

DA VENERDÌ AL 9 DICEMBRE

Omaggio al piatto più triestino che c'è "Jotamata" nei caffè ristoranti e buffet

Il circuito promosso dal Comune prevede anche delle visite guidate con assaggio finale

Francesco Cardella

Quando un piatto povero diviene motivo di eccellenza. Parli delle pietanze tipiche della tradizione locale e pensi alla jota, l'antidoto all'inverno servito tra colore e calorie, ricetta che si appresta a salire in cattedra dal 30 novembre al 9 dicembre con "Jotamata", manifestazione ideata dall'assessorato al Turismo del Comune di Trieste, sorta di puntata zero allestita con il supporto della Prandi Comunicazione, della Fipe, della Pro Loco Trieste, dell'Ures e della Delegazione di Trieste dell'Accademia italiana della cucina.

In attesa di conoscerne i sapori, lo slogan intanto è servito e parla di "Bora fuori e jota dentro". Il primo tributo al matrimonio tra fagioli e "capuzi garbi" gioca su questi aspetti, contrapponendo il manto freddo del vento al respiro fumante di una minestra il cui nome pare vanti radici celtiche, risalenti all'etimo di "jutta", significante brodaglia e beverone. La "brodaglia" triestina ne ha fatta intanto di strada, si è ritagliata un posto di rilievo fregiandosi del marchio dell'Accademia italiana della cucina (ricetta depositata con atto notarile nel dicembre del 2003) e ora (ri)parte alla conquista di Trieste con velleità anche di stampo turistico, riuscendo a coin-

volgere ben 41 locali tra ristoranti, buffet e caffè storici assemblati sotto la nuova sigla di "Jotimisti", una specie di circuito commerciale sceso in campo per ribadire la convivialità triestina. Tutti i locali aderenti (del centro città ma anche di Portopiccolo, passando da Opicina, Monrupino, Giarizzole, Erta Sant'Anna e via dell'Eremo), esporranno la vetrofanìa Jotimisti.

La manifestazione aprirà ufficialmente i battenti sabato alle 11, al Caffè Tommaseo, teatro di una vernice a base di degustazione e musica tzigana a cura del duo Simonetto-Daris, violino e fisarmonica. L'aperitivo musicale replica domenica al Caffè San Marco e

domenica 9 al Caffè degli Specchi, sempre dalle 11 alle 12. Il cartellone prevede anche la formula della Jota-Tour, visite gratuite della città con tanto di assaggio finale, e l'apertura straordinaria del Museo della Bora in via Belpoggio 9 (1, 2 e 9 dicembre dalle 16 alle 17). Tutto questo con la quarantina di locali intenti a riproporre una jota originale o magari a ridisegnarla. Sì, perché divagare e inventare per "Jotamata" è lecito, basta rispettare le componenti storiche di rango mitteleuropeo. Ulteriori info e l'elenco dei 41 locali tra ristoranti, buffet e caffè storici sul sito www.prolocotrieste.org e www.discover-trieste.it.

BY NC ND AL CUN I D R I T T I R I S E R V A T I



La jota: da venerdì dieci giorni dedicati al piatto più triestino che c'è (foto dalla pagina Fb di Jotamata)

In 41 hanno aderito al progetto, sabato vernice al Tommaseo tra crauti e note tzigane

