

La tua prossima casa |

CERCA



Le Guide de **L'Espresso**

LE GUIDE | ITINERARI | PERSONAGGI | NOVITÀ | EVENTI | FOCUS | RECENSIONI | RUBRIC

QUESTE BELLE STORIE LE TROVI SU **ENIDAY**

23 gennaio 2019

Recensioni



440



440



Nel ferrarese "La Chiocciola dei Migliari" da Adalberto detto Athos
di Marco Colognese



Un luogo in cui si arriva fondamentalmente per star bene a tutto tondo



Questa è una storia di tre generazioni dedicate all'accoglienza e di una famiglia che prima di ogni altra cosa all'ospite sa sorridere. È Ido Migliari, sommelier decano della provincia di Ferrara e papà di Adalberto, il cuoco di casa noto come Athos, che dà il benvenuto con un savoir faire di sala di antica sapienza, partito da un bar di Marrara, trasformato prima in osteria e poi in ristorante e locanda con sei belle camere ricavate da un granaio nel trasferimento a Portomaggiore.



Così la Chiocciola è un luogo in cui si arriva fundamentalmente per star bene a tutto tondo, coccolati da una cucina che regala emozioni e calore, senza asperità e trovate pindariche, fatta di ottima tecnica, materie prime di grande ricerca e gusto, tanto gusto.

Qualcosa di più di una trattoria, quindi, ma con quello spirito che non tradisce la semplicità delle origini.

Si può così iniziare da una squisita, leggera terrina di anguilla con pesto di olive taggiasche e capperi per proseguire con l'intensa carnosità della ventresca di tonno rosso appena scottata e ingentilita dalla salsa al Prosecco e radicchio.

Ai primi c'è la mamma di Athos e il suo risotto con le rane merita un applauso tanto per la mantecatura perfetta quanto per un sapore che si ricorda a lungo.

Si sarà capito che qui non mancano i piatti immediati, diretti alla gola: è il caso delle carnose lumache, di rara succulenza.

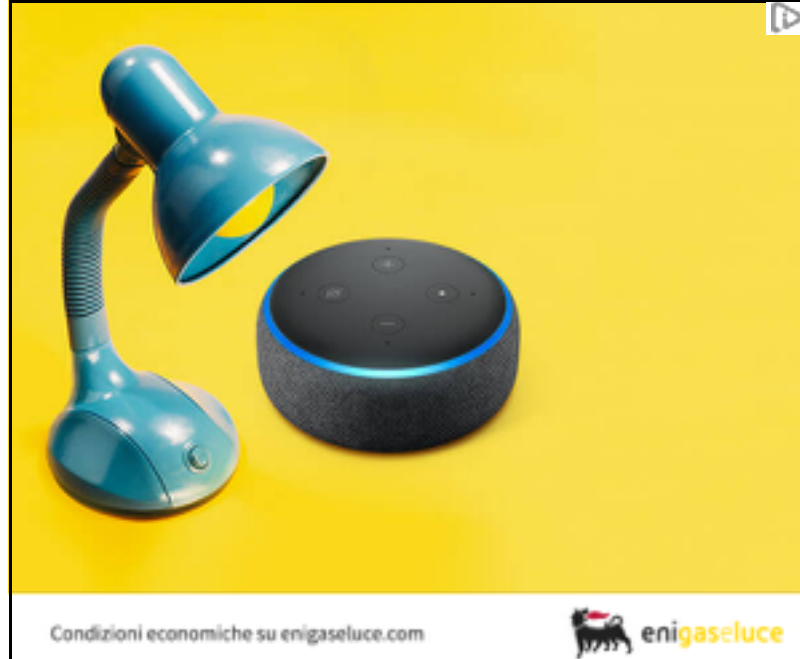
Così come è intenso il daino stufato in casseruola e servito con una morbida polenta, cacciato nel vicino Bosco Eliceo e cucinato dalla giovanissima nuova leva, di nome Angelica Lodi, amante delle carni ed estremamente determinata a raggiungere grandi obiettivi da cuoca.

Si termina in dolce bellezza con il cremoso alla mandorla, sorbetto al cioccolato e crumble alla nocciola e cacao, dessert che alla linearità della descrizione unisce un'interessante complessità mai stucchevole che conferma la generale leggerezza della cucina di Migliari.

Se a un servizio impeccabile si uniscono una carta dei vini molto ben articolata e una spesa di 50 euro per il bel menu degustazione, a Portomaggiore vale la pena tornare senza indugio.

Argomenti

[recensioni](#) [la Chiocciola](#) [Portomaggiore](#) [Ido Migliari](#) [Athos Migliari](#) [Angelica Lodi](#)



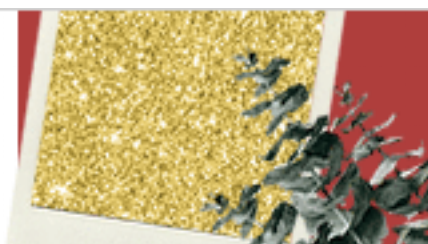
Condizioni economiche su enigaseluce.com



Diffusione Tessile
— Intrend —

Sono
arrivati i

Saldi



Divisione Stampa Nazionale GEDI Gruppo Editoriale S.p.A. P.Iva 00906801006 Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento di CIR SpA ISSN 2499-0817