

“4 Ristoranti”, la disfida è servita

►È al via la gara tra quattro ristoranti del Delta che si sfidano sotto lo sguardo dello chef Borghese

►In gara ci sono La Palafitta, Ittiturismo In Marinetta, Osteria Arcadia e Il Canarin con pietanze tipiche di valle

PORTO VIRO

Dopo le riprese girate a ottobre, il Delta del Po sarà protagonista martedì 8 gennaio alle 21.15 nel programma televisivo “Alessandro Borghese 4 Ristoranti” in onda su Sky Uno. Nella seconda puntata della nuova stagione, a contendersi il titolo di miglior ristorante di cucina della laguna saranno La Palafitta, Ittiturismo in Marinetta, l’Osteria Arcadia e Il Canarin dislocati rispettivamente tra Porto Viro, Rosolina e Porto Tolle. I ristoratori protagonisti sono: Manuela Roncon del ristorante La Palafitta, realizzato con la famiglia che da 25 anni si occupa di produzione e distribuzione di prodotti ittici e che è situato all’interno di una vasca di allevamento a Villaregia di Porto Viro proponendo piatti di pesce e di tradizione con prodotti provenienti per la maggiore dalla propria attività di allevamento. Isi Coppola dell’ittiturismo In Marinetta, una palafitta che poggia sulla laguna alle porte di Albarella a Rosolina e che propone una cucina del territorio in parte moderna. Pamela Veronese dell’Osteria Arcadia a Santa Giulia di Porto Tolle, un ri-

storante che prende il nome dalla madre della titolare a cui è affidata la cucina incentrata su piatti della tradizione, pasta fatta in casa, pesce fresco, prodotti di stagione. E infine Gino Pizzoli del ristorante Il Canarin, una palafitta tra la natura incontaminata nell’omonima sacca a Porto Tolle, gestito principalmente dalla moglie e dal figlio e che propone una cucina semplice, “senza ricami” con materie prime di laguna e di mare.

GARA E VOTAZIONI

Largo quindi alla gara vera e propria che oltre a mettere a confronto i ristoratori farà conoscere alcuni dei più suggestivi scorci del Delta. Collaborano i Comuni di Rosolina, Porto Viro e Porto Tolle coordinati dal Consorzio Pro Loco Delta del Po. Come vuole la formula ormai consolidata del programma, ogni ristorante ha invitato a cena gli altri tre che, a tavola con lo chef Borghese, hanno commentato e poi votato con un punteggio da 0 a 10 location, menu, servizio e conto del ristorante che li ospita. In palio per il vincitore c’è il titolo di miglior ristorante oltre a un contributo economico da investire nella pro-

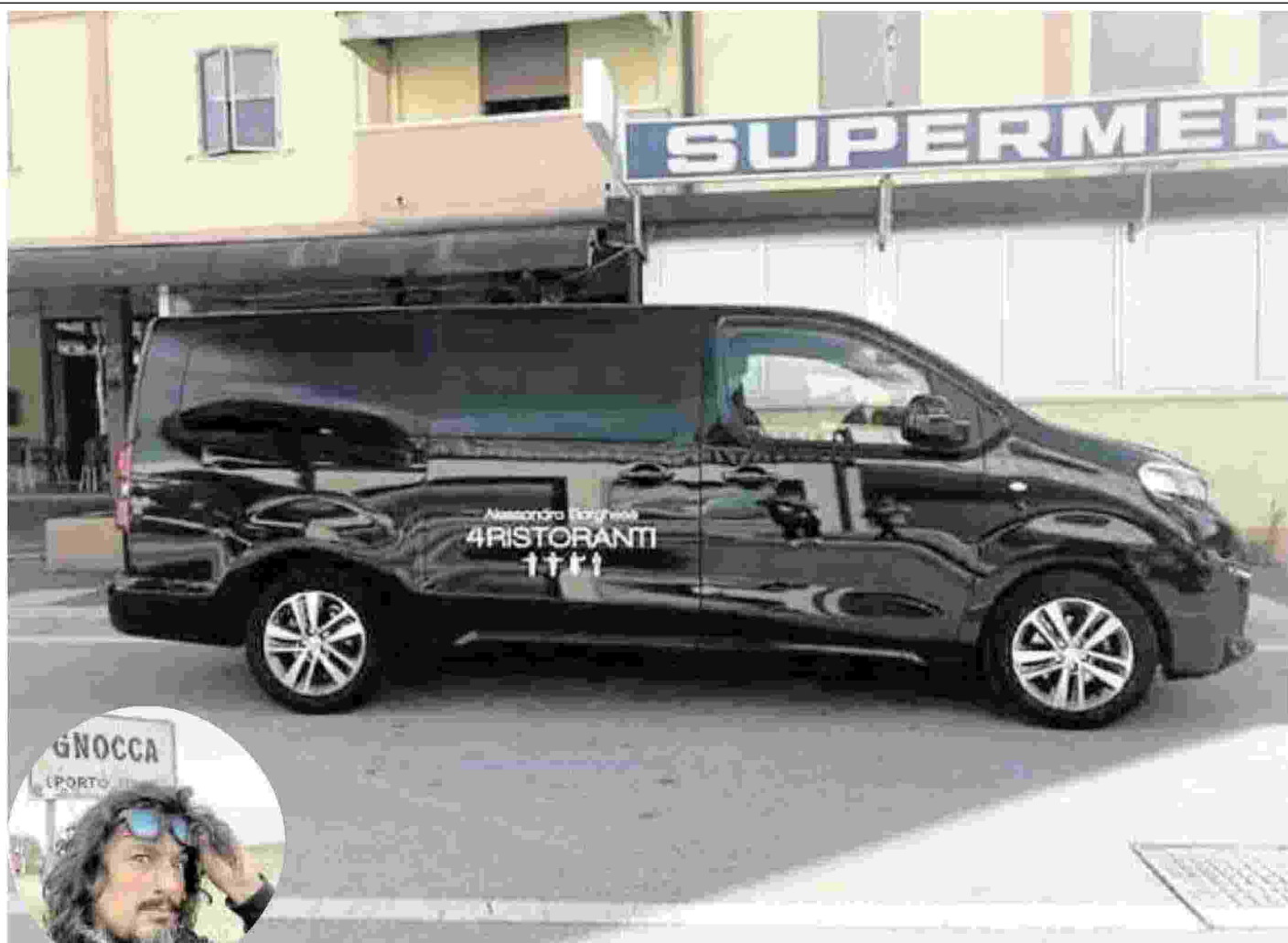
pria attività che, a fine puntata, dopo un viaggio sull’inconfondibile van dai vetri oscurati, viene ricevuto direttamente dalle mani dello chef Borghese. A contribuire al punteggio finale è un’attenta, quanto temuta ispezione da parte dello chef nella cucina del ristorante, che durante la cena interesserà anche il personale di sala messo alla prova su accoglienza, servizio al tavolo, descrizione del piatto e del vino. A ribaltare o confermare il risultato della votazione dei ristoratori sarà infatti il voto dello chef Borghese che ha a disposizione anche un bonus di 5 punti da assegnare a un elemento in più.

I quattro ristoranti che hanno partecipato al programma saranno poi identificabili attraverso il bollino “4 Ristoranti” esposto all’esterno.

Elisa Cacciatori

**TRA I RISTORATORI
IN COMPETIZIONE
UN NOME NOTO
ALLE CRONACHE:
L’EX ASSESSORE
REGIONALE ISI COPPOLA**





COMPETIZIONE TV Alessandro Borghese e il furgone della trasmissione quando sono arrivati nel Delta