

LA VOCE DEL GUSTO

Scelti dalla Voce

IL RISTORANTE Il locale di Santa Giulia premiato dall'Accademia Osteria Arcadia, nel cuore del Delta la buona cucina della tradizione

Donato Sinigaglia



SANTA GIULIA (Porto Tolle) - Fra i vari premi, riconoscimenti e le molteplici segnalazioni nelle guide gastronomiche, più o meno famose, c'è un attestato che è particolarmente ambito dai ristoratori. E' il "Diploma di buona cucina", che ogni anno viene assegnato, dopo un'attenta e rigorosa valutazione, dall'Accademia italiana della cucina, istituzione culturale, fondata nel 1953 da Orio Vergani. Quest'anno, in Polesine, è stata scelta l'Osteria Arcadia, di Santa Giulia di Porto Tolle che, in occasione del convivio d'estate, ha ricevuto il diploma dal delegato Giorgio Goleffetti. Emozionate, ma soddisfatte, mamma Arcadia - vera interprete di una cucina casalinga ma ricca di sapori - e la figlia Pamela. In sala, a ricevere gli applausi, anche il bravo Mauro, che aiuta la mamma tra fornelli.

"Il diploma - ha ricordato Goleffetti - onora la buona tavola di Arcadia che ha sempre impostato la sua cucina sulle ricette legate alla tradizione schietta. E' il sesto locale della



La consegna del diploma di Buona Cucina a Arcadia

provincia di Rovigo a ricevere l'ambito riconoscimento, in passato assegnato ai ristoranti: Molteni di Adria, Baraonda di Porto Levante, Al Ponte di Bornio, La Nespola di Lusina e alla trattoria Da Nadae di Canale". Per capire l'importanza del diploma basta ricordare che nel 2018 sono stati conferiti, in tutt'Italia, solo una ventina di attestati. Nel corso della serata, gli accademici della delegazione di Rovigo-Adria e Chioggia hanno potuto gustare, nella loro completezza di sapori, i piatti che sono alla base dei successi dell'Osteria Arcadia che, da tempo, ha varcato i confini

tra Adige e Po, per finire alla ribalta regionale con il premio Vergani-Ballotta, e nazionale presentando, in diretta, alla trasmissione Geo si Rai 3, i cibi della Quaresima secondo la tradizione dei pescatori del Delta del Po. E proprio sul buon pesce si è incentrato l'apprezzato menu, preparato per l'occasione da Arcadia, Mauro e Pamela, i cui piatti hanno ricevuto punteggi alti. Anzitutto il guazzetto di cozze, quelle Dop della Sacca degli Scardovari, servite assieme alle vongole, poi le cozze gratinate e le sarde in saor, delicate quanto saporite. Come primi, una sorpre-

sa è stato il pasticcio di cozze (fra le specialità dell'Osteria), nella tradizione il risotto (riso Igp Carnaroli) al nero di seppia. Un rinfrescante sorbetto al cucchiaino limone e basilico ha pulito il palato e preparato ai secondi. Molto apprezzato il "broeto" di anguille selvatiche in umido, così come il rombo al forno con le erbe di stagione. Una piacevole novità è stato il "fish&chips dell'Osteria.

Per dessert non poteva mancare l'ottima zuppa inglese di mamma Arcadia, accompagnata dal gelato con melone caramellato al Porto. Vini abbinati: Boschera dei Colli Trevigiani e Soave Monte Tenda della cantina Gianni Tessari. "Siamo onorate - ha commentato Pamela - dell'ambito riconoscimento assegnatoci dall'Accademia Italiana della Cucina. Il diploma rappresenta uno stimolo, ancora maggiore, per continuare nel solco della tradizione della buona tavola legata ai nostri prodotti: il buon pesce del Delta, le cozze Dop della Sacca, allevate da mio marito, il riso Carnaroli Igp".

Nel corso della serata è stato presentato il nuovo socio dell'Accademia, Antonio Sturaro di Adria.