

Confraternita del Bombino

di San Severo

ORGANIZZA IL

Simposio

LE TRADIZIONI A TAVOLA

Anguilla di Lesina e d'Araprì

16 Luglio 2004 ore 18,00
Cantine d'Araprì
Via Zannotti, 30 - San Severo

Il mistero delle anguille

DAL MAR DEI SARGASSI RAGGIUNGONO IL GARGANO DOPO UN LUNGHISSIMO VIAGGIO

Sono misteriose, strane, diaboliche. Lo dicono i pescatori e lo confermano gli scienziati: nessuno conosce a fondo le anguille. Nessuno sa perché facciano il giro del mondo per poi rimanere anni e anni impantanate nel fango. Nessuno sa perché a un certo punto siano costrette a ripartire e a ripercorrere gli stessi mari per tornare dove sono nate, riprodursi e morire. Nessuno sa come possano vivere anche settant'anni e come possano campare incredibilmente anche due o tre anni senza toccare cibo.
Le anguille nascono nel mar dei Sargassi, proprio al centro dell'Atlantico, al largo della Florida meridionale. All'inizio del loro lunghissimo viaggio sono minuscole larve (leptocefali): foglioline lunghe e sottili che si lasciano trascinare dalla corrente. Quando raggiungono il Mediterraneo si chiamano "ceche" e sono piccole come un fiammifero.
Dalle coste europee iniziano a risalire le acque interne: fiumi, ruscelli, falde sotterranee, possono infilarsi e arrampicarsi ovunque. Quando raggiungono le dimensioni di una matita prendono il nome di ragani.
Arrivate nella laguna di Lesina si fermano, scavano una tana nei fango con due fori uno per la testa e uno per la coda - e rimangono lì. Escono soltanto la notte per cercare il cibo: sono carnivore (mangiano molluschi, crostacei, larve di insetti) e crescono più o meno rapidamente, a seconda della qualità e della temperatura dell'acqua. Lesina, in particolare, offre condizioni ideali, perché la laguna è ricca di nutrimento e calda (sotto gli 11, 12 gradi le anguille smettono di mangiare). I maschi pesano 2 o 3 ettogrammi; le femmine (i capitoni) diventano molto più grandi: possono raggiungere la lunghezza di 70, 80 centimetri e il peso di 2 o 3 chilogrammi. Dopo 8 o 9 anni entrano nella fase riproduttiva: costrette a rispondere a un richiamo misterioso ripartono, scappando dalla laguna, attraversano lo stretto di Gibilterra e tornano esattamente nel punto in cui erano nate, per riprodursi a mille metri di profondità e morire subito dopo.

MENÙ

Minestra d'Anguilla
Sinfonia di gusti diversi esaltati da mani lavoratrici. Nell'approccio con il brodo, l'autentica "ouverture" di una meravigliosa opera naturale.

d'Araprì Brut Magnum

Anguilla arraganata al pomodoro

Arraganata nella dicitura dialettale "arrajanet" celebra l'autentica cucina contadina che si serve di condimenti del territorio per "arrangiarsi" nella preparazione delle pietanze.

Anguilla arraganata al Lampasciuolo

La differenza tra le due portate arraganate entrambe di gusto spiccatamente mediterraneo, sta nell'utilizzo di un gioiello esposto al sole, il pomodoro, e di un gioello nascosto sotto terra, il lampasciolo.

Rosè vivace Vintage 2003

Anguilla allo Spiedo

"Eppur si muove" . Così dolce è l'appuntita lama che par l'anguilla non soffrire e sinuosa si forgia a "nodo di Savoia".

d'Araprì Riserva Nobile 2001

Crognaletti infilzati con il giunco palustre

Lucente e argenteo, di piccola dimensione, diversamente saporito, vien trapassato dal naturale aculeo del giunco palustre fresco prima di finire sui carboni.

Fiore di Rucola dell'Istmo

Erba selvatica spontanea dal gusto forte che colora le dune sabbiose del Bosco Isola - Istmo di Lesina.

Bianco Vintage 2003 Dosè

Sapore di Bottarga

Lavorata con poco sale e molto sole ci è regalata dalla femmina ovata di cefalo che trova nel lago di Lesina il suo habitat ideale.

Crudità Pelose

Vinca la fantasia e si aspetti l'assaggio.

d'Araprì Pas Dosé



Da un'idea di Girolamo, Luigi, Ulrico e Nazario, nasce questo incontro tra amici il terzo Venerdì di Luglio 2003, con l'augurio di una ripetuta e migliorata esperienza che di anno in anno possa arricchirsi e pregiarsi dei tesori custoditi nel grande giacimento enogastronomico che è la Nostra Terra.
Agli Uomini saperla Vivere …



Solo per Inviti

Tel. 0882.227643