ADRIA, IL RISTORANTE MOLTENI CON COZZE MITILLA E VINI INAMA HA ESALTATO PIATTI LEGATI AL TERRITORIO

Category: Enogastronomia

di Piergiorgio Felletti -

Il **ristorante Molteni** di **Adria**, situato nel centro storico della pittoresca città veneta, è una vera e propria istituzione nel panorama enogastronomico non solo regionale.

Con una storia che risale a oltre un secolo fa, il **ristorante Molteni** continua a deliziare i suoi ospiti con una cucina raffinata e creativa, che celebra i prodotti locali e le tradizioni culinarie del territorio e regionali.

Nel corso degli anni, il ristorante ha consolidato la sua reputazione per l'abilità dello staff di cucina,

la professionalità del servizio e per la qualità degli ingredienti utilizzati soprattutto legati all'area del Delta del Po.

Di recente, il ristorante ha proposto un evento intrigante,

integrativo per l'occasione del suo già ricercato e variegato menu: le **cozze Mitilla** allevate a **Pellestrina**, isola della laguna veneta, che costituisce il più meridionale e stretto dei litorali,oltre a dividere la laguna dal mare Adriatico.

In cucina la chef **Stefania Molteni** che lungamente aveva affiancato il compianto fratello **Enrico**, prematuramente scomparso e di cui ha raccolto il testimone, ha proposto diversi piatti utilizzando come ingrediente principale proprio le **cozze Mitilla**, allevate dall'**azienda di acquacoltura Busetto**, in abbinamento agli eccellenti vini della **Cantina Inama** di **San Bonifacio** (Vr).

Ad illustrare caratteristiche e qualità della **cozza Mitilla** era presente

Genny Busetto che che effettua una instancabile presentazione e promozione del prodotto aziendale di eccellenza allevato con maestria ed entusiasmo dal fratello **Lorenzo**.

Mentre per la **Cantina Inama** erano presenti due entusiasti e competenti giovani rappresentanti, **Francesco Bogoni** e **Vittorio Virgili**, che hanno illustrato per ogni abbinamento le caratteristiche di alcune etichette aziendali di punta.

Già dal piatto di benvenuto "**Cozze Mitilla gratinate**", pure nella sua semplicità, è stata messa in risalto la qualità e la versatilità della **cozza Mitilla**, in abbinamento all'**Inama Soave classico Doc Carbonare 2023**, un garganega in purezza.

Ed un trionfo di sapori è stato assicurato da due antipasti; "**Hummus di piselli con Mitilla e chips di barbabietola e patata dolce**" in cui la dolcezza complessiva si è abbinata gradevolmente con la sapidità mai eccessiva e la croccantezza della polpa delle cozze Mitilla.

Piatto ancora in abbinamento all'**Inama Soave classico Doc Carbonare 2023**.

L'altro antipasto "**Fiori di zucchina fritti ripieni di ricotta e cozze Mitilla**", era segnato dal perfetto equilibrio tra la croccantezza della pastella, la morbidezza vellutata del fiore integrata dalla dolcezza delicata della ricotta ed il sapore sapido assicurato dalle cozze Mitilla. In abbinamento con un **Inama Soave classico Doc Foscarino 2023**, di sole uve garganega.

Merita apprezzamento anche il primo piatto "**Conchiglie nere Felicetti con Mitilla su crema di peperoni gialli**"; le conchiglie

nere dalle riconoscibili note marittime del nero di seppia hanno armonizzato il piatto supportando con eleganza la nota dolce del peperone ed il gusto salato non invasivo della polpa di cozze.
Proposto in abbinamento con un interessante **Inama Vulcaia Fumè 2023, Sauvignon del Veneto Igt**. Un vino iconico in quanto prima etichetta prodotta nell'azienda.
Ma il menu proposto dal **Molteni**, alimentando un livello superiore di gusto e qualità dei piatti elaborati, ha portato sulla tavola dei tanti ospiti convenuti per l'occasione, un secondo **"Guazzetto di pescatrice e cozze Mitilla**". Un piatto elegante, leggero e saporito che ha esaltato la freschezza delle cozze per una indovinata integrazione alla carne saporita e compatta della pescatrice.
In abbinamento, un **Inama Soave classico Doc Foscarino "I Palchi"2022**, un garganega in purezza ottenuto con una vinificazione accurata che prevede una lunga fermentazione articolata e complessa.

Il **ristorante Molteni** di **Adria** continua a stupire i suoi ospiti con la sua cucina eccellente e l'attenzione per i dettagli.
L'utilizzo delle **cozze Mitilla** di **Pellestrina** nella elaborazione di gustosi piatti, in cui la tradizione culinaria ha incontra la freschezza del mare in un connubio di sapori straordinario, è un esempio dell'impegno del ristorante nel valorizzare i prodotti del territorio ed offrire esperienze culinarie davvero significative.

www.albergomolteni.it
www.mitilla.it
www.inama.wine