

FESTIVALUL PEȘTELUI

Primarul Brăilei, Marian Dragomir - show culinar împreună cu Mircea Dinescu



■ trei zile la rând, Faleză Dunării a găzduit cel mai mare show culinar din câte a văzut Brăila, cu rețete din pește și vin din belșug, la care au participat chef Horia Vîrlan, maestrul Mircea Dinescu, chef Kenan Inci, de la "Pește și vin" și vestitul somelier brăilean Iulian Grigorescu ■ de data aceasta, municipalitatea a adus pe Esplanadă cei mai buni lăutari din România: Taraful de la Vărbilău, celebru datorită emisiunilor lui Dinescu, Taraful de Caliu, aplaudat pe toate scenele Europei, și Taraful Cleante ■ surpriza cea mare a venit în a treia seară de festival, când primarul Marian Dragomir a gătit somn și șalău împreună cu Mircea Dinescu » Pagina 2

Dinescu și-a lansat „Scaunul cu trei picioare” pe Esplanadă

■ celebrul disident și realizator de emisiuni TV le-a recitat brăilenilor "Balada ANAF-ului", "De mor ca mâine", "Balada Spitalului din Poiana Mare", "Apocalipsa bețivului" și "Balada morților din telefon" ■ brăilenii l-au răsplătit cu ropote de aplauze și au făcut coadă la "Scaunul cu trei picioare" » Pagina 3

Maestrul Horia Vîrlan a gătit somn și șalău cu chef Kenan Inci, de la „Pește și vin”

■ cei doi maeștri bucătari l-au avut alături pe somelierul Iulian Grigorescu, de la "Sunrise Marina" ■ chef Kenan Inci și chef Horia Vîrlan au gătit în direct șalău grill cu sos de capere și scoici, aseasonate cu vin roze artizanal, făcut după o rețetă străveche ■ a doua rețetă a fost la fel de savuroasă: pană de somn cu mămliguță coaptă la grill, însoțită de un vin Aligote ■ Taraful de la Vărbilău a încheiat seara cu un spectacol de zile mari » Pagina 4

Mesajul Primarului: „Pentru noi începe pregătirea ediției următoare care va avea loc în perioada 22-24 septembrie 2023”

La a IV-a ediție a Festivalului Peștelui, demarat cu finanțare europeană pentru a promova consumul de pește și tradițiile comunităților riverane Dunării, s-au gătit cantități mari de pește de Dunăre, de la crescătoriile din Județul Brăila și Delta Dunării. Cu siguranță și miștile din Marea Neagră alături de fructele de mare au contribuit la o ofertă diversificată pentru gurmanzii prezenți la festival.

Chef Horia Vîrlan împreună cu Chef Kenan Inci au prezentat și gătit pe scena festivalului rețete unice și au aseasonat bucatele cu vinurile prezentate de somelierul Iulian Grigorescu.

Un element inedit a fost reprezentat de lansarea cărții poetului Mircea Dinescu care a gătit în compania Comunității Rușilor Lipoveni din Brăila îmbinând savoarea bucatelor din pește cu linia melodică a celor mai renumite tarafuri din România.

Pe lângă promovarea consumului de pește, festivalul a reușit să ofere participanților și clipe de relaxare pe malul Dunării, iar pentru noi începe pregătirea ediției următoare care va avea loc în perioada 22-24 septembrie 2023.

Viorel Marian Dragomir
Primarul municipiului Brăila

Primarul Brăilei, Marian Dragomir - show culinar împreună cu Mircea Dinescu

■ trei zile la rând, Faleză Dunării a găzduit cel mai mare show culinar din câte a văzut Brăila, cu rețete din pește și vin din belșug, la care au participat chef Horia Vîrlan, maestrul Mircea Dinescu, chef Kenan Inci, de la "Pește și vin" și vestitul somelier brăilean Iulian Grigorescu ■ de data aceasta, municipalitatea a adus pe Esplanadă cei mai buni lăutari din România: Taraful de la Vărbilău, celebru datorită emisiunilor lui Dinescu, Taraful de Caliu, aplaudat pe toate scenele Europei, și Taraful Cleante ■ surpriza cea mare a venit în a treia seară de festival, când primarul Marian Dragomir a gătit somn și șalău împreună cu Mircea Dinescu

Marian GHEORGHE

Retete preparate live cu chef Horia Vîrlan, chef Kenan Inci, Mircea Dinescu și primarul Municipiului Brăila, Marian Dragomir, vinuri alese, cântec, joc și voie bună, plite încinse, saramură, iahnie de crap și somn, ciorbă de șalău și storceag și multe alte delicatessuri - cam așa poate fi sintetizat, în câteva cuvinte, Festivalul Peștelui de pe Faleză Dunării, de anul acesta. Nu au lipsit soliștii vocali, în frunte cu prof. Maria Ciocan și Maria Gabriela Constantin, dansurile populare, lipovenii din Pisc și lăutarii vestiți - mândria României - sosiți pentru prima dată la Brăila. Brăilenii aflați pe Faleză i-au aplaudat pe membrii Tarafului de la Vărbilău, pe ai Tarafului Cleante și ai Tarafului de Caliu (care au evoluat pe scenele din toată Europa și au jucat în film cu Johnny Depp). Berea și vinul au mers de minune cu grătarul și tochitura, iar plitele s-au încins pe Faleză de mama focului. Mircea Dinescu și-a lansat, sâmbătă, volumul "Scaunul cu trei picioare" și a cântat acompaniat de Caliu. Totul a culminat cu cea de-a treia zi de festival, când maestrul Dinescu a gătit somn și șalău alături de primarul Marian Dragomir, secondat de rușii lipoveni și de Taraful de Caliu. Edilul șef al Brăilei le-a mărturisit sutelor de concitadini sosiți pe Faleză Dunării că a pescuit de mic copil și că a copilărit în satele de pe Baltă, Chiscani și Tichilești, de care-l leagă amintiri nepieritoare.

Mai trebuie spus că, pe durata celei de-a patra ediții a festivalului devenit, de acum, tradiție, pe Faleză Dunării au fost amenajate nenumărate standuri cu produse tradiționale, lucrute meșteșugit, cusături, lavandă, miere, dulciuri făcute în casă dar și obiecte de artizanat. O feerie de culori și miresme au umplut văzduhul de septembrie, iar vremea bună a fost de partea organizatorilor. În a treia zi de festival, mai-mai să se golească tigăile și oalele cu pește și delicii, așa au fost de mari cozile la bunătățile care-ți făceau cu ochiul de pe tarabe!

Primarul Dragomir: "Când eram copil, pescuim la chipcel și la năpatcă"

Festivalul Peștelui - ediția a IV-a, desfășurat weekendul tre-



cut pe Faleză Dunării, a culminat cu programul artistic prezentat, duminică, în a treia zi a evenimentului, de membrii Comunității Rușilor Lipoveni și de Ansamblul Pandelașul. Parcă tot orașul venise pe Faleză!

Surpriza serii a reprezentat-o show-ul culinar ce l-a avut ca protagonist pe primarul Municipiului Brăila, Marian Dragomir, care a făcut echipă cu însuși maestrul Mircea Dinescu, oaspetele de seamă al festivalului. Edilul-șef le-a mărturisit concitadinilor că are amintiri deosebit de frumoase de pe vremea când, copil fiind, mergea la pescuit pe malul Dunării, la Chiscani și la Tichilești, unde a copilărit.

"Pescuim la chipcel și la năpatcă; dar nu pot să uit când mergeam iarna în special, și scoteam vârșele din apă. Și acolo era, într-adevăr, o varietate de specii de pește. Mergeam și la copcă iarna. Era ghiolul înghețat, pe malul celălalt, în Balta Mică a Brăilei; făceau găuri din loc în loc și, cu niște bete foarte mari, trăgeau năvodul toți oamenii din sat. Și la sfârșit scoteau peștele și îl împărțeau în mod egal. Noi, copiii, mergeam cu toții la pescuit", a spus Marian Dragomir.

Dar cea mai frumoasă aminti-



re din acea perioadă, a mai precizat edilul-șef al Brăilei, este "coșul orb". Bătrânii satului împleteau coșuri de nuiele fără fund, ungeau cu mămăligă gura coșului, iar ei, copiii, mergeau la pescuit. Așezau "coșul orb" în apă mică și toți peștii intrau acolo, ca să mănânce mămăliga, căzând, astfel, în capcană.

Ca să nu se lase mai prejos, maestrul Dinescu a început să depeze amintiri: povești de când a fost în Deltă, la pescuit, cu sculptorul Buculei. În acest timp, peștele sfârșia pe grătar. Trebuie spus că primarul Brăilei a gătit cot la cot cu Mircea Dinescu o rețetă pe cât de simplă, pe atât de savuroasă: somn și crap la grătar, cu ardei

iute, ardei copt și roșioare de toate culorile, stropite toate, la urmă, cu zeamă de lămâie. Și până să se facă peștele la grătar, Dinescu a preparat un fel de "sushi" din scrumbie, secondat de o doamnă pricepută, de la Comunitatea Rușilor Lipoveni, și de lăutari de la Taraf de Caliu.

"Caliu, așa cum îl vedeți, a jucat în filmul "Omul care plânge", alături de Johnny Depp. După filmări, Depp i-a luat pe lăutari la el acasă", a spus celebrul disident și scriitor, arătând către lăutarul vestit. Iar Caliu, violonistul, a confirmat că i-a fost oaspete lui Johnny vreo 20 de zile. Dinescu s-a plâns apoi că la d-lui, la Cetate, prinde scrumbia mică, pentru că pe cea mare o prind brăilenii cu plasele.

"Cu patru ani în urmă, vroiam să dăm ceva specific Brăilei și ce puteam alege mai bine decât un festival al peștelui? Am depus un proiect pe fonduri europene, am câștigat proiectul și acum mergem mai departe. Suntem, deja, la a patra ediție, publicul este cu noi, un public minunat...", a spus primarul Dragomir, confesându-se maestrului Dinescu, în timp ce întorcea șalăul pe cealaltă parte. Și, ca

oricare brăilean care se respectă, Marian Dragomir a făcut lobby pentru tărâmul natal: a povestit despre etniile Brăilei, despre portul de odinioară, încărcat cu vapoare, și despre brânza de Gulianca, celebră în toată țara.

La rândul său, Mircea Dinescu a povestit despre turiștii de la Cetate, despre faptul că, deși România are Dunărea aproape, nu are un vas de croazieră și despre dulceața făcută din ardei iute cultivat în Oltenia, care merge și la ciorbă, dar și la saramură.

Un moment aparte l-a reprezentat acela în care maestrul Dinescu a cântat o variație modernă (mai precis, un cântec de dragoste) a melodiei cântate de ostașii români în Al Doilea război Mondial, când au plecat să ia Basarabia și Bucovina înapoi de la ruși: **"Șapte mere-ntr-o basma/ Ș-am plecat la Moscova/ Și din pielea lui Stalin/ Facem cizme la Berlin/ Din pielea lui Molotov/ Fac pingele la pantof..."**

Înainte să le cedeze microfonul celor de la Taraf de Caliu, care aveau să-i încante pe brăileni, Dinescu a mai spus că, odinioară, peștele, brânza și măslinele erau "mâncarea săracului", așa auzise de la tatăl său, pe vremea lui Dej. Și încă ceva: nu poate fi vorba de rețetă de ciorbă de pește fără cap de somn și fără cap de crap, care dau savoare și consistență mâncării. Desigur, aseasonate cu ardei și roșii coapte.

La finalul show-ului culinar, la sugestia primarului Dragomir, somnul și șalăul, deliciile proaspăt gătite, au fost împărțite copiilor din fața scenei care, pofticioși, au dat năvală și au gustat din bunătățile preparate pe Mircea Dinescu și de Marian Dragomir.

"Brăilencele sunt femei frumoase. În toate porturile unde s-au amestecat rasele, femeile sunt foarte frumoase. O să vin cu mare plăcere la Brăila, ori de câte ori voi fi invitat. Iar data viitoare o să gătim ceva din care să guste toată lumea. Voi veni cu mare drag. Acum, noi ne retragem, dar rămâne Caliu...", a mai spus maestrul. În urma sa, scena a fost luată în stăpânire de lăutari, iar văzduhul a răsunat de acorduri de vioară și țambal, ca pe vremea lui Barbu Lăutaru sau Terente, regele Bălților.



„Autograful e gratis, cartea costă 20 de lei!”

Dinescu și-a lansat „Scaunul cu trei picioare” pe Esplanadă

■ celebrul disident și realizator de emisiuni TV le-a recitat brăilenilor "Balada ANAF-ului", "De mor ca mâine", "Balada Spitalului din Poiana Mare", "Apocalipsa bețivului" și "Balada morților din telefon" ■ brăilenii l-au răsplătit cu ropote de aplauze și au făcut coadă la "Scaunul cu trei picioare"



Marian GHEORGHE

Sâmbătă, 24 septembrie, în a doua zi a Festivalului Peștelui de la Brăila, celebrul scriitor disident și realizator de emisiuni TV Mircea Dinescu, invitat special al municipalității brăilene, și-a lansat volumul de versuri și parodii "Scaunul cu trei picioare", chiar pe Esplanada Dunării. Lansarea volumului, care a stârnit ropote de aplauze și i-a binedispus pe cei prezenți, a fost urmată de o sesiune de autografe. "Autograful este gratis, cartea costă 20 de lei!", le-a spus Mircea Dinescu brăilenilor, cu umorul fin cu care ne-a obișnuit în cadrul emisiunii "Politică și delicatessuri" și nu numai.

Înainte de a da autografe, maestrul Dinescu a recitat câteva dintre poeziile incluse în volumul "Scaunul cu trei picioare/ Capodopere și capodopere-te", care a văzut lumina tiparului

la o editură din București.

Putini au fost politicienii care să fi scăpat de condeiul scriitorului Mircea Dinescu, intelectual care, anticomunist fiind, a avut domiciliu forțat pe vremea lui Ceaușescu și a stat cu frica-n sân - după cum însuși mărturisea sâmbătă, pe Esplanadă - să nu fie internat la spitalul de nebuni de la Poiana Mare, acolo unde ajungeau cei mai mulți disidenți în epoca de tristă amintire.

Făcând "haz de necaz", ca tot românul, Mircea Dinescu a recitat, printre altele, "Balada ANAF-ului", parodie după George Topârceanu. Poezia a fost scrisă după o întâmplare trăită pe viu de scriitor.

"Acum vreo doi ani, veneam spre București. Era înainte de Paști. Pe drum, erau tot felul de băbuțe care vindeau ouă și urzici. Am oprit, m-am dat jos din mașină: "Bună ziua!". "Bună ziua!", mi se răspunde. "Vreau și eu 20 de ouă și o legătură de urzici". S-a uitat bătrâna la mine - eu eram îmbrăcat tot așa, cu costum și pălărie, mi-a văzut și mașina - și zice: "Dom'le, nu sunt ale mele, vine fiică-mea și așteaptă aici, la șosea, să i le dau". Eu m-am mirat așa puțin și mă duc

la următoarea băbuță: "Săru'mâna, vreau și eu 20 de ouă...". "Maică, nu sunt de vânzare, așteptăm copiii să vină să le ia". Am rămas puțin mirat. Pân' la urmă, o altă babă le face semn: "E ala de la televizor, Dinescu!". "Vai, maică, da' ce nu spui?!". "Păi, ce s-a întâmplat, bre?", am întrebat. "Păi, ieri a trecut ANAF-ul și ne-a confiscat ouăle și urzicile!". Vă dați seama, nu le-a lăsat șmecherii aia de la ANAF nimic! N-au făcut nici proces verbal, era o chestie de ciordeală, așa. Au avut și ouă de Paști de la băbuțele alea! Și am scris această poezie care se cheamă "Balada ANAF-ului", a spus maestrul Mircea Dinescu.

N-a scăpat nici ministrul Daea de ironia lui Dinescu și nici mai-marii de azi, de la București. A fost și autoironie. Maestrul a dat citire, de asemenea, poeziilor "De mor ca mâine", "Balada Spitalului din Poiana Mare", "Apocalipsa bețivului", "Evita" și "Balada morților din telefon", în care îmbină meșteșugit ironia cu tristetea și cu realitatea trăită în dictatura comunistă și în perioada postdecembristă. Show-ul maestrului Dinescu a inclus melodii cântate cu mult talent și răsplătite cu îndelungi aplauze, dar și confesiuni. Celebrul scriitor s-a comportat de parcă ar fi fost la o șuetă, cu prietenii. Nu e de mirare că au dat buzna brăilenii ca să ia autografe de la Mircea Dinescu și să-l vadă gătind alături de primar!

„Auziți cum sfârâie? Se aude până la Vizirul!”

Maestrul Horia Vîrlan a gătit somn și șalău cu chef Kenan Inci, de la „Pește și vin“

■ cei doi maeștri bucătari l-au avut alături pe somelierul Iulian Grigorescu, de la "Sunrise Marina" ■ chef Kenan Inci și chef Horia Vîrlan au gătit în direct șalău grill cu sos de capere și scoici, aseasonate cu vin roze artizanal, făcut după o rețetă străveche ■ a doua rețetă a fost la fel de savuroasă: pană de somn cu mămăliguță coaptă la grill, însoțită de un vin Aligote ■ Taraful de la Vărbilău a încheiat seara cu un spectacol de zile mari



Marian GHEORGHE

După recitalul îndrăgitei soliste de muzică populară Maria Ciocan și lansarea volumului "Scaunul cu trei picioare", al lui Mircea Dinescu, sâmbătă, 24 septembrie, a urmat show-ul culinar organizat de chef Kenan Inci, de la restaurantul "Pește și vin", din Brăila, și chef Horia Vîrlan, oaspetele municipalității. Maestrul Vîrlan a mai gătit și vineri seară, astfel că, de data aceasta, s-a mulțumit să-l asiste pe chef Kenan Inci și să deguste vinurile prezentate de reputatul somelier Iulian Grigorescu, de la "Sunrise Marina - wine bistro".

Așadar, în a doua seară a Festivalului Peștelui, de pe Faleza Dunării, brăilenii au putut urmări pe viu show-ul culinar pus la punct de chef Kenan Inci și de chef Horia Vîrlan, cu participarea somelierului Iulian Grigorescu. Nelipsit de la show-uri-

le culinare organizate la Festivalul Peștelui, Kenan Inci, vestitul bucătar de la restaurantul "Pește și vin", secondat de celebrul Horia Vîrlan, a gătit file de șalău de Dunăre grill cu sos de capere și scoici, iar Iulian Grigorescu a asociat, cu mult talent, vinurile potrivite cu preparatul mai sus-menționat. *"Primul vin este un vin roze premiat artizanal, făcut după o rețetă tradițională străveche și un vin făcut dintr-o Băbească neagră, originar dintr-o cramă din Delta Dunării. În general, la pește și la fructe de mare putem asocia vinuri albe și roze. Sunt cele mai potrivite", a spus Iulian Grigorescu, specialistul în vinuri fine de la "Sunrise Marina".*

În timp ce întorceau șalăul pe plita de pe scena Esplanadei, Chef Kenan Inci și chef Horia Vîrlan i-au sfătuit pe brăilenii să fie atenți la scoicile pe care le

consumă. *"Scoicile pe care le cumpărăm proaspete și sunt deschise și care, la atingere sau la ciocănire, nu se închid, le aruncăm, că alea sunt moarte de mult", a spus maestrul Horia Vîrlan.*

Prima rețetă gătită a inclus, așadar, scoici (midii) precum și ornamente din parmezan și piele de șalău coaptă ("cipsuri de șalău"), cu garnitură de roșii și capere. Cea de a doua rețetă a fost pană de somn cu mămăliguță. Practic, se ia ce e mai bun de la un somn potrivit ca mărime, se unge cu un pic de ulei, se dă cu sare și piper și se pune la grătar.

*"Atunci când faceți grătar acasă sau frigeți ceva în tigaie, puneți mâna și dacă la distanță de două degete deja vă frige, înseamnă că tigaia sau grătarul este pregătit pentru a fi așezat preparatul pe ea. Auziți cum sfârâie? Se aude până la Vizirul!", a spus, zâmbind, chef Horia Vîrlan, adăugând că, pentru somn, se face un sos un pic picant. Maestrul a închinat un pahar de vin alb în cinstea usturoiului și a cepei folosite, în vechime, de vraci, pentru tămăduirea bolilor, spunând că, odinioară, cei care navigau pe mări luau multă ceapă cu ei în cambuză, ca să-i apere de scorbut. *"La această rețetă merge Aligote. Aligote este soiul de vin cel mai folosit alături de peștele de Dunăre, mai ales la somn", a adăugat Iulian Grigorescu.**

Chef Kenan Inci și chef Horia Vîrlan le-au împărtășit brăilenilor prezenți la festival multe din secretele bucătăriei (de exemplu, carnea se întoarce o singură dată!) înainte să le arate produsul final obținut și care te făcea să salivezi vrând-nevrând.

Imediat după show-ul culinar care a umplut scena de arome îmbietoare, Maria Ciocan a prezentat publicului vestitul Taraf de la Vărbilău, cel care a intrat în atenția românilor mai ales datorită emisiunilor realizate de Mircea Dinescu. *"Taraful de la Vărbilău e astăzi una dintre vedetele de prim rang ale muzicii lăutărești. De loc sunt dintr-un sat de lăutari, foarte aproape de mina de sare de la Slănic Prahova. În fapt, sunt mai toți rude, iar muzica pe care-o cântă s-a transmis din tată în fiu. Citez: "Noi nu facem cine știe ce repetiții, știm foarte bine melodiile dar și ce avem de făcut pe scenă, fiindcă asta face parte din noi, din ființa noastră", a spus prof. Maria Ciocan.*

A urmat un spectacol lăutăresc de zile mari, prima melodie interpretată de Taraful de la Vărbilău fiind (cum altfel?) "Constantine, Constantine".

