

ATALAYA MARIÑANA

Victor Castro



Cafetería "Marina 2", la mejor cocina en un especial entorno

Situada en pleno corazón del incomparable **Puerto deportivo de Sada**, se encuentra la Cafetería "**Marina 2**", un local acogedor que regente su nuevo director **Tito Ageitos**, gran enamorado del tema de hostelería.

Desde junio del 2011 en que asumió la nueva empresa, **Tito** se viene esforzando en mejorar todos los servicios, ofreciendo a su selecta clientela unas magníficas especialidades de hostelería, a unos precios muy asequibles.

Dispone de una carta con una amplia variedad de sugerencias, destacando entre las mismas los arroces, que sirve en tres modalidades: arroz con marisco y ve duras, arroz negro con calamares y fideuá.

Tiene igualmente un menú del día, compuesto de dos platos, postre, café y agua, al precio de 10 euros, y los fines de semanas, domingos y festivos, dos platos, postre, vino de la casa y agua, a 12 euros.

Entre otras variedades del menú, hay que resaltar unos sabrosos los mejillones de la ría, en tres recetas; raxo y codillo de cerdo al horno; pulpo en tres preparaciones muy especiales, además de los mejores mariscos, éstos siempre previa reserva anticipada.

La merluza tiene en "**Marina 2**" una especial preparación, que merece siempre la atención del cliente, como de igual modo cualquiera de los menús de los que se incluyen en la carta.

En la temporada de verano, y en una amplia terraza interior con vista al mar, ofrece al público unas sabrosas sardinas a la parrilla, de nues-

tras rías, y los muy sabrosos "churrascos" de ternera gallega, o bien de cerdo.

Que decir de su bien nutrida bodega de vinos, en los

que hay reservas de marcas de un gran prestigio, como los magníficos caldos gallegos: **Mencia, Ribeiro, Albariño o Godello**, además de los **Rioja, Ribera del Duero, Lambrusco** y cavas.

Como final de temporada 2012 - y antes de acometer en el local unas importantes reformas, por lo cual cerrará todo el mes de diciembre- **Tito** ofrecerá a sus clientes y amigos, el día 30 del presente y a partir de las 8, un refrigerio, como agradecimiento a esa confianza que le vienen demostrando desde que asumió la nueva dirección.

Recordar, que los teléfonos de atención al cliente de esta firma de hostelería son: 981-624.106 y 981-624.570.

CONFCOOPERATIVE I riconoscimenti si aggiungono a quelli ottenuti al concorso enologico "Matilde di Canossa"

Il Gambero Rosso premia il Grasperossa della Cantina Settecani

Il lambrusco secco dell'azienda ha ricevuto il premio per il miglior rapporto qualità-prezzo

ESCLUSIVITA' MODENA

La Cantina Settecani è segnalata nell'edizione 2013 della celebre guida Vini d'Italia del Gambero Rosso, mentre il suo "Lambrusco Grasperossa di Castelvetro secco" ha ricevuto il premio per il miglior rapporto quali-

tà-prezzo assegnato ogni anno dalla guida Berebene 2013, sempre del Gambero Rosso.

Ne dà notizia Confcooperative Modena, alla quale la cooperativa vitivinicola aderisce.

I riconoscimenti del Gambero Rosso si aggiungono a quelli ottenu-

ti al concorso enologico "Matilde di Canossa - Terre di Lambrusco", in occasione del quale la Cantina Settecani di Castelvetro ha ricevuto due diplomi di merito con il Lambrusco di Sorbara Dop e il Lambrusco Grasperossa di Castelvetro Dop.



STORICA La sede della Cantina Settecani

LAVIS

Il recupero dei vitigni perduti

Il progetto di Giampaolo Girardi, tra ricerca storica e tradizione

► LAVIS

Recuperare e/o valorizzare i vitigni che nel passato erano coltivati in Trentino e sono andati perduti. È dal 1985 che Giampaolo Girardi porta avanti il progetto «Vini dell'Angelo», a metà fra ricerca storica e recupero delle tradizioni enologiche del territorio.

Per questo, Girardi ha organizzato una degustazione al bar Leimer. Protagonisti proprio i vini nati dall'uva che, prima della Grande guerra, caratterizzavano il nostro paesaggio. Ora quei vitigni sono andati

in parte perduti. Girardi li recupera, gestendo un vivaio a Civezzano. Il suo obiettivo è convincere anche i produttori, che dovrebbero ripiantare i vitigni dove erano originariamente coltivati.

«L'interesse è però scarso - ha spiegato Girardi - Il commercio di vino si basa ormai solo su poche varietà». Nel 2011, il 70% dell'uva prodotta in Trentino era Chardonnay, Pinot Grigio o Müller Thurgau. Nel 1974, queste varietà raggiungevano piccole percentuali della vendemmia dell'uva trentina. Per convincere i pro-

duttori, Girardi si occupa anche della commercializzazione dei vini. E l'interesse, sta aumentando. «Per vent'anni - dice Girardi - ho portato avanti questa ricerca solo per motivi culturali. Ora si sta ampliando il mercato, con più interesse per ciò che è riportabile alla tradizione. La presenza storica di un vitigno autoctono - ha concluso - dà anche un senso di autenticità al territorio».

Le varietà recuperate o valorizzate da Girardi sono Lagarino Bianco, Nosiola, Paolina, Peverella, Veltliner Rosso, Verdealbara, Vernaccia Bianca,

Casetta, Franconia, Gropello di Revò, Lambrusco a foglia frastagliata, Marzemino Gentile, Negrara, Negrone, Pavana, Portoghese, Rossara, San Lorenzo, Schiava Nera, Teroldico e Turca. Tutte varietà tradizionali, reperibili anche in bottiglia. Altre otto varietà, sia a

frutto bianco sia rosso, sono in fase di recupero. Fra le cantine che hanno scommesso su questo progetto la Nicolodi di Cembra, la Casata Monfort di Lavis, la Zeni di San Michele e la Fedrizzi di Mezzolombardo.

(d.e.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Pagina 27**