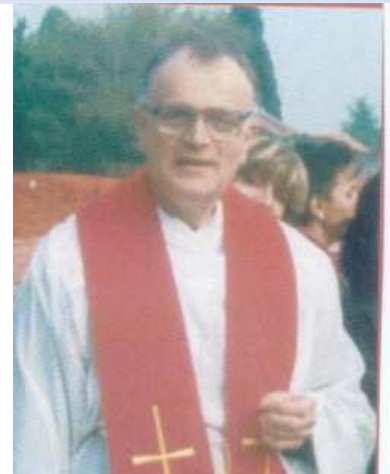


Don Carlo lascia dopo 25 anni

SAONARA Ormai è ufficiale, il passaggio del testimone è fissato per il prossimo 20 ottobre: quel giorno nella canonica di Villatora arriverà il nuovo parroco, don Valentino Sguotti, oggi direttore del Centro missionario diocesano. Dopo 25 anni trascorsi alla guida della comunità pastorale di Villatora, Don Carlo Sanavia, nato a S. Angelo di Piove nel 1938, entrerà invece nella Casa del clero di via Vescovado a Padova. Il prossimo 6 ottobre i parrochiani e i volontari del patronato lo saluteranno con una giornata speciale, di festa e di preghiera. Dal 1988, anno del suo ingresso a Villatora, don Carlo Sanavia ha dato un notevole impulso alle attività del patronato, divenuto oggi uno dei più vitali del comprensorio. Don Sanavia verrà ricordato anche per l'importante iniziativa del restauro della chiesa parrocchiale, avviato nel 2008. Don Valentino Sguotti ritorna invece al ministero pastorale dopo sei anni trascorsi come direttore del Centro missionario diocesano di Padova; alla sua nuova comunità di fedeli il futuro parroco ha già inviato, lo scorso luglio, una lettera di saluto. Nato a Pontelongo nel 1958 e ben presto trasferitosi a Legnaro, don Valentino Sguotti è stato ordinato prete nel 1983 e sino al 1988 è rimasto nella parrocchia di S. Bartolomeo a Tencarola, come vicario parrocchiale. Del 1988 la partenza per l'Ecuador come missionario; dal 1994 al 2007 invece ha svolto il ministero di parroco a San Leonardo di Borgoricco, prima di venir nominato dal vescovo Mattiazzo direttore del Centro missionario diocesano. Patrizia Rossetti



Brevi

SAONARA Sabato teatro in giardino Il gruppo "Consolato degli Apolidi" sabato alle 21.30, nel giardino della trattoria Al Bosco, porta in scena "Il mio imperfetto divenire" di Max Ferrara. Iniziativa promossa dalla Pro loco, con il patrocinio del Comune. Ingresso libero.

Il sapore della piovra morbida e versatile

di Nicola Stievano C'è qualcosa di regale nella piovra. Di regale e di armonioso per via di quei suoi movimenti che sembrano una danza. La piovra è decisamente la regina dei mari, e c'è chi le ha attribuito addirittura poteri divinatori (ricordate i pronostici del grandel polpo Paul ai mondiali di calcio?). La sua bontà fa della piovra anche una delle pietanze più ambite. Non a caso ad ogni latitudine è regina anche in cucina. La sua polpa morbida e gustosa si presta per un'infinità di preparazioni. Altro vantaggio è che di questo grosso cefalopode si butta via ben poco. Al ristorante Le Tentazioni di Villatora di Saonara, elegante locale aperto solo da pochi mesi ma forte dell'esperienza internazionale maturata dai suoi due giovani titolari (il maitre e sommelier Daniel Marzotto e lo chef Marco Volpin, amici d'infanzia), la piovra è uno dei piatti cult. Volpin la prepara in salsa Teriyaki (a base di soia) con patate e polvere di olive taggiasche. «Tempo di cottura 50 minuti» spiega il cuoco di scuola Blumenthal e Vezzoli «e poi raffreddamento nel suo liquido. Quindi la piovra viene spadellata e bagnata con salsa Teriyaki. Pezzatura ideale sul chilo e mezzo, provenienza Atlantico». In terra veneziana c'è solo l'imbarazzo della scelta per gustare dell'ottima piovra. In centro storico a Venezia è uno dei punti di forza: la Trattoria Rialto Novo, a due passi dal ponte, propone l'insalata di piovra mentre l'Osteria al Ponte Storto la serve come carpaccio. Ampia scelta anche al Ristorante Vecia Brenta di Mira. Nel Trevigiano, a Castelminio, una curiosità: Il Casolare propone una pizza al carpaccio di piovra. Piovra ai ferri invece alla Trattoria Hesperia in piazza Crispi a Treviso. L'Osteria Al Borgo Antico di Casier serve l'insalata di piovra e patate. Quest'ultimo abbinamento è apprezzato anche in provincia di Belluno, ad esempio all'Osteria da Chichibio a Fener. A Belluno l'insalata di piovra si può assaggiare al Terracotta in borgo Garibaldi.

