

Italia a Tavola



CHECK-IN

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Lunedì 25 Luglio 2022 | aggiornato alle 11:05 | 86453 articoli in archivio

APP DOWNLOAD



Ser alla ricerca di un dipendente affidabile, motivato e produttivo per potenziare il tuo staff?



Mettimi alla prova!

RATIONAL



Infarinature d'autore
Il podcast di Délifrance sul mondo del bakery.



TRA MARE E FIUME

HOME » LOCALI e TURISMO » RISTORANTI e PIZZERIE

Ittiturismo In Marinetta, il pesce fresco di giornata del Delta del Po

In Marinetta si trova a Rosolina (Ro) nel Parco Regionale del Delta del Po, proprio dove il primo ramo del Po di Levante incontra il mare. Nei piatti, come da legge, solo pesce di giornata pescato nell'alto Adriatico

di Roberto Gatti

25 luglio 2022 | 10:29



Recarsi all'**Ittiturismo In Marinetta** è un viaggio in pieno Delta del Po e una bella esperienza, dove il Po di Levante incontra il mare, di fronte all'Isola di Albarella. Consiglio una visita all'ottimo [sito](#). Un viaggio nella natura e bellezza del Delta, ma non solo. In questo luogo possiamo degustare i piatti della tradizione deltizia con una full immersion nella cucina innovativa e moderna.



In cucina Cristian Monetti

Materie prime di assoluta freschezza, curate e preparate nei minimi dettagli e nei più piccoli particolari, **in cucina oggi troviamo lo chef Cristian Monetti**, che volentieri si è avvicinato al nostro tavolo per uno scambio culturale e culinario. I collaboratori in cucina sono 6 per un totale di circa 30/40 coperti.



Solo pesce di giornata

Un **ittiturismo**, per legge, dovrebbe servire solo pesce di giornata pescato nell'alto Adriatico in questo magnifico Delta del Po, che si fregia di due riconoscimenti Unesco: dal 1999 la parte ferrarese del Delta del Po quello di Patrimonio mondiale dell'Umanità come "Ferrara, Città del Rinascimento e il suo Delta" cui si è aggiunto nel 2015 quello di Riserva di Biosfera Unesco nell'ambito del Programma Mab. Dal 2015 il Delta del Po veneto e ferrarese è stato riconosciuto Riserva di Biosfera Unesco.

Il viaggio culinario

Accolti in sala da personale giovane e preparato, siamo stati messi fin da subito a nostro agio, pranzando di fronte a uno spettacolo naturale con pochi uguali, una pace e una quiete interrotta di tanto in tanto dai motori delle barche dei pescatori di mitili, in quanto in queste zone troviamo i più grandi allevamenti d'Europa.

Non potremo non rimanere entusiasti della bontà e consistenza delle "Ostriche rosa" del Delta, prodotte nella vicina Sacca degli Scardovari da un unico produttore, così come le cozze e vongole veraci! Siamo stati accolti con un calice di prosecco di buona qualità ed un aperitivo, unitamente a grissini ed una squisita focaccia prodotta direttamente in loco!

La degustazione del pranzo

Oltre ai due menu degustazione, si può scegliere tra quattro antipasti, cinque primi e cinque secondi.

Noi abbiamo optato per:

- **Omega 3:** sarde in saor Marinetta style, bon bon di alici di Pila (porto peschereccio limitrofo) ed airbag di baccalà con chutney di mango. Buono valutazione 7/10.
- **Nero assoluto:** tagliolini al nero di seppia, seppioline nostrane, inchiostro, aglio nero fermentato e caviale di aringa affumicato. In abbinamento un ottimo sauvignon al bicchiere dell'azienda **Albino Armani**. Molto buono valutazione 7,5/10.
- **È proprio estate:** risotto carnaroli Delta del Po Igp mantecato al peperone rosso spellato, quindi molto



digeribile, alici di Pila marinate e melanzana della Lina (una signora locale che coltiva un orto biologico) alla brace profumata al basilico di casa. Eccellente valutazione 9,5/10.

- **Tanto buono:** Melanzana e datterino dell'orto, scamorza affumicata e basilico. Melanzane ripiene con la scamorza, un piatto leggero e gustoso. Molto buono 7,5/10.
- **Tra il Delta e l'Oriente:** anguilla e porro arrostiti con riso soffiato e salsa Teriaky al Gin Caleri. Anguilla del Delta preparata in una maniera mai degustata prima. Lo chef l'ha preparata in questo modo, una lavorazione che ha richiesto molto tempo e 3 cotture diverse: pulita e lasciata spurgare in acqua e sale per diverse ore; porzionata e passata in forno ventilato a secco a 250 gradi; successivamente cottura sottovuoto a 96 gradi a vapore, con riduzione gin Caleri prodotto in loco; successivamente passata alla piastra e finitura con cannello e in salsa Teriaky. Una anguilla molto digeribile nella quale anche la pelle è diventata tenera e gustosa, un modo insolito mai provato prima di degustare l'anguilla del Delta del Po. Eccellente valutazione 9,5/10. Ci è stato proposto un vermentino dei Colli di Luni dell'azienda Arrigoni ottimo/eccellente, ne è scaturito "un matrimonio d'amore".
- **Credenza:** la torta della casa "Tarte tatin" una torta particolare e insolita. La Tarte Tatin è la favolosa torta di mele rovesciata francese che si dice essere nata per uno sbaglio fatto da una delle sorelle Tatin che nel secolo scorso gestivano una locanda nel centro della Francia. Un giorno nella preparazione di una crostata di mele, dopo aver imburrito e cosperso di zucchero una tortiera, una delle sorelle mise dentro le mele e infornò la torta dimenticandosi di foderare la base con la pasta brisee. Una volta accortasi dello sbaglio rimediò posando la pasta sopra lo strato di mele e decidendo poi di rovesciarla nel piatto di portata e servirla così una volta cotta. Ovviamente la torta fu un successo e fu così che si dice sia nata la famosa torta Tatin. Molto buona valutazione 7,5/10.

Ampia e ben assortita la carta dei vini, la titolare è una sommelier Ais (Associazione italiana sommelier) e saprà consigliare il giusto vino in abbinamento.



Marita davvero una sosta

Un pranzo o una cena In Marinetta non sono solamente una "mangiata" di pesce fresco, ma un viaggio tra la

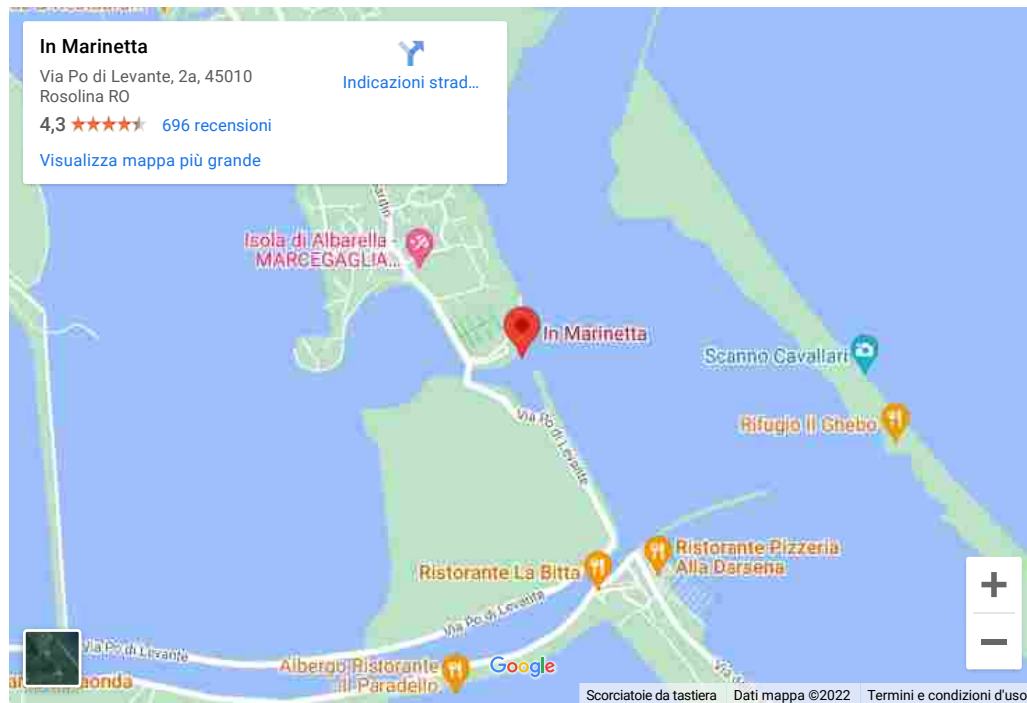


natura del Delta dove il grande fiume sfocia nel mare Adriatico, un viaggio culturale tra piatti locali rivisitati e proposti in maniera moderna, originale ed innovativa. I prezzi proposti sono medio-alti, ma in linea con il servizio impeccabile, l'attenzione posta al cliente-visitatore, la freschezza e qualità della materia prima, con le lunghe ed elaborate preparazioni. Una esperienza che ci arricchirà dal punto di vista sensoriale e gustativo.

Ittiturismo In Marinetta

Via Po di Levante 2 - 45010 Rosolina (Rovigo)

Tel 345 0318387



© Riproduzione riservata

STAMPA

[HOME](#) » [LOCALI e TURISMO](#) » [RISTORANTI e PIZZERIE](#)

» [Ittiturismo In Marinetta, il pesce fresco di giornata del Delta del Po - Italia a Tavola](#)



RISTORANTE

PIZZERIA

RESTAURANT

TRATTORIA

LOCANDA

DELTA

PO

FIUME

MARE ADRIATICO

ITTITURISMO

CRISTIAN MONETTI

SCRIVI UN COMMENTO

• [Iscriviti alle newsletter settimanali via mail](#)

• [Abbonati alla rivista cartacea Italia a Tavola](#)

• [Iscriviti alla newsletter su WhatsApp](#)

• [Ricevi le principali news su Telegram](#)

"Italia a Tavola è da sempre in prima linea per garantire un'informazione libera e aggiornamenti puntuali sul mondo dell'enogastronomia e del turismo, promuovendo la"