



L'APERITIVO

di Massimo Palazzo



Sono lombardo ma da anni abito a pochi km da Treviso una città molto bella, tenuta e migliorata giorno per giorno dal sindaco, criticato dagli esterni ma adorato dai Trevigiani anche di parere opposto alla sua idea politica. Treviso e provincia offrono tantissimo sotto tutti i punti di vista, soprattutto si mangia e si beve bene come in tutto il Veneto con un vantaggio a mio parere, che la scelta qui è molto più ampia. Senza peraltro disquisire di piatti o menù particolari parlerei dell'aperitivo chiamato da queste parti in modo diverso: andiamo a farci un'ombra (di vino). Un detto usato nel passato quando il vino veniva portato in giro con i carretti e lasciato all'ombra degli alberi.

Di posti attrezzati per soddisfare questa usanza ce ne sono molti ma due in particolare consiglieri a chi passasse per questa città.

“ Il Bottegon”. Si trova all'interno delle mura alla porta San Tommaso. Il gestore si chiama Renato una persona squisita e disponibile, buon cuoco ottimo intenditore di vini italiani e stranieri. Appena varcata la soglia il profumo la fa da padrone e ci si trova davanti ad un'esposizione che annienta ogni resistenza. Polpette, crostoni con baccalà, crostoni con formaggi e salumi di tutti i tipi, soppressa genuina, seppioline, polipetti, pesce fritto, olive ascolane, arancini di riso, olivette di mozzarella, porchetta, stecchi di patate, stecchi di carne, mozzarelle in carrozza e tanto tanto altro ancora. La scelta dei vini è evidenziata da due lavagne una per i bianchi e una per i rossi ma oltre a questi basta chiedere un consiglio e la scelta diventa notevole. Mi è capitato di provare un buon barricato e scoprirne la provenienza marocchina.

Il secondo si chiama “Ai Nanetti”. E' in centro vicino alla Loggia, di fianco al megastore Benetton. Frigor banco e affettatrici originali anni 50, radio antiche di tutte le marche e banconote di tutto il mondo completano l'arredamento. Non ci sono posti a sedere. Si possono gustare prosciutti e formaggi molto particolari tagliati a spicchi e serviti su piccole assicelle e tanti prodotti sott'olio e di vini ce ne sono di tutti i tipi. Ne vale veramente la pena. Il locale è stato nominato anche nella trasmissione il gastronomo su radio 24. Sulla falsariga dei due citati ce ne sono tanti altri ma uno mi ha colpito per il nome: Farmacia dei sani.....il negozio di fianco è proprio una farmacia.

Se passate di qui BUON APERITIVO.....pardon buon ombra