

A Sal del Mar, tra cucina marinara e storie muggesane

14 Gennaio 2022



Testo di Alessandra Piubello

Foto di Fabrice Gallina

Ecco Trieste di fronte a noi. Dal plateatico del ristorante Sal del Mar, lo sguardo corre ai piccoli gozzi dei pescatori, mentre si sente profumo di salmastro e si ascolta lo sciabordio delle acque del golfo. Che pace, sembra che qui il tempo rallenti, forse per godersi il sole e le storie del mare. Siamo nel mandracchio di Muggia, un piccolo

borgo di pescatori, l'ultimo baluardo italiano prima dell'Istria: il confine è a pochissimi chilometri. *Mandracchio* indica una piccola darsena, un porticciolo racchiuso, dove i pescherecci stanno al riparo, al sicuro dalle mareggiate che possono battere la baia. La cultura marinara di Muggia è ben evidente non solo nelle barche ancorate ma anche nel ristorante dove stiamo pranzando, che condensa nel nome le sue caratteristiche fondamentali.



Cucina rigorosamente di mare, ovviamente – e non potrebbe essere altrimenti – con i pescatori che ti vendono il pesce praticamente in casa. E il sale. Che non c'entra con la salatura nelle ricette. Cambiamo per un attimo prospettiva e immaginiamo di arrivare a Muggia dal mare. Guardandola dall'acqua azzurra, vediamo come le bianche pietre d'Istria e le case colorate creino un armonico tutt'uno con il verdeggiante altopiano carsico. Ecco il castello trecentesco, che domina la cittadina; entrando nel mandracchio, compare un fortino. È proprio quello che sta alle spalle dei tavoli imbanditi, che poi divenne magazzino del sale, tesoro prezioso dei veneziani che qui lo stipavano, fino a metà dell'Ottocento.



Poi seguì l'attività di ristorazione, documentata da una cartolina datata primi del Novecento, ma che potrebbe essere iniziata anche prima. Nel corso di questi centovent'anni circa, molti proprietari si sono succeduti. Da sette anni e mezzo ci sono Marco Sillani e Roberta Di Maso. "Appena ho visto questo posto me ne sono subito innamorato – commenta Sillani, ristoratore patron – un luogo così ricco di storia da rimanerne affascinati". Ci mostra alcune particolarità, all'interno del locale-fortino: i binari dei treni che furono presi da muggesani quando la ferrovia venne irrimediabilmente chiusa; la creazione forse della prima cucina a vista, sfruttando il muro tra la cinta muraria (Muggia era munita di una solida cerchia muraria intorno alla città) e l'intercapedine per creare un vano.



Lo chef Andrea Razman collabora ormai da cinque anni con la coppia e basa la sua cucina sulla fresca materia prima, offerta nella sua semplicità. Come nel *Polpo grigliato con purè di patate all'erba cipollina*, o negli *Gnocchi con ragù di astice e caviale*, o nel *Branzino in crosta di sale aromatizzata agli agrumi con bieta alla dalmata* (quest'ultimo piatto tipico istriano) che ci viene aperto davanti, togliendo la copertura salata.





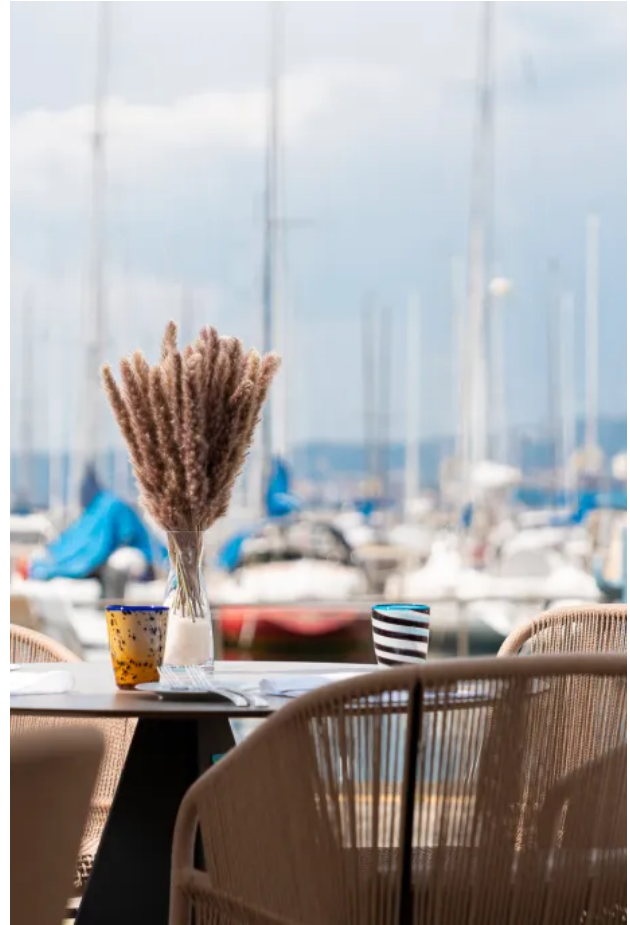
"Ci piace lavorare in sala a contatto con i clienti – continua Sillani – mostriamo loro il pesce (c'è una teca con il pesce a vista, ma anche un carrello con il pesce al forno, ndr) e lo sfilettiamo di fronte a loro usando il guéridon. Oltre al menu usiamo molto la lavagna con i piatti del giorno che variano a seconda del pescato quotidiano".



Tra un bicchiere di malvasia di un produttore muggesano e un *Calamaro ripieno di "patate in tecia"* (quest'ultime un piatto istriano), Sillani racconta un aneddoto. Un tempo questo locale, seppur l'insegna recitava "All'Istria", veniva chiamato dai muggesani "da Hitler". Ci vengono mostrati i giornali dell'epoca, siamo nel 1955 e i titoli: "A Muggia un sosia del Führer".



Di fatto la gestione di Giacomo Stener, che sembrava essere perfettamente identico al baffetto infernale – che durò dal '34 fino al '59 – richiamò vari clienti che volevano capire se Adolf fosse ancora vivo e si fosse rifugiato qui. Cosa impossibile, visto che durante la guerra Muggia, forte della sua tradizione proletaria e antifascista, fu tra i più attivi centri della Resistenza istriana, come dimostrato dalla Medaglia d'Argento al Valor Militare. È incredibile come questi borghi di confine abbiano così tante storie da raccontare mentre si assapora la loro cucina.



Sal del Mar

Largo Nazario Sauro, 10

34015 Muggia (TS)

www.saldemar.it
