

SAPORI *d'* ITALIA

RIVISTA DELL'INDUSTRIA CULTURALE



ENOGASTRONOMICA & TURISTICA

L. 10.000

Anno 1 - n. 2/4 ottobre 1998

Sped. in A.P. - 45% comma 20/b legge 662/96 - Fil. Treviso

Terra di Siena

La linea del Piave

Mario Schiopetto

Speciale Prosecco



Pizzeria Ca'Balà

dove la pizza ha ragione di esistere

Tra la miriade di costellazione dell'universo-pizzerie è difficile trovarne una che abbia dignità e originalità coniugate con gusti e sapori di tradizione ma anche di seria avanguardia. Bettino Dreon, che ha aperto nel 1980, ha saputo evolversi tra i binari di un'appropriate ricerca evitando le mode più scellerate dell'ultimo decennio e dando personalità al prodotto (pur dovendosi adeguare a un esteso menù).

Situata a Gruaro, un piccolo centro del Veneto orientale, Ca' Balà vanta una clientela in un raggio di 50 chilometri. Vengono infatti da

Udine, Treviso, Lignano, Venezia ecc. appositamente per gustare le specialità della casa. Una delle prerogative è la presenza di 60 tipi di prosciutto (bisonte, struzzo, canguro, cinghiale, selvaggina varia...) oltre al classico di maiale, italiano e spagnolo. Fin dall'ottantacinque Bettino ha iniziato con affettati particolari per guarnire la pizza e dal novanta questo menù si è allargato. Il locale, a conduzione familiare, è gestito oltre che da Bettino e la moglie Liliana (titolare), dalle loro due figlie Rosalinda e Annalisa e dai generi Luca e Tiziano, Solo al sabato e alla domenica vi lavora del personale extra. Ciò che emerge principalmente dalle loro pizze è l'impasto molto leggero e altamente digeribile (non lievi-



tato in giornata). Altra particolarità: la stagionatura nelle loro cantine, anche per oltre un anno, di salumi e formaggi acquistati freschi.

Da quest'anno hanno deciso di far da sé i prosciutti di suino. Hanno acquistato delle cosce selezionate e le hanno portate a stagionare a San Daniele del Friuli. Si spera per Natale nel primo assaggio.

A mezzogiorno ci sono anche i primi insieme alle pizze. Vengono portati in padella e si sceglie a piacere la quantità di pasta (mediamente 250 grammi) o gnocchi (mediamente 400 grammi),





il tutto compreso fra le dieci e le dodicimila lire. Oltre alle venti birre in bottiglia più due alla spina, la loro carta comprende una decina di vini fra bianchi e rossi della zona (Lison Pramaggiore Doc) e vari Prosecco Doc. Una chicca da non trascurare è la selezione di 100 grappe scelte personalmente da Dreon. Il costo di una pizza varia fra le otto e le tredicimila lire. Ma ce n'è anche una da trentamila: la Pizza del Baffo per quattro persone.

Luigi Russolo

