

### Ristoranti del Polesine

Ho individuato tre ristoranti che rappresentano le realtà dell'alto, medio e basso Polesine. La mia non vuole essere una scelta di merito sui locali ma un'indicazione, in linea con quanto espresso in queste note. Cucine, dunque, che propongono vecchie ricette o piatti nuovi, sempre però nel rispetto della tradizione e del territorio. In ognuno di questi si parlerà di una ricetta che più rappresenta il locale.

#### Lusia: trattoria "al Ponte"

"La vita è fatta di piccoli piaceri e saperli assaporare è un'arte che fa la felicità". Questa è la filosofia che accompagna da tanti anni la Trattoria "al Ponte" di Luciano Rizzato e questo è lo spirito dei suoi ospiti. Sì, ospiti e non clienti, perchè chi si siede ai tavoli della trattoria è sempre un invitato speciale, al quale giorno dopo giorno il personale ama far assaggiare il meglio della tradizionale cucina veneta e del Polesine, con la moglie Giuliana in cucina aiutata dal figlio Enrico e Silvia che aiuta Luciano in sala. Enrico, dopo un peregrinare per ristoranti stellati a forgiare la sua professionalità, ora si è insediato stabilmente ai fornelli. La Trattoria "al Ponte" è un vero e proprio punto di riferimento per tutti coloro che vogliono trascorrere una serata tra amici e gustare specialità stagionali all'insegna della buona cucina. Appartiene anche alla "Chaine de Rotisseurs", la più antica Associazione di Gastronomi del mondo. La specialità della casa sono vecchie ricette a base di verdure provenienti dagli Orti e di pesce di acqua dolce: splendido il pasticcio di pesce gatto e il risotto di pesce gatto. Ma anche il coniglio ed i dolci tipo "tiramisu" e torte di casa, risultano cose egregie. Luciano ha anche una gran bella cantina.

*Trattoria "al Ponte", via Bertolda, 27 (Località Bornio), Lusia (RO)*

I piatti che rappresentano il locale potrebbero essere molteplici, ma ci piace descriverne uno in particolare e raccontarvi la ricetta dei Malafanti, realmente proveniente dai piatti poveri completi di molti ma molti anni or sono.

#### I Malafanti

Ingredienti: semolino, verze, fagioli, ossa di maiale con polpa attaccata, cipolla o scalogno, brodo leggero di carne e verdure, pancetta di maiale, crostini di pane in cassetta. Olio, pepe e sale.

#### Preparazione

*Soffriggere lo scalogno con olio, poi aggiungere ossa di maiale, pancetta e poi i fagioli che sono stati ammollati a bagno per almeno 12 ore. Aggiungere le verze tagliate e coprire con brodo; fare bollire per 2/3 ore; togliere le ossa, frullare il tutto e rimettere sul fuoco (aggiungendo brodo se occorre) ed aggiungere il semolino, lasciando bollire fino a cottura di quest'ultimo. Impiattare aggiungendo le "briciole" di polpa di maiale che non si sono staccate dalle ossa e i crostini di pane.*



Un esterno della trattoria



Il cuoco Enrico al lavoro nella cucina

