

Presentata la Guida edizione 2009

I magnifici sette della ristorazione

Lo scettro resta alla Stella del mare

Presenza più che raddoppiata: i ristoranti segnalati passano da tre a sette.

La guida "Ristoranti d'Italia" de L'Espresso è tornata a puntare i suoi riflettori sul Polesine dopo il cono d'ombra del 2007.

L'edizione 2009 del manuale del mangiare bene curata da Enzo Vizzari, la trentunesima della serie, è stata presentata mercoledì in pompa magna alla Stazione Leopolda di Firenze.

E da una prima lettura della guida la provincia di Rovigo può tirare un sospiro di sollievo, dopo le delusioni patite lo scorso anno. Gli ispettori sguinzagliati da Vizzari hanno trovato locali meritevoli in tutto il territorio, dal pescoso Delta all'Alto Polesine dove le tradizioni gastronomiche sono positivamente "contaminate" da gusti e sapori delle vicine Lombardia ed Emilia. Sono rientrate in guida la storica trattoria **Al Ponte** di Bornio di Lusina, della famiglia Rizzato, e la trattoria **Il Portico** di Bergantino.

Lo scettro di miglior locale del Polesine anche per il 2009 spetta alla **Stella del mare** di Gorino Veneto, nel territorio di Ariano Polesine. Lo chef-patron Enrico Trombin s'è meritato un 14/20 grazie alla sua raffinata rivisitazione della cucina di pesce del Delta, basata su una materia prima senza compromessi qualitativi e alle ricette della memoria rispolverate dalla mamma, tuttora ai fornelli.

Al secondo posto a pari merito, a quota 13, ritroviamo le altre due presenze della guida 2008: la **Busa** di San Martino

di Venezia gestita da Enrico Blesin (ex pianobarista di un certo successo stregato dal genio culinario di Norbert Niederkofler, bistellato della Val Badia) e la **Trattoria agli Amici** di Arquà Polesine che i fratelli Valerio e Nicola Chiarion Sileni, anno dopo anno, migliorano negli arredi e nella proposta.

Seguono le novità. A 13/20 si attesta l'**Osteria Ai Trani** di Rovigo gestita dai fratelli Andrea e Fabrizio Conforto (in cucina lo chef è il papà Livio), il luogo più frequentato dello spritz cittadino ma, soprattutto, geloso custode di tradizioni

gastronomiche di anima popolare.

Con 12,5/20 ricompare la trattoria **Al Ponte**, dai "Ranari", così era anticamente chiamata la famiglia Rizzato, in quanto era solita dedicarsi alla cattura del prelibato anfibio che un tempo costituiva una valida alternativa alimentare. Sempre a 12,5/20 tro-

viamo pure l'**Osteria De Argeo** di Concadirame, locale con più generazioni di attività alle spalle che Marilena, la nipote di Argeo Raule (il fondatore), ha rilanciato proponendo un ventaglio di piatti ben radicati al territorio. A questi è dedicata una speciale sezione del menu. A 12, infine, ricompare **Il Portico** di Bergantino che la famiglia Grossi in pochi anni ha trasformato da umile sosta a discreto tempio della cucina polesana "di confine", con un'attenzione particolare alla carne. La guida "Ristoranti d'Italia" de L'Espresso è già in libreria al prezzo di 22 euro.

D.S.



Enrico Trombin