NOVENTA PADOVANA, AL RISTORANTE BOCCADORO IL PREMIO "CUCINA-IDENTITÀ DEL TERRITORIO"



Categories: Hotel - B&B - Spa - Ristoranti, News

Il **ristorante "Boccadoro"** di **Noventa Padovana** (Pd), di recente è stato premiato come miglior ristorante 2019 dal **magazine "Con i piedi per terra"**.
Per l'occasione alla **famiglia Piovan** che dal 1974 gestisce il rinomato locale alle porte di **Padova** con



Renato, **Bruna**, **Loretta** cui si è in seguito aggiunto il figlio **Paolo**, ha ricevuto l'ambito riconoscimento nel corso di un incontro conviviale organizzato nel locale. Il ristorante è stato quello che lo scorso anno ha meglio rappresentato la tradizione ed i valori enogastronomici della **Bassa Padovana**, dei **Colli Euganei** e dell'area in riva all'**Adige**.
Così, è stato il ristorante Boccadoro di Noventa Padovana ad aggiudicarsi la quarta edizione del premio "**Cucina – Identità del territorio**"promosso dal magazine "**Con i piedi per terra**". La rivista, una guida alla conoscenza di arte, storia, natura e prodotti tipici della Bassa Padovana (e non solo) ha scelto lo storico ristorante dopo aver valutato i risultati delle "pagelle"delle recensioni redatte dal giornalista, **Renato Malaman** nel corso del 2019. Il critico enogastronomico, da anni "firma" della testata, ha visitato anche lo scorso anno alcuni ristoranti della Bassa Padovana e dei territori limitrofi per valutarne la proposta enogastronomica. A portare in alto il





punteggio del ristorante "Boccadoro" sono stati il largo impiego in cucina di materie prime locali, la stretta osservanza della stagionalità, la rielaborazione della tradizione secondo fantasia e creatività, l'accoglienza, l'abbinamento dei piatti ai vini ed ovviamente, il rapporto qualità-prezzo.
Una passione gastronomica identitaria che, attraverso impegno



profuso da **Renato Piovan** con la sua famiglia, ha consentito di fare conoscere ed apprezzare, affermandosi come piatto identificativo della cucina padovana, la gallina che adesso è diventata il simbolo del locale e l'immagine che rende la sua cucina riconoscibile tra i piatti del Buon Ricordo, riuniti dall'omonima Unione Ristoranti tra Italia, Europa e Giappone.
Nel corso della serata è stata effettuata anche l'assegnazione della Gran Menzione che quest'anno è stata attribuita all**'Hostaria Zanarotti** di **Montagnana** (Pd) per sottolineare il ruolo di presidio attento alle peculiarità del territorio svolto dal locale attraverso la sua cucina che sa presentare i prodotti della zona in chiave moderna e originale. Un'attenzione nei confronti del territorio che è ribadita da **Arturo Zanarotti** anche con una apprezzata produzione di vini naturali. Perchè, nell'impegno costante dell'affermazione della qualità dei prodotti e del gusto dei piatti, l'amore per il territorio da tempo si è affermato come cifra stilistica dell'Hostaria.



Le prime tre edizioni, impreziosite dalle consegna di targhe con l'Alberello, simbolo della testata, sono state assegnate, rispettivamente, al ristorante **La Torre** di **Monselice**, all'**Hostaria San Benedetto** di **Montagnana** ed al **Ristorante La Montanella** di **Arquà Petrarca**.

www.boccadoro.it
www.zanarotti.it
https://conipiediperterra.it

(Piergiorgio Felletti)