

CHIOGGIA, RISTORANTE AI DOGI PER ASSAPORARE PIATTI GOURMET E VINI D'ECCEZIONE



Categories: [Hotel - B&B - Spa - Ristoranti, News](#)

Chioggia, la "Piccola Venezia", che bordeggia a sud la laguna veneta riflettendosi in essa, circondata anche dall'acqua del **mare Adriatico**, delle foci dell'**Adige** e del **Delta del Po**, vanta tradizioni plurisecolari di storia, cultura ed una tipicità gastronomica in particolare legata ai prodotti del mare



ed alle orticole di pregio. Così, tra i numerosi locali che propongono una cucina varia e raffinata, una visita merita certamente il **ristorante Ai Dogi** che, per impegno e merito del titolare e chef, **Raffaele Poletto**, propone menu della più squisita e ricercata tradizione chioggiotta abbinati ad un tocco personale che rendono i piatti particolarmente gustosi. Il locale, situato nel cuore antico della città, in **Calle Ponte Zitelle, 708**, sorprende già all'ingresso per la raffinata combinazione tra raffinati mobili, suppellettili e tavoli e le volte sostenute da colonne, dispone di

80 coperti distribuiti nei due piani in cui è articolato. Un servizio efficiente e professionale garantisce la mai prolungata attesa dei piatti che, in successione, deliziano il palato portando a tavola i profumi più tipici della tradizione culinaria marinara. Meritano l'assaggio, tra gli antipasti, un sorprendente **cappuccio di seppia** ed una **crema di fagioli borlotti con frutti di mare**, quindi un delicato e sapientemente equilibrato **risotto di anguilla** che rimanda





ad antichi ma tuttora ricercati sapori. Ed un secondo piatto, composto a tavolozza cromatica di gusto e profumi, in cui il gioco di sapori tra le **verze stufate** il **calamoro** reggono magistralmente il contrasto con le **scaloppine di fois grass** ed una **mousse di arachidi**. Se poi, al menu ricercato e da gourmet, vengono abbinati vini di pregio, per una perfetta combinazione che esalta la qualità delle singole portate. Tra le diverse serate a tema proposte nel locale, di recente la cucina di **chef Poletto** ha esaltato e ne è stata grandemente

sostenuta dai vini sloveni prodotti dalla **Cantina Dolfo** di **Marko Skočaj**, per l'occasione in collaborazione con **Partesa**. Un'azienda vitivinicola ubicata nella zona del **Collio sloveno**, che si estende per 14 ettari di vigneto e riesce a produrre circa 80 mila bottiglie di vino. Posta sul limitare del confine italo-sloveno nel piccolo borgo di **Cegli**, Marko cura la vigna, raccoglie l'uva e vinifica alcune interessanti etichette. Le condizioni naturali del suolo, il terreno collinare con altitudine dei



vigneti compresa tra 80 e 200 metri ed il clima, concentrano una fortunata combinazione che offre condizioni uniche per la crescita della vite e la maturazione di molti vitigni. L'attuale cantina sotterranea, realizzata nel 1999, permette di completare rapidamente le prime fasi di lavoro, garantendo al mosto di diventare vino nelle migliori condizioni. In un'ampia sala sono collocate grandi botti in acciaio inox e botti grandi in legno di rovere per l'affinamento di singole varietà ed uvaggi. Mentre, in una sala di più contenute dimensioni le barrique che sono costituite da botti francesi in cui viene definito il giusto rapporto tra botti nuove ed usate per ogni varietà di vino. Inoltre, un'altra parte della cantina è dedicata alla maturazione dello



spumante metodo classico. Le etichette dei vini giovani, brillanti e molto secchi sono: **rumena rebula** (ribolla gialla), **sauvignon, exto**

(sauvignonasse), **chardonnay, sivi** (pinot grigio), **malvasia, modri** (pinot nero) e **cabernet sauvignon**. Mentre i vini riserva, propongono il **gredic belo** (uvaggio bianco) 4 anni in barrique; **merlot reserve** 3 anni in barrique, 1 anno in botte grande e 1 anno in bottiglia; **cabernet sauvignon reserve**, 3 anni in barrique, 1 anno in botte grande e 1 anno in bottiglia ed il **gredic rdece** (uvaggio rosso), 4 anni in barrique, 1 anno in botte grande e 1 anno in bottiglia. Il complesso aziendale è completato da un'ampia sala di degustazione denominata "Spazio", in cui ai visitatori ed agli amanti del buon vino vengono presentate le diverse etichette di produzione anche attraverso degustazione guidate.



www.ristoranteaidogi.it

www.dolfo.eu

(Piergiorgio Felletti)