

Scelti dalla Voce

IL RISTORANTE Le Accademia di Rovigo e di Padova nel Delta

“Osteria Arcadia, la boutique della vera cucina di tradizione”

di Donato Sinigaglia



PORTO TOLLE - “Questa è la boutique della buona cucina di tradizione”. Apprezzamento più lusinghiero e meritato non può esserci per l'Osteria Arcadia di Santa Giulia di Porto Tolle. Tanto più se chi lo dice è Piero Fracanzani, delegato di Padova-Colli Euganei dell'Accademia italiana della cucina.

Ma a riconoscere la qualità dei piatti di Arcadia è stata anche Slow Food che ha riconfermato la Chiocciolina d'oro 2018 per una cucina rimasta fedele alla tradizione tipica dei pescatori del Delta. Lo hanno bene constatato gli accademici delle delegazioni di Rovigo-Adria e Chioggia e Padova-Colli Euganei riuniti nel Delta per gustare, nel convivio di fine estate, il buon pesce preparato dalle sapienti mani di mamma Arcadia con il figlio Mauro.

Prima della conviviale la gita in barca alla scoperta degli scanni, lagune e valli e della ricca fauna acquatica con aperitivo, al tramonto, sull'isola dell'Amore. A guidare l'escursione Diego Baroni, marito di Pamela, profondo conoscitore dell'area deltizia.

Il menu studiato da Pamela, che ha curato in modo impeccabile il servizio in sala, ha colto in pieno le aspettative degli accademici. “Prodotti del territorio a km-0, dai molluschi al pesce; dal riso alle verdure sono il biglietto da visita di un'area unica e di rara bellezza che ancora custodisce la vera cucina legata ai piatti della tradizione”, ha sottolineato il delegato Fracanzani.



Pamela e Arcadia con il delegato dell'Accademia Fracanzani ed il segretario Bonazzi. Sotto e a fianco: piatti tipici



“Piatti schietti, dal gusto immediato, semplici ma ricchi di cultura gastronomica”, ha aggiunto Canzio Bonazzi, segretario della delegazione dell'Accademia di Rovigo, Adria e Chioggia.

Si è iniziato con un tris di “antipasti poveri”: *sarde in saore*, le delicate polpettine di pesce su vellutata di pomodoro e le gustose vongole di Scardovari in bianco con crostini di pane sale e olio.

La tradizione ha toccato il punto più alto con il risotto

di pesce tradizionale (piatto dei pescatori) a polpa bianca con riso Igp Carnaroli del Delta, servito assieme alla caserecce fatte in casa alla pescatora. “Una pasta fatta in casa - ha spiegato Pamela - con farina tipo 1 della filiera Fonsato del Delta del Po condita con sughetto a base di capesante, seppie, scampetti e mazancolle”. Per pulire la bocca e preparare ai secondi è stato servito un sorbetto al cucchiaino limone e zenzero, pure fatto in casa. Piatto

forte è stato il “broeto” (piccole anguille selvatiche in umido) già salito sul podio al premio Vergani-Ballotta, votato all'unanimità sia dalla giuria tecnica che da quella popolare.

Piatto che ha riscosso particolari apprezzamenti da parte di tutti i presenti. Ma la cucina casalinga di Arcadia ha riservato altre gustose e prelibate sorprese: *mezia* e *otregani* (vera scoperta per i padovani) cotti alla maniera di Arcadia ed il croccante e leggero fritto di sardoncini di Pila, accompagnati da un contorno di insalata Igp di Lusina e radicchio di Rosolina Igp.

Appropriati i vini selezionati (Lugana, nella versione anche Brut, Ca' Maiol e passito Maelli) per accompagnare i piatti. Il dolce di Arcadia, una deliziosa torta di mele ha concluso al serata. Convinti appaiausi hanno salutato le brave Arcadia e Pamela e tutto lo staff.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

