

# Con l'enogastronomia le "radici fasciste"

Ci stupisce sempre trovare sui giornali che "piu' antifascisti non si puo'" qualcosa che invece si richiama positivamente al Ventennio, a cio' che in esso si riuscì a realizzare e che magari neanche noi, su questo "nostro" versante conoscevamo.

Sentite questa, trovata sul supplemento dell'Espresso. Dove si parte, descrivendo le delizie gastronomiche di Metaurilia (provincia Pesaro/Urbino) da quelle che sono state le origini del cosiddetto "mare nell'orto".

Scriva la brava Andreina De Tommasi.

*E' il racconto gustoso di terra e di mare, che è poi la base della cucina italiana. Soprattutto in quei luoghi dove gli agricoltori convivono con i litorali sabbiosi, come nell'Abruzzo della Costa dei Trabucchi, dove il contadino si allunga sul pontile e si trasforma in pescatore. Come sull'Adriatico marchigiano, dove gli ortolani-marinai tirano su la barchetta fin dentro l'orto, e dove il tempo è scandito fra la semina e la pesca. Soprattutto a Metaurilia, borgo di Fano, nella provincia di Pesaro-Urbino. Qui infatti è nata 'iniziativa "II mare nell'orto", che parte proprio da Metaurilia e poi si sposta con altre tappe gastronomiche tra Fano, Senigallia, Vlarotta, Mondavio e il Furlo. Gli organizzatori, l'Associazione Sommelier di Pesaro e la confraternita del Brodetto di Fano, hanno voluto rendere omaggio a quegli ortolani-pescatori che hanno inventato ricette quotidiane che ora spiccano nei migliori menù. "Questa zona era famosa per la coltura del cavolfiore", dice Corrado Piccinetti, biologo marino, "e infatti il piatto forte è la zuppa di cavolo con le alici. Gli ortolani uscivano in mare con le loro "batane", barche a fondo piatto, a "seminare" le nasse per le seppie, ma pescavano anche paganelli, triglie, mormore, zanchette, sogliole e naturalmente alici, sardine, sgombri. E una volta a casa, in genere le mogli, univano il pesce con quello che avevano nell'orto". E da questa tradizione sono nati i piatti più significativi della gastronomia della zona. Ecco allora la rana pescatrice con gli asparagi, il rombo con patate e pomodoro, la coda di rospo con i carciofi. Tutti piatti presentati alla Lanterna di Metaurilia, il 7 giugno*

poi c'è la "parte storica".

E qui viene il bello, almeno per noi. Perché sugli ortolani-pescatori si legge:

*Quello che resta di un sogno: Metaurilia. Ovvero una bella casa colonica (115 strutture, ormai quasi del tutto modificate) e un ettaro di terra verso il mare. Ci abitavano più di cinquecento coloni. E' l'unico esempio di bonifica del Ventennio presente nella provincia di Pesaro Urbino, [www.lavalledelmetauro.it](http://www.lavalledelmetauro.it). Gli ortolani-pescatori fornivano a Fano e dintorni i prodotti dell'orto e del mare, avevano costituito anche una cooperativa per la raccolta e la conserva dei pomodori. Gli architetti della zona hanno chiesto che venga realizzato al più presto un "museo della bonifica" e che vengano conservate le strutture ancora esistenti.*