

SCELTI DALLA VOCE

CONCORSI Apprezzato dalla giuria il piatto polenta infasoà e cozze

L'Arcadia di nuovo sul podio

Si è aggiudicata il premio Vergani-Balotta

di Donato Sinigaglia



TORREGLIA - E quattro! L'osteria Arcadia di Santa Giulia di Porto Tolle si è aggiudicata anche per il 2014 il premio Vergani-Balotta, ambito riconoscimento dell'Accademia Italiana della Cucina, delegazione Euganea. In gara, nell'antica corte della trattoria Ballotta di Torreglia, i rappresentanti della migliore ristorazione veneta, provenienti dalle sette province. A portare nuovamente sugli scudi Arcadia e Pamela Veronese, chef dell'osteria, è stato il giudizio quasi unanime della giuria popolare che ha apprezzato la chicca proposta: polenta, fagioli e cozze.

Un modo di personalizzare in senso moderno la vecchia ma buonissima polenta "infasoà" (mescolata con i fagioli), lasciata raffreddare e poi tagliata a pezzetti. Per l'occasione è stata presentata in crema con dei fagioli borlotti cotti con le cozze dop della Sacca degli Scardovari. Piatto della tradizione ma rivisitato con la classe e l'eleganza che chi frequenta l'osteria Arcadia conosce bene.

"Non abbiamo parole", è stato il commento a caldo di Pamela ed Arcadia, che emozionatissime sono salite sul podio dell'antica corte per ricevere il premio ma, soprattutto, i meritati e convinti



Premio Vergani-Balotta La premiazione dell'osteria Arcadia

applausi.

"L'idea del piatto - dice la brava ed effervescente Pamela - è stata mia e della mamma. E' scaturita quando abbiamo sperimentato i nuovi piatti da inserire nel menu della cozzeria. Fra i vari esperimenti ed assaggi abbiamo constatato che i fagioli stavano bene con crostacei e molluschi. Abbiamo fatto assaggiare ai nostri clienti il piatto. Ne sono rimasti entusiasti, per cui è stato deciso di portarlo al premio Vergani-Balotta".

Nelle precedenti edizioni l'osteria Arcadia aveva vinto, sempre con il verdetto della giuria popolare, con il pasticcio di cozze (2013), cozze con

pomodoro piccante, polpettine al profumo di limone e cozze fritte (2011), gnocchi con cannella (2010) preparati assieme all'osteria Bice.

Il tema proposto quest'anno dell'Accademia della Cucina e destinato al giudizio della giuria tecnica (giornalisti enogastronomici, chef e ristoratori) era quello del riso, in vista dell'Expo 2015. A rappresentare il Polesine c'era la Locanda 7 Mari di Porto Viro che ha proposto millechicchi di riso del Delta del Po mantecato al branzino con perle di storione. Un piatto ricco, invitante che vuole sfatare l'idea dei cibi poveri polesani. Piatto che è andato in finale, mettendo in difficoltà i giu-

rati. E' stato un testa a testa con quello risultato vincitore il risotto con i bisì e baccalà preparato dal ristorante Baccalà Divino, cibo che incarna la tradizione della cucina veneziana.

"Per noi era la prima volta - afferma Davide Scarpa, chef e patron della Locanda 7 Mari - ed essere arrivati fra i primi è già un successo. Riteniamo molto importante aver partecipato a questa importante manifestazione che ci consente di arricchire la nostra esperienza. La cucina polesana, quella della schietta ma sempre vincente tradizione, comunque, è stata apprezzata e ancora una volta ha vinto". Ad aiutare lo chef Davide nella preparazione del risotto c'era anche Monica Panarella.

A tifare per i due ristoranti polesani c'era una nutrita delegazione della confraternita del Bavarolo, guidata dal padre guardiano Ugo Flocchi.

"E' un onore - ha dichiarato Flocchi, dopo la proclamazione del verdetto della giuria popolare - constatare come per la quarta volta i gusti ed i sapori della nostra tradizione culinaria sono capiti e piacciono in tutto il Veneto. Segno che la ristorazione polesana non è più la Cenerentola ma ha saputo fare salti di qualità, grazie anche ai suoi prodotti di nicchia, riso Igp e cozze dop, conquistando meritatamente riconoscimenti importanti".



Davide Scarpa con lo staff di cucina della Locanda 7Mari

Serate flash

Osterie Moderne

Cena buffet con champagne

■ Questa sera nel giardino estivo di Osterie Moderne, con inizio alle 20, cena buffet con degustazione di 50 champagne delle migliori cantine francesi della zona di Remis, Ludes, Verzenay. Bollicine che saranno accompagnate dal banco di prelibati formaggi, dal prosciutto crudo Sant'Osvaldo, la mortadella Pasquini, la gustosa caprese con acciughe del mar Cantabrico, l'insalata di piovra galiziana, la focaccia delle osterie, misticanza di sgombero marinato, gli involtini di pesce spada, il riso pilaf con gamberi e curry, il raviolo fatto in casa con crudo e ricotta, il risotto al pepe rosa e basilico pollo fritto alle erbe e, infine, un fresco gelato alle creme. Il costo previsto è di 75 euro a persona tutto compreso.

In caso di maltempo la serata sarà posticipata a lunedì 7 luglio.

Per maggiori informazioni contattare l'osteria al seguente recapito telefonico 049/5565236.

Trattoria Degli amici

Inaugurazione del giardino estivo

■ Dopo i lavori di restyling degli esterni, questa sera ore 20, confidando in un tempo favorevole, Valerio Chiarioni patron della trattoria Degli amici di Arquà Polesine inaugurerà il giardino estivo. Anche questo spazio è stato rinnovato in modo da essere più accogliente.

Per l'occasione lo chef Nicola, aiutato dalla mamma Edda, ha predisposto uno speciale menù che rispecchia la tradizione della cucina del territorio. Come sempre i vini sono stati selezionati accuratamente.

Per maggiori informazioni chiamare la trattoria al seguente numero 0425/91045.

Baraonda

Premiata l'eccellenza della cucina

■ Dopo il prestigioso riconoscimento ricevuto dall'Accademia Italiana della Cucina con il diploma di "Buona Cucina", è arrivato un altro attestato per la famiglia Luciano, Adriana, Massimo e Monia Pregnotato che da oltre trent'anni gestisce il ristorante Baraonda a Porto Levante. Questa volta è stata la piattaforma virtuale di TripAdvisor, con il "certificato di eccellenza", assegnato al locale con il massimo punteggio, a riconoscere la tipicità di una cucina che da sempre è legata ai prodotti del nostro territorio, il freschissimo pesce del Delta, la cozza dop ed il riso igp e alle ricette della tradizione polesana. Piatti semplici, rivisitati con eleganza, senza però alterarne i sapori schietti, sono la garanzia della genuinità di ciò che si mangia.

Per maggiori informazioni contattare il ristorante al numero 0426/666021.

L'evento

ENOGASTRONOMIA

Festeggiati i 15 anni del ristorante Aurora

"Festeggiamo i 15 anni di ristorazione con l'intento di arrivare al traguardo dei trenta".

Daniele Biccari ha sintetizzato così il significato della serata per il compleanno del ristorante Aurora di Ca' Dolfin.

L'evento è avvenuto, lunedì sera, alla presenza del sindaco di Porto Tolle, Claudio Bellan, di Virginio Tugnolo presidente della cooperativa pescatori di Pila, dei molti amici e dei tantissimi clienti, giunti anche dalle province limitrofe, e dei rappresentanti di alcune associazioni di volontariato. E' stata una grande e riuscita festa, suggellata dal taglio della mega torta.

Daniele e soci-chef Paolo Santin e Andrea Boscolo hanno offerto una degustazione della loro cucina, da sempre, improntata sulla valorizzazione di quanto le lagune, le valli, il mare ed il territorio offrono. Dalla sarde in saor, al patè di den-

tice, dall'insalata di mare alle cozze e vongole, dal riso alle specialità legate al pesce azzurro è stato un trionfo di sapori che ha deliziato i palati dei presenti.

"Siamo polesani di adozione - ha ricordato Daniele Biccari - e questa festa vuole essere anche un modo per ringraziare dell'accoglienza ricevuta, quando siamo arrivati nel Delta, e quanti hanno creduto nella nostra cucina".

Il sindaco Bellan ha sottolineato come la promozione del territorio passa soprattutto per il turismo enogastronomico.

"Il Delta - ha detto Bellan - ha prodotti di nicchia che bravi chef come Daniele, Andrea e Paolo sanno valorizzare nei piatti al meglio. E' anche questo un biglietto da visita molto importante per farci conoscere". La serata è stata allietata da un momento musicale a cura di Jader Girardi.

D.S.



Il sindaco Claudio Bellan e l'assessore Leonarda Ileasi mentre consegnano a Daniele Biccari la targa ricordo



I tre soci chef Daniele Paolo e Andrea con la torta del compleanno