

Al Ponte, Slow Food presenta le guide Osterie d'Italia e Slow Wine 2023

Donato Sinigaglia



Un locale storico, gestito da cinque generazioni dalla famiglia Rizzato, da sempre tempio della cucina di tradizione polesana. Per questo Slow Food ha scelto la Trattoria Al Ponte di Lusia per presentare le due guide più conosciute: Osterie d'Italia 2023 e Slow Wine 2023, entrambe di Slow Food Editore. Presenti per l'occasione Francesca Mastrovito, curatrice nazionale di Osterie d'Italia, il coordinatore regionale Paolo Giolo e Patrizia

Loiola coordinatrice regionale di Slow Wine, oltre a numerosi appassionati della buona tavola. Osterie d'Italia 2023, è un viaggio nell'enogastronomia più autentica e generosa del nostro Paese. Una mappatura unica del territorio italiano, grazie alle visite di oltre 240 collaboratori con 1730 locali recensiti, tra osterie, agriturismi ed enoteche con cucina, scelti per la rigorosa selezione degli ingredienti, la proposta culinaria, il prezzo giusto e l'accoglienza in sintonia con i valori di Slow Food. Sono ben 270 le osterie premiate con la Chiocciola (tra cui spicca la trattoria Al Ponte) e 126 quelle che hanno ricevuto un nuovo riconoscimento, il Bere Bene, per l'accurata offerta delle bevande.

Slow Wine 2023, è l'unica guida che visita ogni anno le

aziende recensite e che le racconta in ogni particolare storico, agronomico ed enologico, offrendo al lettore una fotografia del mondo del vino nel nostro Paese. Grazie al lavoro puntuale e competente di oltre 200 collaboratori distribuiti in tutta Italia, vengono individuate in anticipo le novità e le tendenze del settore enologico. Sono ben 24.500 i vini assaggiati, 1957 le cantine visitate e recensite, 227 le cantine buone, pulite e giuste, premiate con il riconoscimento della Chiocciola, 194 quelle premiate con la Bottiglia, i cui vini esprimono un'eccellente qualità organolettica e 787 con il top wine. Per l'occasione lo chef del Ponte, Enrico Rizzato, ha proposto un menù ideato ad hoc con

ingredienti della tradizione, come gli apprezzati tagliandi in brodo di cappone con fegatini e il tenero e gustoso mussetto con polenta di mais bianco-perla, presidio Slow Food. Il tutto accompagnato dai vini della guida Slow Wine 2023, sapientemente raccontati dalla sommelier Patrizia Loiola: il Colfondo Prosecco di Nicos Brustolin, il Lison Classico 150 di Borgo Stajnbach e il Foja Tonda 2018 di **Albino Armani**. A conclusione meritati applausi per lo chef Enrico che esprime al meglio la cucina polesana sia nella scelta delle materie prime a km/0, sia nei piatti della tradizione con il giusto tocco di innovazione. Applausi anche per il patron Luciano, la moglie Giuliana e Silvia che coordina il servizio in sala.

