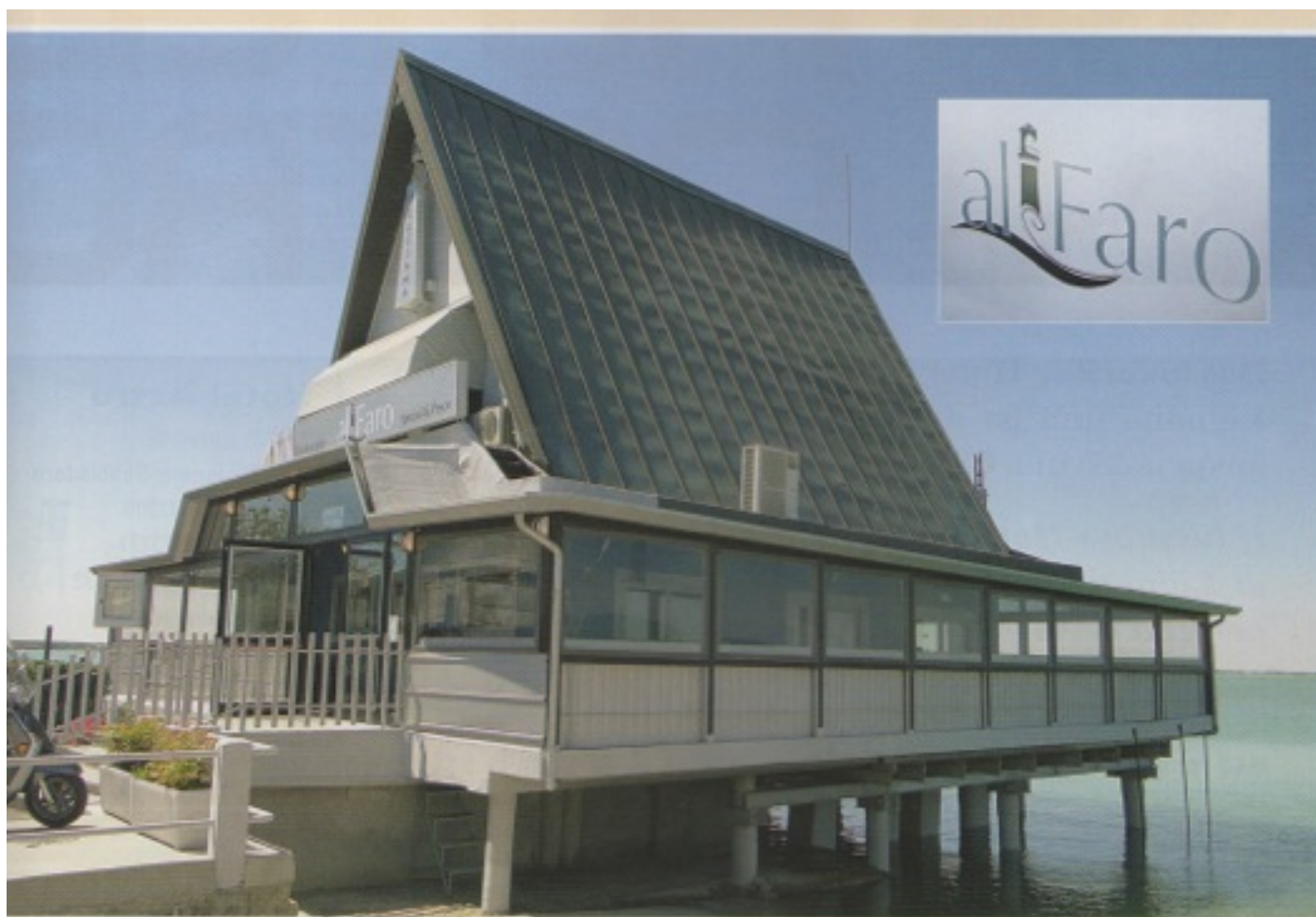


RISTORANTE

Rassegna Stampa



AL FARO DA LUCIANA

Via Lagunare, 31 Lignano Sabbiadoro - Tel. 0431 71073

I sapori del mare d'inverno

classici tre mesi di chiusura invernale, come tutti gli anni, ma, a febbraio 2013, il ristorante "Al Faro" da Luciana Bortolusso a Lignano Sabbiadoro riapre i battenti per la festa degli innamorati. Ora è tutto pronto per ripartire alla grande in vista della bella stagione.

Siamo nella zona della vecchia darsena, in via Lagunare. In un tipico locale di mare. «Ambiente ideale per chi ama gustare la semplicità di piatti genuini e il sapore autentico di una cucina tradizionale e naturale», spiega con entusiasmo la signora Luciana che, da nove anni, gestisce il ristorante liganese con la collaborazione del marito Mauro, delle figlie Jennifer e Vanessa, della sorella Elda.

La location è meravigliosa. Il ristorante "Al Faro" sorge infatti su palafitte sulle acque placide della Laguna di Marano Lagunare. È ormai noto come questa, racchiusa tra l'estremità del litorale di Lignano e la Laguna di Grado, «sia un'area di straordinaria suggestione paesaggistica, tra canneti e un susseguirsi di canali, le cui acque sono protette dal mare aperto e da un dedalo di isole sabbiose dove sono ancora visibili i casoni dei pescatori maranesi». La sensazione è di essere in mezzo al mare, la vista è impagabile e i tramonti sono indimenticabili.

Lei, la padrona di casa, lavora nel suo ambiente naturale. «Sono nata a Marano Lagunare da madre maranese e padre veneto - racconta - e porto con me le vecchie tradizioni

Sulla tavola prodotti tipici della cucina maranese. La sensazione sedendosi è di essere in mezzo al mare

culinarie del mio paese». Come nasce la mia passione per la cucina di pesce? «Me l'ha trasmessa mia madre - prosegue Luciana -, maranese doc, amante del pesce fresco locale e cuoca straordinaria».

Nel settore della ristorazione dagli anni Ottanta, la signora Bortolusso è ora pronta per un'altra tappa importante della sua attività. «Al Faro», grazie alla recente ristrutturazione, aggiunge un nuovo tassello ai consolidati punti di forza: «Il locale è in una posizione invi-

diabile, è accogliente e a conduzione familiare, punto d'incontro tra qualità e ricerca dei prodotti, passione, professionalità e cordialità».

Valore aggiunto è indubbiamente l'ampia terrazza, lì dove è possibile mangiare nei mesi caldi le specialità curate dalla titolare, esperta di sapori e prodotti locali tipici della cucina maranese, capace di stuzzicare l'appetito della clientela con ricette presentate con qualche variante di giorno in giorno. Una clientela che riempie i tavoli d'estate ma è presente in buon numero anche nel resto dell'anno.

I piatti? Si va dagli antipasti saporiti, quali cozze alla tarantina e frutti di mare gratinati, agli antipasti più delicati: canestrelli e cappe lunghe ai ferri, selezione di marinati agli agrumi. La scelta dei primi è molto ampia: spiccano gli

spaghetti "Al Faro" e quelli "alla Luciana" con moscardini e olive taggiasche. Quindi le inconfondibili frittiture e grigliate a base di pesce fresco locale del giorno e crostacei. Così come sono imperdibili i dolci fatti in casa sempre da Luciana: un'ampia varietà di crostate con confettura, delicate

Una cinquantina di coperti nella sala interna ed altrettanti nella splendida terrazza esterna

mousse, il più tradizionale salame al cioccolato. Un buon consiglio è quello di affidarsi alle mani sapienti della cuoca: proporrà senza dubbio un pesce fresco di giornata e ve lo preparerà ad arte.

"Al Faro", una cinquantina di coperti nella sala interna ed altrettanti nella splendida terrazza esterna, osserva il giovedì come turno di chiusura settimanale invernale.

Per prenotazioni: 0431 71073; visitare anche il sito internet www.ristorantealfaro.com.

Il locale si presta anche per cene aziendali, compleanni e piccole cerimonie, e accoglie con piacere gli amici a 4 zampe. Non a caso la signora Luciana è una dei titolari del nuovo stabilimento balneare "Doggy Beach" per i cani e loro padroni.

Marco Ballico



Moscardini alla luciana con polenta

Privare i moscardini della loro sacca interna. Lavarli accuratamente. A parte, tritare insieme scalogno, aglio e prezzemolo quindi fare imbiondire, ma non soffriggere, in una padella antiaderente con l'olio extravergine d'oliva. Aggiungere i moscardini puliti, la polpa di pomodoro, le olive taggiasche, il vino bianco secco, la foglia d'alloro e l'origano. Cuocere il tutto a fuoco vivace per i primi 10 minuti. Coprire con un coperchio e ultimare la cottura a fuoco moderato per circa 20/30 minuti. Impiattare i moscardini accompagnandoli con le fette di polenta precedentemente grigliate. Servire.
Vino consigliato: Friulano (Tocai) D.O.C Annia, Azienda Cavaliere Bortolusso Emiro.



GLI INGREDIENTI

Tempo di preparazione:
40 minuti circa

Livello di difficoltà:
media

Per quattro persone

- 1 kg di moscardini (piccoli polipetti nostrani),
- 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 2 scalogni
- 2 spicchi d'aglio
- 100 gr. di olive taggiasche
- 3 cucchiaini di polpa di pomodoro (o 200 gr. di pomodorini ciliegini)
- Mezzo bicchiere di vino bianco secco
- Una foglia d'alloro
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- 1 cucchiaino di origano fresco
- 8 fette di polenta bianca

LA CURIOSITÀ

Le olive taggiasche sono uno dei prodotti agricoli più importanti e conosciuti del nostro paese. La zona di coltivazione privilegiata si trova nella provincia di Imperia caratterizzata da un microclima particolarmente adatto. L'olivo di varietà taggiasca è una pianta imponente che può raggiungere anche i 10 metri d'altezza. Il tronco si presenta contorto, spesso inclinato e ogni pianta ha caratteristiche strutturali assolutamente originali. L'albero diventa produttivo dopo tre anni e può rimanere tale per secoli.

Le olive taggiasche producono un olio extravergine molto apprezzato, sono di forma allungata, leggermente cilindrica, e appena raccolte hanno un sapore forte e molto amaro.



settembre 2010
126

SAPORI E TRAMONTI IN LAGUNA

Otto chilometri di spiaggia dalla sabbia finissima e dorata, lambita da un mare calmo e dal basso fondale. Prestigiosa località balneare, premiata con la Bandiera Blu d'Europa, Lignano Sabbiadoro è capace di trasformare ogni desiderio di vacanza in realtà. Sport e divertimento, benessere e cultura trovano qui il giusto connubio. Oltre la spiaggia, i giardini eleganti, i negozi, i ristoranti della città; la pineta, dove la passeggiata serale al riparo gradevole dell'ombra diventa un rituale piacevole e immancabile; infine, le riserve naturali, raggiungibili in batana, la tipica barca lagunare dal fondo piatto, oppure attraverso le piste ciclabili, per ammirare la magica luce lagunare, le anatre, gli aironi e gli altri innumerevoli abitanti del meraviglioso paradiso naturale. Racchiusa tra l'estremità del litorale di Lignano e la Laguna di Grado, la Laguna di Marano è un'area di straordinaria suggestione paesaggistica oltre che un ecosistema di importante valore naturalistico. Tra canneti e placidi canali, le acque tranquille dell'ambiente palustre sono protette dal mare aperto da un dedalo di isole e isolotti sabbiosi dove sono ancora visibili i casoni di canne e legno, tipici insediamenti temporanei dei pescatori, testimonianza di modi di vita dalle origini antiche. Situato nella zona della vecchia darsena a Lignano Sabbiadoro, in via Lagunare, il ristorante **Al Faro da Luciana** è il tipico locale di mare, l'ambiente ideale per chi ama gustare piatti fatti in casa a base di pesce fresco locale. Molto accogliente e a conduzione esclusivamente familiare, è circondato dalle splendide acque della Laguna naturale di Marano. Sull'ampia terrazza dalla vista rilassante e romantica, mentre un tramonto dai colori caldi rende ancora più suggestiva l'atmosfera, si possono assaporare le specialità curate attentamente da Luciana, grande esperta di sapori e prodotti locali, capace di stuzzicare il vostro appetito con le sue invitanti ricette davvero da provare.



Al Faro da Luciana
via Lagunare - Lignano Sabbiadoro (UD)
Tel. 0431 71073
Aperto dal primo venerdì di marzo all'8 dicembre.
Chiusura invernale il giovedì

TIPP



► **Ristorante Al Faro**

Das ausgezeichnete Fisch-Restaurant Al Faro, am Ende des alten Hafens von Lignano Sabbiadoro gelegen, bietet neben wunderbaren Gerichten auch einen traumhaften Ausblick auf die Lagune von Lignano.

U'ecellente ristorante di pesce Al Faro, situato alla fine della vecchia darsena di Lignano Sabbiadoro, offre oltre alle sue meravigliose pietanze anche una vista incantevole sulla laguna di Lignano.

ABENDS KANN MAN spektakuläre Sonnenuntergänge genießen, hervorragend essen und dazu ein Gläschen Wein trinken. Chefin Luciana ist meist selbst in der Küche, um die Fisch-Spezialitäten zuzubereiten und im Service hilft oft die hübsche Tochter Jennifer. Die Fische und Meeresfrüchte, die serviert werden, sind fangfrisch. Zu den Spezialitäten des Hauses gehören Miesmuscheln und Venusmuscheln nach Tarantiner-Art, Spaghetti al Faro, Moscardini alla Pirata und gedünstete Tintenfische mit hausgemachtem Polenta. Am Wochenende werden Tisch-Reservierungen empfohlen. **☛**

ALLA SERA CI SI PUÒ godere uno spettacolare tramonto ed una cena eccellente accompagnata da un bicchiere di buon vino. Luciana, la titolare, è quasi sempre impegnata in cucina a preparare specialità di pesce mentre la bella figlia Jennifer aiuta spesso nel servizio ai tavoli. Il pesce e i frutti di mare serviti qui sono appena pescati. Tra le specialità della casa si ricordano in particolare le cozze e le vongole alla tarantina, gli spaghetti al Faro, i moscardini alla pirata e le seppie al vapore con polenta fatta in casa. Il fine settimana si consiglia di prenotare il tavolo. **☛**

Ristorante Al Faro, Via Lagunare 4 (Vecchia Darsena, Alter Hafen), Lignano Sabbiadoro, Tel. +39 0431 71 073



