

Aldo Moro, nuovi sapori a Montagnana

È particolarmente suggestiva Montagnana, cittadina della provincia padovana con un meraviglioso quanto ancora poco noto centro storico circondato da mura che risalgono al XIII secolo. Consigliatissimo quindi lasciare la nostra Volvo al loro esterno e passeggiare sotto ai portici, fino alla splendida piazza con il Duomo, detta Listòn in dialetto veneto, per arrivare alla nostra meta del gusto. Avevamo conosciuto Silvia Moro in occasione di un concorso gastronomico per cuochi emergenti di grande spessore, non ci era nota però la lunga, interessante storia di una famiglia che si occupa di ristorazione e ospitalità dal 1940. In un ambiente elegante e accogliente, la giovanissima cuoca da un paio d'anni ha preso le redini di una cucina eclettica, che senza rinnegare una lunga tradizione inizia a muovere i suoi passi lungo un bel percorso di ricerca, affiancata da uno staff tutto di famiglia, da papà e mamma ai fratelli.

Da leccarsi i baffi i pani e il burro salato



Stuzzicanti i piccoli assaggi di benvenuto, su tutti l'eccellente baccalà mantecato e un grande e ancora troppo poco noto prosciutto di Montagnana (Veneto Berico Euganeo DOP)



Si parte con “i due mondi: mare e terra”, una squisita contaminazione tra calamaro, gambero e battuta di manzo su crumble salato



Un azzardo (quasi) assoluto, un risultato brillante, ecco la trota salmonata con cioccolato bianco, ravvivata da una nota di anice che chiude un cerchio perfettamente bilanciato



La perla: un susseguirsi di dolcezza con cappasanta, vongole, cozze, gamberi, calamaro e croccante di alghe su crema di ceci



Piatto di notevole spessore gustativo l'ispirato "Piove": raviolo con formaggio alla birra, scampi e aria alla birra artigianale rossa, servito su un piatto a specchio



Riuscito anche il "falso gnocco", una patata alla cenere con formaggio pecorino e scaglie di chips croccanti



Interessanti gli spaghetti alla chitarra di grano saraceno e grano arso con guanciale e pepe, una sofisticata versione moderna della tradizionale carbonara



Consistenza sublime per il filetto di cervo con crema alla vaniglia (dosata con intelligenza) e frutti di bosco



Conclusione elegante con un tiramisù rivisto in chiave alleggerita



La grande cortesia nel servizio e una buona carta dei vini completano un quadro felice

Si spendono volentieri sui 50 euro alla carta, ma vale la pena affidarsi a uno dei due interessanti percorsi di degustazione offerti rispettivamente a 50 e 70 euro

RISTORANTE ALDO MORO

Questo articolo è stato pubblicato in **Gourmet** e taggato come **Aldo Moro**, **montagnana**, **Padova**, **Silvia Moro** il

25/03/2016 da **Marco**