

Adria: ristorante “Molteni”

Sulle rive del Canalbianco, poco lontano dal bel Teatro Comunale e dalle riviere su cui si affacciano palazzi, ora splendenti ora in ombra per i segni inferti dal tempo, sorge il Ristorante “Molteni”. Da quattro generazioni è il principale ristorante della città e rispecchia un po’ lo stile di Adria. Un luogo dove si possono ritrovare i sapori veri, le atmosfere familiari e anche un certo stile di cui si ha nostalgia, quello della vecchia ma amata Italia di provincia degli anni ‘50 o ‘60; non a caso è sede della delegazione locale dell’Accademia della Cucina. In realtà “Molteni”, locale che quest’anno festeggerà i propri 90 anni di attività, sembra aver ancora molte possibilità di crescita. Il passaggio di consegne generazionale ad Enrico, che segue la cucina, e alla sorella Stefania, sembra aver dato nuova linfa al locale, mentre mamma Franca, donna di garbo, fa gli onori di casa e Alberto il papà vigila sulla tradizione del locale. Qui la scena spetta alla cucina di mare e di terra del locale, com’è giusto che sia in un Polesine sospeso fra questi due elementi. Interessante sicuramente la scelta di pesce, particolarmente di pesce crudo servito con vini appropriati che oggi fa da traino all’offerta culinaria del locale. Ma io ho chiesto invece ad Alberto Molteni di descrivermi una ricetta di selvaggina, ricordandomi che il Ristorante, da sempre, durante la stagione di caccia, trattava e cucinava la selvaggina catturata dalle doppiette degli adriesi.

Ristorante “Molteni”, via Ruzzina 32/4, Adria (Ro)



Un interno del locale



Da sinistra: Stefania che segue la sala ed è sommelier, il cuoco Enrico, mamma Franca che cura l'albergo e papà Alberto che sovrintende l'attività

Lepre alla Cacciatora

Ricetta della “Lepre alla Cacciatora”, ancora patrimonio del locale, fornitaci da Alberto Molteni.

Ingredienti: una lepre cacciata nei campi, carote, cipolla e sedano, vino ed aceto per la marinatura, olio, capperi, olive verdi snocciolate, alloro, chiodi di garofano, sale e pepe q.b., farina o fecola per addensare.

Preparazione

Scuoire e lavare la lepre e tagliarla in pezzi (dovrebbero risultare alla fine circa 25 pz.), mettere i pezzi in un recipiente e coprirli di vino e aceto (50% cad.), cipolle, carote e sedano; lasciare il tutto a marinare per circa 12 ore. Prendere i profumi e fare un soffritto con olio in una casseruola, versare i pezzi della lepre in un'altra casseruola, lasciarli indorare pochi minuti e poi versare il soffritto che è stato frullato a parte. Versare il sugo proveniente dalla marinatura sulla lepre e il fegato della stessa che a sua volta è stato soffritto da solo e frullato. Mettere alloro, chiodi di garofano e capperi tritati. A fine cottura dopo circa 2/3 ore aggiungere concentrato di pomodoro q.b. Se l'intingolo è ancora liquido, addensare con un po' di fecola o farina. Il sugo, se abbondante, può condire le pappardelle, oppure essere servito sopra una polentina gialla morbida assieme alla lepre.

