

SOTTOMARINA (VE), AL RISTORANTE MINERVA DOVE LA QUALITÀ DEL RADICCHIO DI CHIOGGIA IGP È ESALTATA IN PIATTI DA GOURMET



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

A **Sottomarina** (Ve), popolosa Frazione del Comune di **Chioggia**, la spiaggia si estende per circa cinque chilometri, dalla diga di San Felice presso la bocca di porto di Chioggia, alla diga presso la foce del fiume Brenta. Le due dighe delimitano, rispettivamente, il confine settentrionale e meridionale della zona balneare il cui litorale è caratterizzato da una sabbia finissima. Sulla spiaggia sorgono numerosi stabilimenti balneari, nonché punti di ristoro, ristoranti, pizzerie, parchi acquatici, parchi divertimento e sale da ballo.

Tra i tanti ristoranti che punteggiano sia il lungomare di Sottomarina che la città e l'interessante entroterra, una visita merita il **ristorante Minerva** in cui, oltre a godere sia dall'ampia sala interna che dall'invitante veranda esterna il tratto di spiaggia antistante ed il mare sullo sfondo. L'arredamento del ristorante, dalle ricercate stoffe, agli ampi tendaggi, agli accessori, crea un'atmosfera di cordiale ospitalità. Mentre la cucina del ristorante, gestita con grande professionalità ed attenzione ai dettagli dallo chef, **Armido Boscolo**, propone un menu di qualità e molto attento all'esaltazione dei prodotti tipici del territorio ed in particolare del radicchio di Chioggia IGP.

Tra le numerose proposte del variegato ed invitante menu, sia di carne che di pesce, consigliamo di provare i tagliolini con fasolari e radicchio di Chioggia IGP; infatti, con questa ricetta, il ristorante





Minerva ha partecipato di recente ad una gara gastronomica indetta dal Consorzio di Tutela del Radicchio di Chioggia IGP, nel quale la preziosa orticola doveva essere ingrediente caratterizzante. Ed in questa preparazione, chef Boscolo ha abbinato i "fasolari", molluschi pescati a poche miglia dalla costa dell'alto Adriatico.

Poteva sembrare una proposta culinaria rischiosa in quanto la sapidità del radicchio di Chioggia IGP veniva amalgamata a quella dei fasolari dei quali poteva limitare od accentuare la sapidità; ma chef Boscolo ha vinto la

scommessa e preparato un piatto molto equilibrato nel sapore, gradevole nella mescolanza con gli ingredienti di cui si compone la ricetta e scenografica nello impiattamento.

Questa ricetta ha ottenuto una lusinghiera valutazione da parte della commissione tecnica che ha selezionato i diversi piatti presentati nel corso della gara gastronomica ma, soprattutto, continua a ricevere apprezzamenti anche da parte dei tanti ospiti che frequentano il ristorante gestito dallo chef Boscolo.

www.ristorantepizzeriaminerva.it

Irene Cazzanti