovrebbe” essere la volta buona.

### I 100 VINI DELL'ESTATE

E, dunque, per quattro giorni, attorno a piazza Casa Bianca e in numerosi ristoranti ed enoteche jesolane, si celebrerà l'insolito matrimonio fra Pesce&Formaggio, per tradurre il titolo in italiano. Sulla strada, l'attrazione sa-

ranno i banchi della Mostra Mercato con numerosi gioielli della produzione casearia italiana e quelli di Summer Wine, i 100 vini

per l'estate, oltre a laboratori e degustazioni (tutti i dettagli su: [www.fishandcheese.it](http://www.fishandcheese.it)). I ristoranti coinvolti (aderenti a Eat Jesolo, la nuova associazione che riunisce un gruppo di chef e ristoratori jesolani sotto il segno della qualità) invece, dedicheranno ciascuno un piatto alla manifestazione: “Dalla Laguna agli alpeggi” proposto da Omar oppure il “Saccottino di grano saraceno con gamberi e asparagi e Asiago

stagionato Mezzano” dell'Hotel Imperia, le “Moeche, latterini, gamberetti ros, anguilla, fiore di zucca e polpettine di Asiago fresco” firmato da Renato Manfrè al Laguna oppure “Arancino di sardine, spuma di Asiago fresco, asparagi confit e bottarga di muggine” de Al Tragheto di Cortellazzo, fino al “Fish Burger di tonno, pane allo zafferano e Asiago fresco” della Terrazza Sorriso frontemare di via Bafile.

### INSOLITO MA...BUONO

Certo, apparentemente accostare formaggi o prodotti lattiero-caseari ai piatti di pesce potrà sembrare “insolito”, usi e costumi regionali non lo hanno sem-



pre considerato inadeguato. Il contrasto tra formaggi da una parte e prodotti ittici dall'altra, presente nelle cucine italiane del passato, si collegava al diverso modo di vivere e di procurarsi il cibo delle società di pastori e di pescatori. Ma le barriere culturali sono cadute e da quando gli italiani di ogni ceto hanno iniziato a viaggiare e a conoscere altre cucine, si sono diffuse sperimentazioni culinarie alla ricerca di nuovi gusti e, soprattutto, di nuove combinazioni, a l di là dei pregiudizi e dei luoghi comuni. E il formaggio sta diventando sempre più un elemento dinamico e viene considerato cibo quando si consuma da solo (nature) e come ingrediente da cucina quando viene mixato ad altri cibi. È, oltretutto, flessibile perché può essere mangiato, assaggiato e gustato a tutte del giorno: dalla colazione, all'aperitivo, dalla cena al dopocena. Pesce & formaggio è diventato, dunque, sperimentazione, nuovo gusto, contaminazione. E Fish&Cheese sarà l'occasione giusta per cambiare idea e scoprire che Pesce&Formaggio....perchè no?

C.D.M.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**NEI RISTORANTI  
DEL LITORALE  
DA ASSAGGIARE  
I PIATTI CREATI  
PER L'OCCASIONE  
DA EAT JESOLO**



JESOLO Tutto pronto (sperando nel bel tempo) per Fish & Cheese sul litorale