

mercoledì, 27 Luglio

Accedi

WineTaste Newsletter

Translate Site:



WINETASTE NEWSLETTER



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

News

Ristoranti consigliati

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

Di **Direzione** - 27 Luglio 2022

Share



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**

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.**

NEWS

DEGUSTAZIONI VINO

LE MIE AZIENDE E CANTINE
PREFERITECOMUNICATI STAMPA ||
PRESS

CORSI

RACCONTI

PRODOTTI TIPICI

RICETTE

LINK UTILI & SITI AMICI

CORSI

Al via i corsi di spumantistica
di Vinidea

19 Febbraio 2014

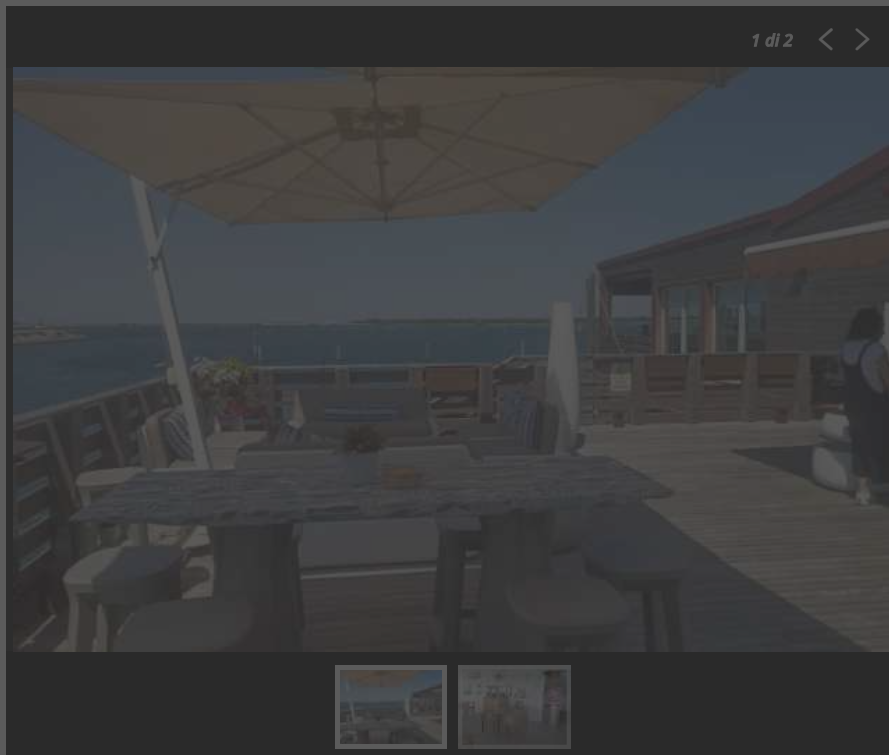
CORSO DGUSTAZIONE -2°
Puntata-

30 Dicembre 2011

Protetto: Corso di secondo
livello avvicinamento al vino

10 Aprile 2015

WINETASTE PARTNER



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.

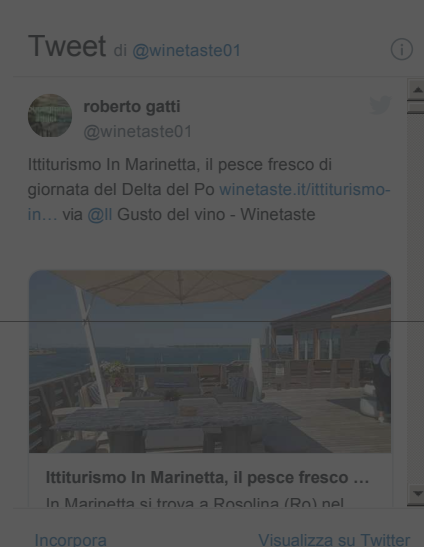
Il viaggio culinario

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.

WINETASTE SU FACEBOOK



WINETASTE SU TWITTER



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 sputtare, porzionata e passata in forno, successivamente cottura soffiata e riduzione gin Caleri prodotta alla piastra e finitura con carciofi molto digeribile nella quale è gustosa, un modo insolito ma l'anguilla del Delta del Po. È proposto un vermentino dell'ottimo/eccellente, ne è scaturito "un matrimonio d'amore".



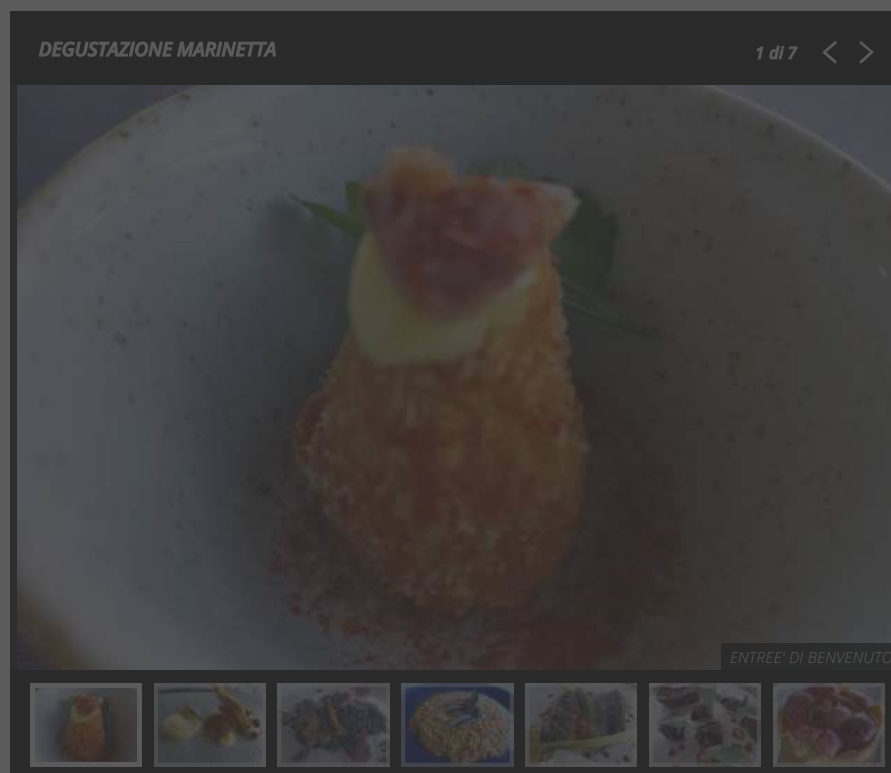
winetaste
4844 follower

Segui la Pagina

Condividi

- **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 imburrato 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.



Merita 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