



LE NOSTRE ECCELLENZE

Al Ristorante Milano il 'Diploma di buona cucina' dell'Accademia

Servizio a pagina **13**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



005218

Il 'Diploma di buona cucina' Premiato il Ristorante Milano

Il riconoscimento 2023 dell'Accademia italiana è andato allo storico locale di Porto Garibaldi



Il delegato dell'Accademia italiana della cucina Luca Padovani consegna il diploma a Luisella Bellini: qui, con i simposiarchi Paolo Rollo e Alberto Monti

FERRARA

E' lo storico 'Ristorante Milano' di Porto Garibaldi il vincitore dell'edizione 2023 del 'Diploma di buona cucina', assegnato ogni anno dall'Accademia italiana della cucina «ai ristoranti e alle trattorie che operano nel rispetto della tradizione e della qualità inseriti nella 'Guida' con un minimo di tre tempieetti'. Nell'albo d'oro della delegazione di Ferrara, presieduta da Luca Padovani, figurano alcuni tra i migliori 'tempi della ristorazione' ferrarese: 'La Capanna di Eraclio' nel 2014; Pacifico nel 2016; l'Antico Giardino nel 2017, 'Quel Fantastico Giovedì' nel 2018, Pericle nel 2019 e 'Cucina Bacilieri' nel 2022. Il riconoscimento è stato consegnato da Padovani nelle mani di Luisella Bellini, cuoca e titolare del locale assieme

alla famiglia, al termine di una conviviale svoltasi nei giorni scorsi in questo ristorante, tra i pochi ancora a gestione familiare, considerato da tempo uno dei principali riferimenti della ristorazione di mare della nostra provincia. Una storia che parte da lontano, quando Libero Spadoni, per tutti Pierino, che all'epoca lavorava al Ristorante Pericle, sposò la sorella della moglie dello stesso Pericle, Luisella Bellini, e nel 1980 aprì una propria nuova attività, cioè il 'Ristorante Milano'. Dopo un aperitivo a base di cotolettine di alici e filetti di sgombro sott'olio, l'antipasto ha offerto ai commensali crostacei e molluschi al vapore con le tre mationesi e calamaro borsone al forno. Straordinario il primo piatto: un risotto carnaroli alla marinara con brodo di pesce e, come tutti i risotti preparati in zona, mantecato con formaggio.

«Grana e pecorino - ha spiegato il simposiarca Alberto Monti - sono parte integrante del risotto di pesce e a Comacchio, Porto Garibaldi e dintorni ne viene usato parecchio». Un aspetto curioso, alle cui origini è risalita la ricerca storica di Marco Nonato: «Esistono prove documentate di transumanza che arriva vicino al mare, tra San Giovanni d'Ostellato e Mesola, e, complice il sale, faceva rimanere gli armenti in zona e questi producevano molto più latte». Il pranzo è proseguito con una grigliata e un assaggio di anguilla alla brace. Per dessert un semifreddo alla cassata con salsa d'arancia. I vini sono stati illustrati dall'altro simposiarca Paolo Rollo: un Franciacorta di Vezoli, un Soave Classico di Pieropan e un Ferrari Maximum *Blanc de Blancs* Trento Doc. In sala Sara e Francesco Spadoni con Antonio Mangherini.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

005218