

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^a 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 e la 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)

