ADRIA, AL RISTORANTE MOLTENI UN INCONTRO DI QUALITÀ TRA CULTURA ED ENOGASTRONOMIA



Categories: Editoria, News

di Piergiorgio Felletti -

Un libro "**Figli d'acqua dolce**" di **Mauro Gambin** ed un menù a tema proposto dal **ristorante "Fratelli Molteni"** di **Adria** (Ro), possono apparire come un abbinamento inconsueto.



Invece, sia il libro scritto dal **giornalista Gambin**, che i piatti elaborati per l'occasione dalla **chef Stefania Molteni**, hanno raccontato luoghi, storie, tradizioni e sapori tipici di questo territorio.



"**Figli d'acqua dolce**" tratteggia una generazione cresciuta quando il paesaggio era una presenza concreta in grado di condizionare gli abitanti rivieraschi. Lungo l'**Adige**, a **Masi**, paese della pianura veneta, il fiume era maestro ed arbitro dei comportamenti degli abitanti che ne frequentavano le sponde.
Mentre i piatti elaborati dalla **chef Stefania** hanno accompagnato ed



impreziosito, con grande apprezzamento da parte dei numerosi commensali partecipanti all'evento, lo sviluppo di una conversazione che, oltre ad essere conviviale, ha consentito di approfondire l'intima essenza del libro in cui il fiume, con il suo universo fatto di di rapporti, conoscenze e di comunità, ha cessato di essere punto di riferimento nello scorrere della vita quotidiana dei residenti, fino a diventare una presenza quasi inesistente agli occhi di chi comunque continua a vivere sulle sue rive.



Questo libro, dice l'autore "E' un invito a guardare l'Adige non solo come acqua che scorre ma come spazio di storia, di gesti minimi, di conquiste imperfette e di errori profondi (...)"
L'appuntamento culturale-enogastronomico è stato ulteriormente impreziosito dalla lettura recitata di alcuni brani del libro, da parte dell'attore **Damiano Fusaro**.
Nella preparazione del menù, la **chef Stefania** ha utilizzato solo ingredienti di terra e di mare tipici del territorio deltizio, in abbinamento ad ottime etichette della storica **Cantina Kettmeir**, dal 1919 autentico punto di riferimento della viticoltura dell'**Alto Adige**.



Delicato, appena sapido che denotava un eccellente equilibrio di sapori, il piatto di gnocchetti di zucca spadellati al soaso, in abbinamento con un elegante **Athesis Pinot Bianco 2023**.
Ed un trionfo di sapori ha offerto il piatto con anguilla al forno, radicchio al vino, mela e uvetta, in abbinamento con "**1919" Riserva Extra Brut 2018**, un'etichetta di punta della **Cantina Kettmeir**.

Titolo: Figli d'acqua dolce
Autore: Mauro Gambin
Tracciati Editore-2026

www.albergomolteni.it
www.kettmeir.com
www.tracciatieditore.it