

Gusto

Dalla pescheria alla tavola la qualità nei piatti del bistrot

di Donato
Sinigaglia

Più fresco di così! Dal banco della pescheria al tavolo. O meglio nel piatto. Nel cuore di Padova, in piazza delle Erbe, una delle più storiche e suggestive della Città del Santo, sotto il famoso Salone, da poco ha aperto l'Adriatica Pescheria Bistrot. Bottega e ristorante: un format che sta prendendo sempre più piede nelle abitudini gastronomiche dei gourmet e dei turisti. Garanzia di freschezza, qualità dei prodotti e servizio attento dal tono familiare, sono i tre cardini del locale.

“Il posto piace - dice Matteo Scuttari, titolare con il fratello Emiliano della Pescheria Adriatica - e, al contempo, incuriosisce e stimola. Da quando abbiamo aperto a gennaio, il passa parola ne ha decretato il successo”. Al piano terra c'è la pescheria con la gastronomia dove rilassarsi con un aperitivo gustando i cicchetti. Al piano rialzato una quarantina di posti a sedere. Interni rinnovati dove gli ospiti sono accolti da due maestosi acquari. Matteo ed Emiliano non sono nuovi del settore. Entrambi “marinanti e non ciosotti”, tengono a precisare, hanno una consolidata esperienza della tradizione marinara e peschereccia di Chioggia. La proposta del bistrot è di sostanza: punta sui piatti adriatici di tradizione, valorizzati da una cucina di solida impostazione familiare.

“Sono i piatti semplici che mangiamo anche a casa”, precisa Matteo. E' Mario Mescolin che, con l'occhio acuto dell'esperienza, conduce con passione ed entusias-



Nel cuore di Padova Marco ed Emiliano Scuttari

Colomba albicocca e basilico Loison il gusto mediterraneo della Pasqua

Per la Pasqua 2024, Loison Pasticceri in Costabissara dal 1938, presenta la colomba all'albicocca e al basilico. “E' il gusto novità 2024 - spiega Dario Loison - che cattura il sapore dolce e solare dell'albicocca abbinato alla fragranza delle foglie fresche del basilico. L'albicocca è il sorriso della primavera che si trasforma in un bacio d'estate, un frutto che racchiude la dolcezza e il calore di due stagioni. Il sapore pieno e avvolgente di un'albicocca matura è un'esplosione di gioia che riempie il cuore”. Per questo ogni morso diventa un viaggio plurisensoriale dove il dolce sapore delle albicocche mature si fonde delicatamente con la nota balsamica del basilico. Come in tutte le creazioni

Loison Pasticceri il processo di lavorazione della colomba è artigianale, meticoloso, attento. Impasti ripetuti per 72 ore, lenta cottura in forni tradizionali, secondo cicli studiati appositamente e, infine, la stagionatura ed il raffreddamento naturale, senza alcuna forzatura per 6/8 ore. Anche l'occhio vuole la sua parte. Per questo il confezionamento a mano è un altro pilastro della filosofia Loison. Materiali e design ricercati sono i capisaldi dello stile inconfondibile firmato da Sonia, moglie di Dario. “La confezione - spiega Sonia - esalta l'essenza in un perfetto equilibrio di coerenza reciproca”.

D. S.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

siamo le danze in cucina, aiutato da Stefano ed Elia. “Mi è piaciuto il progetto”, confessa. Accanto ad un “burroso” baccalà mantecato, sfilano gli spaghetti alle “biberasse” (o lupini o le vongole nostrane) con pasta di Carmiano. Poi le cappelunghe nostrane, quelle piccole e dolci, quindi un bel fritto che comprende anche canestrelli ed un'oratina.

Punto di forza del bistrot resta la “proposta di qualità” del pescato che determina anche i piatti del giorno. “Anche se non esageriamo sul prezzo - spiega Mario - occorre tenere presente che il pescato del nostro mare costa un po' di più”. E poi ci sono dei fuori menu. Mario sorprende con qualche mollusco strano come il “piè d'asino” accompagnato da un calice

di Crémant d'Alsace. In sala coinvolge l'entusiasmo e la professionalità spontanea di Monica, l'esperienza di Massimo (Maci per gli amici) e di Luca che si alterna al bar. La moglie di Matteo, pasticceria di professione, si occupa dei dessert. Buona la carta dei vini. Consigliata la prenotazione, specie nel fine settimana, allo 049 8751304.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

AL CINEMA

Rovigo

NOTORIOUS CINEMAS

viale Porta Po 209.
tel. 0425 070259

DriveAway dolls

sabato ore 22:40
domenica ore 22:40

La zona d'interesse

sabato ore 22:30 19:15
domenica ore 22:30 14:50
19:15
lunedì ore 22:30 19:15
martedì ore 22:30 19:15
mercoledì ore 22:30 19:15

Bob Marley: one love

sabato ore 17:20 19:50
domenica ore 17:20 19:50
lunedì ore 19:50
martedì ore 19:50

Night swim

sabato ore 22:50
domenica ore 22:50
lunedì ore 22:50
martedì ore 22:50
mercoledì ore 22:50

Dune - parte 2

sabato ore 15:00 18:30 22:00
14:00 17:30 21:30
domenica ore 20:30 14:00
17:30 21:30
lunedì ore 17:30 18:30 21:30
22:00
martedì ore 17:30 18:30
22:00
mercoledì ore 17:30 18:30
22:00

Oppenheimer

sabato ore 21:30
domenica ore 21:30
lunedì ore 21:30
martedì ore 21:30
mercoledì ore 21:30

Emma e il giaguaro nero

sabato ore 14:50
domenica ore 14:50
lunedì ore 17:20
mercoledì ore 17:20

Povere creature!

sabato ore 16:00
domenica ore 16:00
lunedì ore 16:00
martedì ore 16:00
mercoledì ore 16:00 21:30

Force of nature oltre l'inganno

sabato ore 17:30 20:00 22:30
domenica ore 17:30 20:00
22:30
lunedì ore 17:30 20:00 22:30
martedì ore 17:30 20:00
22:30
mercoledì ore 17:30 20:00
22:30

Race for glory - Audi vs Lancia

sabato ore 16:35 18:40 20:45
domenica ore 16:35 18:40
20:45
lunedì ore 16:35 18:40 20:45
martedì ore 16:35 18:40
20:45
mercoledì ore 16:35 18:40
20:45

Il ragazzo e l'airone

sabato ore 15:00
domenica ore 15:00

The beekeeper

martedì ore 21:30 17:15

Imaginary

sabato ore 17:40 20:20
domenica ore 17:40 20:20
lunedì ore 17:40 20:20 22:40
martedì ore 17:40 20:20
22:40
mercoledì ore 17:40 20:20
22:40

The mask - 30mo anniversario

lunedì ore 19:50
martedì ore 19:50
mercoledì ore 19:50

Kina e Yuk alla scoperta del mondo

sabato ore 14:40
domenica ore 14:40

Un altro ferragosto

sabato ore 14:30 17:10 19:50
22:15
domenica ore 14:30 17:10
19:50 22:15
lunedì ore 17:10 22:15
martedì ore 17:10 22:15
mercoledì ore 17:10 22:15

Kung fu panda 4

domenica ore 17:15

Rovigo

Cinema Duomo

vicolo Duomo, 6

Cavarzere

CINEMA VERDI

Piazzetta Mainardi, 11 Telefono:
0426 310 999
Programmazione dal 15 al 20
marzo

C'è ancora domani

domenica ore 18,00 20,30

Race for Glory - Audi vs Lancia

domenica ore 16,00 18,00
20,30
martedì ore 21,00

Kung-fu panda 4 - anteprima nazionale

domenica ore 16,00

Martedì 19 marzo

RASSEGNA 2024

Il male non esiste

martedì ore 21,00

Badia Polesine

POLITEAMA

via Cigno, 259 tel. 0425 51528

Race of glory: Audi vs Lancia

sabato ore 19.30 21.30
domenica ore 17.30 19.30
21.45
lunedì ore 21.00
mercoledì ore 21.00

La zona d'interesse

sabato ore 21.30
domenica ore 17.45

Un altro ferragosto

sabato ore 19.15
domenica ore 21.30
martedì ore 21.00 (3 euro)

Kung fu panda 4

domenica ore 15.30

La sala professori

domenica ore 15.45 19.45
lunedì ore 21.00
martedì ore 21.00
mercoledì ore 21.00

la voce di ROVIGO.it
www.polesine24.it

UN NUOVO MODO DI FARE INFORMAZIONE

seguici su



iscriviti alla newsletter

L'OROSCOPO DEL GIORNO

ARIETE

21 marzo - 19 aprile

Prenditi del tempo per te stesso oggi, potresti scoprire nuove passioni o interessi che ti riempiono di gioia.

TORO

20 aprile - 20 maggio

È il momento perfetto per concentrarti sulle tue relazioni più importanti, prenditi cura dei legami che ti sono cari.

GEMELLI

21 maggio - 20 giugno

Fai attenzione alle tue parole oggi, potresti rischiare di essere frainteso. Comunica con chiarezza e gentilezza.

CANCRO

21 giugno - 22 luglio

Dedica del tempo al benessere mentale e fisico. Una giornata rilassante ti ricaricherà completamente.

LEONE

23 luglio - 22 agosto

Sii aperto alle opportunità che si presentano, potresti fare incontri significativi che cambieranno il corso della tua vita.

VERGINE

23 agosto - 22 settembre

Concentrati sulle tue priorità oggi e metti in ordine le tue responsabilità. L'organizzazione porterà risultati positivi.

BILANCIA

23 settembre - 22 ottobre

Coltiva la tua creatività oggi, lascia che la tua immaginazione ti guidi verso nuove idee e progetti entusiasmanti.

SCORPIONE

23 ottobre - 21 novembre

Ascolta la tua intuizione oggi, potrebbe essere la tua guida verso decisioni importanti e sagge.

SAGITTARIO

22 novembre - 21 dicembre

Sii aperto alle opinioni degli altri oggi, potresti imparare qualcosa di nuovo da chi ti circonda.

CAPRICORNO

22 dicembre - 19 gennaio

Concentrati sulle tue finanze questo sabato e pianifica attentamente i tuoi investimenti futuri.

ACQUARIO

20 gennaio - 18 febbraio

Dedica del tempo alla tua crescita personale, esplora nuovi interessi o impegnati in attività che ti arricchiscono interiormente.

PESCI

19 febbraio - 20 marzo

Prenditi cura del tuo benessere emotivo oggi, cerca momenti di tranquillità e riflessione per ritrovare l'equilibrio interiore.