

## ADRIA, I CENTO ANNI DEL RISTORANTE MOLTENI: LA QUALITÀ SEMPRE AL PASSO COI TEMPI



Categorie: [Enogastronomia News](#), [News](#)

**Adria**, città posta a meridione della regione **Veneto** in provincia di **Rovigo**, può essere identificata con diverse denominazioni che hanno segnato la sua multisecolare storia. Come antico insediamento su palafitte, quindi colonia siracusana ed etrusca e di successiva dominazione romana.



Ed ancora, parte dello Stato Pontificio e quindi di dominazione veneziana. Ma anche come città allora rivierasca dai cui, in epoca di colonizzazione greca, venne tratta l'omonima denominazione del prospiciente mare Adriatico.

Invece, se ci si riferisce al settore dell'enogastronomia, nell'ultimo tratto di vita sociale lungo un secolo, questa città dalla bellezza decadente ed attraversata da un canale sulle

cui acque si riflettono le facciate di palazzi signorili testimoni di trascorse agiatezze, può identificarsi in un locale: il **ristorante Molteni**.

La storia del **Molteni** iniziò 1918, quando tre fratelli **Giuseppe, Cesare ed Arnaldo**, dalla natia **Brianza** si stabilirono ad **Adria** dove, nel 1921 diedero vita al



ristorante, all'epoca denominato "Barche Rotte", per la presenza sulla stessa riva del Canal Bianco di uno squero per il rimessaggio e la manutenzione delle barche. Il **ristorante Molteni**, situato in pieno centro storico, si affaccia sul **Canal Bianco** con il giardino interno che d'estate, fresco e rilassante,

consente di apprezzare una suggestiva veduta della città.

Nel tempo, per l'impegno e la determinazione della seconda generazione di famiglia di **Alberto Molteni** e della moglie **Franca**, negli anni '80 dello scorso secolo 1900, al ristorante era stato integrato un hotel tre stelle.



Quindi, con la terza generazione, i fratelli **Enrico e Stefania Molteni**, entrambi apprezzati chef oltre che la sorella anche sommelier, il ristorante ha effettuato il decisivo salto di qualità, imponendosi tra i più apprezzati e segnalati locali del panorama enogastronomico non solo nazionale. Tra le più autorevoli guide enogastronomiche, le segnalazioni sono contenute nella **Guida Michelin**,

nella **Guida del L'Espresso**, nel **Golosiario** e nella **Guida dell'Accademia della Cucina**.

Inoltre, dal maggio 2021 il **ristorante Molteni** è stato inserito tra le "**Botteghe Storiche**", un elenco istituito dalla **Regione Veneto**. Si tratta di un riconoscimento che certifica non solo il legame del **Molteni** ad **Adria** ed al



ristorante, all'epoca denominato "Barche Rotte", per la presenza sulla stessa riva del Canal Bianco di uno squero per il rimessaggio e la manutenzione delle barche.

Il **ristorante Molteni**, situato in pieno centro storico, si affaccia sul **Canal Bianco** con il giardino interno che d'estate, fresco e rilassante,



Quindi, con la terza generazione, i fratelli **Enrico e Stefania Molteni**, entrambi apprezzati chef oltre che la sorella anche sommelier, il ristorante ha effettuato il decisivo salto di qualità, imponendosi tra i più apprezzati e segnalati locali del panorama enogastronomico non solo nazionale. Tra le più autorevoli guide enogastronomiche, le segnalazioni sono contenute nella **Guida Michelin**,

nella **Guida del L'Espresso**, nel **Golosiario** e nella **Guida dell'Accademia della Cucina**.

Inoltre, dal maggio 2021 il **ristorante Molteni** è stato inserito tra le "**Botteghe Storiche**", un elenco istituito dalla **Regione Veneto**. Si tratta di un riconoscimento che certifica non solo il legame del **Molteni** ad **Adria** ed al





territorio del **Delta del Po**, ma testimonia ed attribuisce anche ulteriore valore alla qualificante attività che prosegue da cento anni.

E per rendere ancora più partecipi i clienti alla lunga storia del ristorante, proprio all'ingresso del locale è esposta la prima lista di cucina del 1921, in cui vengono riportati i piatti proposti ed i relativi prezzi. Un salto generazionale e nella presentazione e culinaria rispetto

l'attuale, diverso ma che accomuna passato e presente nella qualità e gusto dei piatti cucinati.

Mentre la struttura ricettiva alberghiera, a causa dell'emergenza sanitaria è stata chiusa nel 2020, prosegue invece con immutato impegno e coinvolgimento, l'attività di ristorazione che ha continuato



ad essere apprezzata per la qualità ed il gusto dei prodotti, di terra e di mare, di stretta connotazione territoriale. Per info e prenotazioni: [info@albergomolteni.it](mailto:info@albergomolteni.it)

Infatti, la filosofia culinaria adottata dal **ristorante Molteni**, riadattata e rielaborata nei tempo nonché adeguata alle diverse sensibilità sia della cucina che dei clienti, privilegia le materie prime utilizzate. Per esaltare gusto e valore dai

profumi e dai sentori sprigionati dalla carne e dal pesce, dalla pasta fatta in casa, dalle verdure fresche e dalle spezie. Rispettando nel contempo il principio della stagionalità dei prodotti utilizzati che sempre determinano le scelte del menu.

Nei primi giorni del mese di dicembre 2021 il **ristorante Molteni** ha

celebrato il centenario dell'attività ma anche ricordato con sobria ma sentita commozione, la prematura scomparsa di **Enrico Molteni**. Un appassionato interprete e vero



cultore del valore gastronomico di questa parte di



territorio polesano, che ha saputo trasmettere a famigliari ed ospiti, l'entusiasmo e la grande capacità culinaria che riusciva così bene ad evidenziare nei piatti che preparava e proponeva.

Ed il testimone è stato raccolto, con rinnovati entusiasmo ed impegno per portare avanti la tradizione culinaria nel rispetto della memoria e della professionalità di **Enrico**, dalla sorella **Stefania**. Una donna determinata ed una chef eccellente che,



per l'occasione, ha elaborato alcuni piatti di qualità e gusto.

Una delicata sorprendente **lasagnetta di ombrina e tonno**, squisita e dal gusto equilibrato ed uno stuzzicante **moscardino arrostito con patate viola e finocchio** oltre ad un tradizionale, ben cotto e croccante trancio di **anguilla ai ferri**.

Una conferma anche dalla delicata qualità delle crudità di **scampi nostrani** e **gamberi rossi di**

**Sicilia** ed anche delle **moleche fritte con verdurine stese su polenta al cucchiaino**.

Piatti serviti con cordiale disponibilità dallo staff di sala, professionale e competente, con appropriati vini in abbinamento. Molto apprezzato in particolare il **Soave Foscarino** dell'**azienda Inama di San Bonifacio** (Vr), un eccellente interpretazione del **Soave Classico**. Ma anche un



**metodo classico Lessini Durello Riserva** prodotto da **Cà Maiol di Montecchia di Crosara** (Vr).

Una scelta di etichette che evidenzia l'attenzione e la varietà riposte anche in una **Carta dei vini** che offre un'ampia scelta, di qualità, interregionale con buone digressioni estere, a prezzi accessibili.

Ed in chiusura un **Dindarello di moscato** dell'**azienda Maculan di Breganze** (Vi), profumato, dolce e fresco, equilibrato e pieno, di buona persistenza. Ottimo in abbinamento con dolci, come nel piatto proposto di

panettone artigianale, prodotto in piccole quantità dal **forno Pavanello** nella vicina **Rosolina**, con crema chantilly.



[www.albergonolteni.it](http://www.albergonolteni.it)

Piergiorgio Felletti