

VivereSlow

Una delle trattorie che entra a pieno titolo nelle "Osterie d'Italia": "Da Maria", pesce freschissimo. E se non c'è pescato? Si chiude



CARLO PETRINI

Oggi la definizione di "osteria" si è molto allargata rispetto al passato e vi possono rientrare le più svariate tipologie di locali. Lo abbiamo capito bene grazie all'osservatorio privilegiato dato dalla guida che Slow Food Editore pubblica da più di vent'anni. *Osterie d'Italia* segnala con pari dignità vecchie inossidabili trattorie in cui il tempo sembra essersi fermato, nuovi e vivaci ristoranti che evolvono dalla cucina di tradizione

Fano, che semplicità



LE IMMAGINI

Al centro: la Fontana della Fortuna e, in alto a destra, la Fortezza Malatestiana di Fano

in quella "di territorio", taverne di campagna, enoteche in cui si può mangiare. Il comun denominatore, oltre a prezzi non esagerati e buona cucina locale, è sempre una certa idea di accoglienza, che però non si rifà soltanto ai canoni classici di ciò che dovrebbe essere un servizio cortese e piacevole, ma soprattutto al fatto che in quel locale vi si schiuderanno le porte di una città, di un lembo di campagna italiana, di un pezzo di costa o un versante di una montagna. Insomma, posti in cui si sta bene a tavola ma in cui ci s'immerge pienamente anche nel contesto agro-gastronomico e sociale.

Ci sono poi osterie che valgono il viaggio, più di qualsiasi attrazione turistica, anche fuori stagione. Prendiamo Fano, sulla costa Adriatica invasa d'estate per le sue spiagge. Città gradevole, dotata di bei monumenti (le antiche mura d'epoca romana, la Rocca Malatestiana, il Duomo, il Palazzo del Podestà) e in una posizione che consente di partire per l'esplorazione dei territori marchigiani più interni al confine con la Romagna. Appena passato lo storico Carnevale fanese forse non ci saranno altre occasioni per una



IL CONSIGLIO

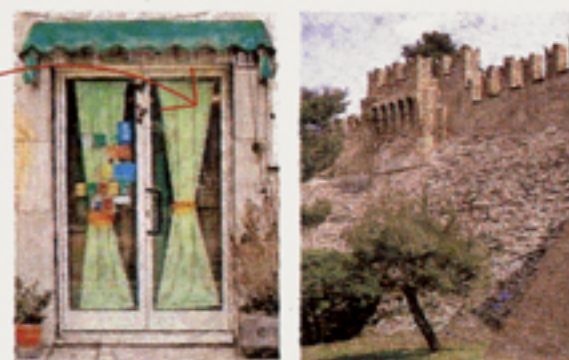
L'OSTERIA DA MARIA

Via IV Novembre 86
Fano (PU)
Tel. 0721-808062



IL CAFFÈ

CAFFÈ DEL PORTO
Via Nazario Sauro 270
Tel. 0721-804579
Fano (PU)



gita a Fano d'inverno, ma la trattoria *Da Maria* è uno di quei locali per cui è d'obbligo fermarsi, allungare un percorso, andarci apposta.

Va detto subito che Maria e la figlia Domenica hanno un modo tutto loro di accogliere e che alcuni puristi forse storceranno un po' il naso di fronte alla loro simpatia non convenzionale. Prenoterete e vi sarà chiesto di ritelefonare il giorno deputato per essere sicuri che il locale sia aperto, perché se non arriva il pesce giusto al mercato ittico locale, dove si riforniscono dai loro pescatori di fiducia, oppure le barche proprio non escono, la trattoria resterà chiusa. Ecco, chi basa il proprio concetto di accoglienza su aspetti diciamo più "formali" potrà anche indispettarsi, ma in questo caso siamo di fronte a un'assoluta garanzia che il pesce da Maria sarà sempre di prima scelta. Pesce che trionfa su questa semplice tavola: dopo la misticanza e una bruschetta, potrete avere subito il vostro incontro con l'Adriatico. Un sontuoso vassoio di pesci al vapore (canocchie, mazzancolle, rombi, mormore, orate, scampetti, gamberi, sogliole) vi farà innamorare del posto e se ci sarà ancora spazio potrete proseguire: tagliatelle fatte a mano o spaghetti alle vongole, triglie al sugo o rana pescatrice arrosto. Cucina molto semplice, dicevamo, che non fa altro che esaltare la bontà della materia prima e che trova nella casalinga versione del brodetto, cucinato da Maria in una pentola di terracotta sulla cenere, una delle sue migliori espressioni. Anzi uno dei migliori brodetti tra i tanti, e in diverse versioni, che potrete trovare lungo tutta la costa adriatica. Per chiudere, anche *Da Maria* si serve la moretta fanese, un caffè versato sopra uno strato di liquori misti (cognac, anice e rum) e arricchito da una piccola scorza di limone: quasi una religione da queste parti.

c.petrini@slowfood.it