AL RISTORANTE MOLTENI DI ADRIA ASSEGNATO IL PREMIO "CUCINA-IDENTITÀ DEL TERRITORIO 2023"



Category: Enogastronomia News

Da oltre un secolo il **Ristorante Molteni** di **Adria** ha aperto una finestra di gusto sui prodotti tipici del territorio del **Delta del Po**.
E quale ulteriore riconoscimento della capacità di rappresentare il territorio di riferimento, di recente



al rinomato locale adriese è stato conferito, da parte del **Magazine "Con i piedi per terra"**, il **Premio "Cucina-Identità del Territorio 2023"**, giunto alla 7^edizione.
Il prestigioso riconoscimento è stato consegnato di recente, nel corso di una serata elegante nobilitata dalla preparazione di un menù a base di pesce all'altezza della consolidata reputazione del locale, alla titolare **Stefania Molteni** in rappresentanza della famiglia e dei qualificati collaboratori, da **Mauro Gambin** e **Giampaolo Venturato**, editori della Guida che intende fare conoscere arte, storia, natura e prodotti tipici del **Basso Veneto**.



Tra le motivazioni che hanno determinato l'assegnazione del Premio, da annoverare anche l'importante ruolo svolto dal **Ristorante Molteni** nella custodia e nella



valorizzazione dei tanti prodotti identitari del **Delta del Po**.
Il coerente utilizzo dei prodotti, in particolare del mare, si percepisce nei tanti piatti a base di pesce che costituiscono la specialità della cucina di **Molteni** e che ne hanno determinato la segnalazione da parte delle più prestigiose guide gastronomiche, tra cui la **Michelin**.



Ed a corredo della qualità anche cromatica e di presentazione dei piatti agli avventori, la squisita e genuina accoglienza ed ospitalità, non sempre riscontrabili altrove.
L'appartenenza culinaria, mai derogata da parte del **Ristorante Molteni**, nella rappresentazione della cucina tipica del territorio di riferimento, è stata determinante nella valutazione effettuata dal giornalista e critico enogastronomico, **Renato Malaman**.
Infatti, attraverso segnalazioni periodiche e pubblicando recensioni sulle pagine di "**Con i piedi per terra**", **Malaman** assegna un punteggio ai ristoranti visitati nel corso dell'anno.



Ulteriori criteri di valutazione utilizzati riguardano l'impiego delle materie prime in cucina, la stretta osservanza della stagionalità dei prodotti utilizzati ela rielaborazione della tradizione gastronomica secondo fantasia e creatività.
Gli ingredienti impiegati in cucina, sapientemente fusi che denotano una tecnica dai fondamentali solida ed una spiccata creatività, sono quelli tipici del territorio deltizio.



Così, dal menu è possibile apprezzare piatti elaborati utilizzando la **cozza Mitilla** di **Pellestrina**, oppure l'**ostrica rosa di Scardovari**, assolute regine del **mare Adriatico**, cogliendo a piene mani ogni peculiarità del vicino grande **Delta del Po** anche solo per approvvigionarsi di salicornia.



La lista delle materie prime impiegate esprime altre eccellenze come la polenta di riso nero **Melotti** (apprezzato marchio veronese di **Isola della Scala**) od anche gli spaghetti monograno **Felicetti**, dalla **Val di Fiemme** in cui il grano viene coltivato in altura.
Senza tralasciare l'accoglienza, il coerente abbinamento dei piatti ad un'ampia ed accurata selezione di vini ed il rapporto qualità-prezzo.



Categorie nelle quali il **Ristorante Molteni** ha ottenuto quasi la massima votazione, meritandosi ventidue "alberelli", logo del **Magazine "Con i piedi per terra"**, sui venticinque disponibili.
Così, con l'assegnazione al **Ristorante Molteni** del **Premio "Cucina Identità del Territorio–2023"**, nell'Albo d'Oro viene inserito anche il territorio del **Polesine** e la sua importante e particolare tradizione culinaria, che segna il punto d'incontro tra influssi e contaminazioni con le regioni limitrofe e l'insieme di tutta la storia che continua ad pervaderlo.

www.albergomolteni.it
www.conipiediperterra.it

(Piergiorgio Felletti)