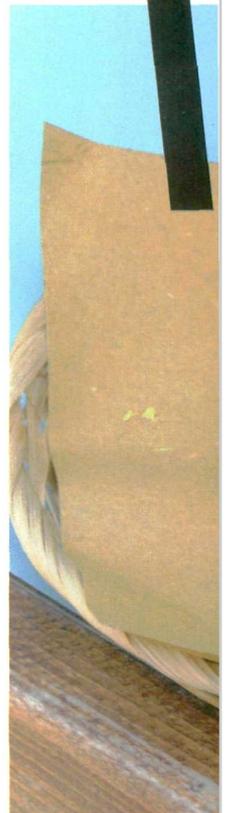
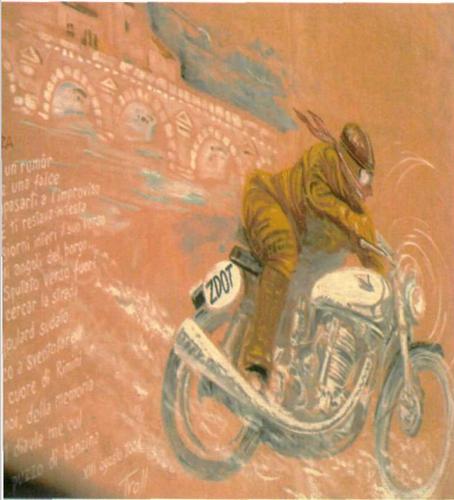


Cosa si mangia in Emilia-Romagna



Dall'alto a sinistra, a Rimini, un murale a Borgo San Giuliano e il Ponte di Tiberio, la piadina di Dalla Lella, Michelina, titolare della Pasticceria Vecchi, e lo storico cinema Fulgor. Cappelletti di mare al **Grand Hotel** da Vinci di Cesenatico.



Sopra, il porto canale leonardesco di Cesenatico.

A fianco, Mariano Guardianelli e Camilla Corbelli, titolari e cuochi di Abocar Due Cucine a Rimini. A destra, colazione con i dolci della Pasticceria Rinaldini.



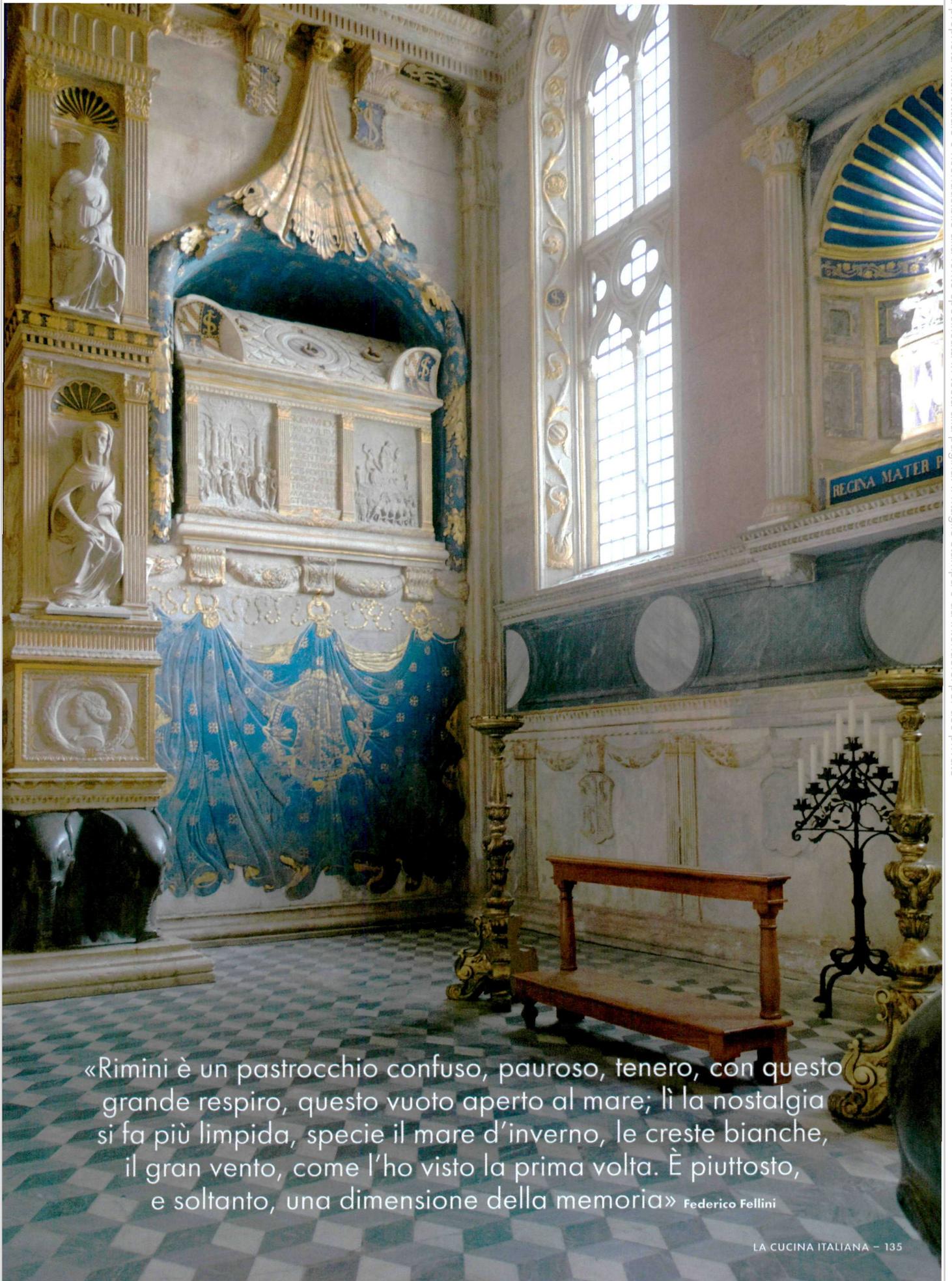
La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

di
SARA TIENI
foto
GIACOMO BRETZEL

& CESENATICO

Lo spettacolo gastronomico e il rinascimento felliniano. Le piade veraci e il «pid-burger», il porto leonardesco e i cappelletti di mare. Due protagonisti della riviera adriatica svelano la propria bellezza. Fuori dalla pazzia estate





La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

«Rimini è un pastrocchio confuso, pauroso, tenero, con questo grande respiro, questo vuoto aperto al mare; lì la nostalgia si fa più limpida, specie il mare d'inverno, le creste bianche, il gran vento, come l'ho visto la prima volta. È piuttosto, e soltanto, una dimensione della memoria» Federico Fellini



Sopra, Lella e la figlia Marina nella storica piadineria Dalla Lella, in piazzale Kennedy, a Rimini. A destra, i bomboloni alla crema della Pasticceria Vecchi. Sotto, tagliatelle al ragù da Nud e Crud e lo staff nel dehors del locale, che si trova all'ingresso di Borgo San Giuliano.



Adagio romagnolo: «La pida se parsot, la pis un po ma tot». Ovvero: «La piada al prosciutto piace un po' a tutti»



residenti sotto forma di cena di addio. Da lì scoccò la voglia di salvare le belle case, oggi dipinte in tinte pastello e decorate con murali a tema felliniano. Mi siedo a uno dei tavolini colorati di Nud e Crud, per una **piada ai sardoncini** e un piatto di tagliatelle al ragù che crea dipendenza. Il locale fa parte di una catena di cinque trattorie ideate e gestite dal cuoco Giuliano Canzian con Sergio Gnassi, fratello del sindaco. Il concetto è quello del «chilometro vero». Tradotto: eccellenze del territorio, non solo locale, e tanta contaminazione. La brigata è afro-romagnola, il décor pure. In lista ci sono il «pid-burger» (la piadina con l'hamburger) e il «pid-fish», citazione del fish and chips anglosassone, ma anche la pasta fresca: il team dà lavoro a un centinaio di «sfogline». Molte sono giovani e non hanno origini italiane, imparano i segreti dalle *azdore*, le casalinghe romagnole. «Cerchiamo di rinnovarci con un po' di creatività imprenditoriale» e ai puristi che storcono il naso rispondono che «tradizione fa rima con innovazione». In menu ci sono anche piadine create da grandi cuochi come Massimo Bottura e Bruno Barbieri per Rimini Street Food, una rete di locali tipici diventata anche protagonista di un programma televisivo su Food Network.

Il tour su strada della piada prosegue: tempo mezz'ora e ne sto addentando una Dalla Lella. Mi farciscono la «classica». La piadina **intoccabile**. Quella dell'iniziazione, con crudo, squacquerone e rucola, nello storico negozio di piazzale Kennedy. Il profumo dell'impasto a base di farina, strutto, acqua e sale si coglie a





In senso orario, il cortile del ristorante Abocar Due Cucine e un piatto in carta, gamberi rosa, spinaci e amaranto soffiato; i portici dell'antica peschiera in piazza Cavour.



Cosa si mangia in Emilia-Romagna

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

un centinaio di metri di distanza, insieme alle chiacchiere della gente. A servirmele sono Lella, cappello di paglia a fiori in testa, e sua figlia Marina, due istituzioni qui, insieme alle loro tre botteghe. Da loro si mangiano anche cassoni (calzoni di piadina) «da urlo». Come quello alle **erbe di campo** (rosli cioè germogli di papavero, tarassaco, *scarpegn* ovvero radicchio selvatico) battute al coltello o «il rosso» con pomodoro e mozzarella di cui c'è persino un fan club. Al bancone ci si confessa e si ordina o viceversa. Si parla di divorzi e bimbi appena nati senza soluzione di continuità. Il segreto? Saper governare gli umori. «Se per esempio viene il garbino, il vento caldo, l'impasto impazzisce, come le persone. La bravura è saperlo regolare».

Stellemarine e sudamericane

Tra i vicoli del centro storico in via Carlo Farini, c'è un indirizzo dal nome esotico-sibillino: Abocar Due Cucine neostellato ma democratico locale dove per «due» si intende quella della romagnola Camilla Corbelli e quella esotica di Mariano Guardianelli, argentino di origine italiana, coppia in cucina e nella vita. Una volta qui c'era Il Lurido, trattoria storica dei genitori di Camilla. Poi

cinque anni fa l'idea di succedere ai genitori dopo un veloce giro del mondo: lui ha lavorato anche al blasonato Celler de Can Roca, lei da Mauro Uliassi, entrambi tre stelle Michelin. L'impostazione però viene da un'esperienza a Parigi: menu degustazione accessibili (dai 49 ai 69 euro), apparecchiatura informale - patate americane al posto dei fiori -, materie prime e tecnica di **alto livello**. In sala e nel giardino interno c'è Camilla che propone anche insolite tisane, servite a fine pasto in alternativa al caffè. «Siamo andati per tentativi, poi è prevalsa la mia vena sudamericana. Ho accostato il mate, per esempio, con i pesci di qui», spiega Mariano servendo gamberi rosa con spinaci e amaranto soffiato o cappelletti con polpette di canocchie e lemon grass con anarchica coerenza.

L'ostrica del Po

Sul lungomare, apparentemente semplice come una capanna di pescatori (tanto che subito neanche lo noto), c'è lo storico e a lungo unico stellato riminese: Guido 1946, data del suo anno di nascita. Un tempo chiosco che sfornava pizze in tegame, spaghetti con le vongole e frittini, oggi tempio della degustazione

locale, con una succursale, Il Mare di Guido, anche a Bologna, dentro Fico, il parco agroalimentare di Eatly. «Era un **baracchino di legno** senza acqua né elettricità costruito da mio padre Guido, con una tenda cucita da me e mia madre: quando c'era vento faceva bum-bum», ricorda la signora Tiziana, madre del cuoco Gianpaolo e del sommelier Gianluca. Oggi, la prima insegna di legno dipinta dal marito Flaviano è quasi un pezzo di arte contemporanea. Ai muri ci sono i bozzetti dei piatti disegnati dallo chef e la sagoma stilizzata nel legno dei gratacieli sul lungomare. I piatti classici ci sono ancora, ma sono citazioni: una sofisticata pizza in teglia o il delizioso «La canocchia si ricorda il gratin». L'entrée è una sorta di cappuccino di mare: un brodo di pesce concentrato servito in tazza con la schiuma. Valgono il viaggio anche «Seppia e Squacquerone», un missile terra-mare che si scioglie in bocca. Per i cultori c'è la **degustazione** di ostriche, con sorpresa: la Fine de Bretagne ma anche la Perla del Delta, l'ostrica del Po, allevata nella Sacca di Scardovari, grande laguna del Delta Patrimonio Unesco.

Poco più in là, monumentale per imponenza e lusso, il **Grand Hotel** di →



Il frittino di paranza del ristorante La Spiaggia del Grand Hotel da Vinci di Cesenatico, servito al tramonto. Nella pagina accanto, uno dei «capanni al mare» sulla spiaggia della città; sotto, Enrico Spada con la moglie Rebecca, proprietari dell'Osteria da Beppe e un piatto di sardoni alla griglia servito nel locale.

Attraversato in estate da circa tre milioni di turisti, il lungomare di Cesenatico si trasforma nel primo autunno in una via dorata e solitaria punteggiata dai «capanni al mare», antiche postazioni dei pescatori

Cosa si mangia in Emilia-Romagna

Rimini è una tappa iconica e surreale. Mi accoglie lo chef Claudio Di Bernardo, una sorta di archivio vivente di aneddoti. Tra gli ospiti abituali c'è Vasco Rossi con la sua band ma da qui sono passati tutti, compresa Sharon Stone, che chiese spaghetti aglio, olio e peperoncino al posto dell'aragosta. Il fasto è ancora quello, rinnovato, del 1908 e d'estate la cena in terrazza è accompagnata da un'orchestra di dodici elementi. Non a caso l'hotel fu il sogno proibito di Fellini: gli ispirò scene cult di *Amarcord* e personaggi come la Gradisca. «Gli giravamo intorno come topi per darci un'occhiata dentro ma era impossibile», raccontava il regista. La sensazione di esclusività rimane uguale. Ma oggi c'è anche La Dolce vita al mare, ristorante sulla battigia, e una più agile formula bed & breakfast.

Un tocco di classe finale con i bomboloni griffati con lo zucchero a velo di Roberto Rinaldini, conosciuto in loco come lo «stilista del dolce», due negozi a Rimini, tre concept store tra Milano, Roma e Firenze. Nelle vetrine della pasticceria in via Coletti, dessert a forma di décolletée e una distesa di MacaRal, variante locale dei macaron, in tutto lo scibile cromatico. Accanto a me una cliente abbina pizze e cappuccino. Sono tentata, ma opto per una fetta di Las Vegas, una torta della serie Dessert in the City, che sarebbe degna di Carrie Bradshaw, poi punto alla mia seconda tappa.

Tramonto con canocchie

Una passeggiata sul lungomare di ponente di Cesenatico mi fa scorgere, esili come i fenicotteri sulle loro zampe, i cosiddetti «capanni al mare», antiche postazioni per la pesca, oggi in parte trasformati in piccoli loft o ristoranti. All'imbrunire escono i pescherecci: mi godo lo spettacolo seduta a La Spiaggia, bistrot in riva al mare del **Grand Hotel** da Vinci, che altro non è che un'ex colonia estiva dei primi del Novecento restaurata dalla famiglia **Batani**, proprietaria anche del **Grand Hotel di Rimini**. In tavola arrivano crudité di mare con gelatina di arancia sanguinella: il cuoco messinese Alessandro Trovato cita le sue origini. I cappelletti sono ripieni, come vuole la tradizione, di formaggio raveggiolo ma sono conditi con un guazzetto di triglie, canocchie e vongole. In menu anche i prodotti dell'azienda agricola dei **Batani**, celebre per i suoi frutti di bosco ma anche per olio e vino prodotti a Mensa Matellica, nella campagna di Ravenna. L'hotel è intitolato a Leonardo da Vinci, progettista del porto canale piccolo e pittoresco, che oggi



INDIRIZZI

Pasticceria Vecchi,
tel. 054125821

Nud e Crud, nudecrud.it

Dalla Lella, dallalella.it

Abocar Due Cucine,
abocarduecucine.it

Guido 1946, restauranteguido.it

Grand Hotel di Rimini,
grandhotelrimini.com

**Pasticceria Artigianale
Made in Italy Rinaldini**,
rinaldinipastry.com

Grand Hotel da Vinci,
grandhoteldavinci.com

Osteria da Beppe,
osteriadabeppe.com

ospita la sede galleggiante del **Museo della Marineria** con antiche imbarcazioni come bragozzi e trabaccoli. Sembra che il tempo si sia fermato, se non fosse per il solitario grattacielo Marinella di Eugenio Berardi, che quando fu costruito, nel '58, era il più alto d'Italia. Poco più in là, dopo la pescheria, c'è l'Osteria da Beppe, storico indirizzo oggi gestito dal giovane Enrico Spada con la moglie Rebecca. Enrico ha un numero fisso all'asta del pesce. Oggi ci sono sardoncini e canocchie alla griglia o «fuocone», come dicono qui. Il gelato, fatto in casa, è servito in un cono di cioccolato. C'è odore di brace e una curiosa insegna con un calesse, l'atmosfera è familiare. I tre milioni di turisti che d'estate hanno soggiornato in zona sembrano essere evaporati. E il naufragar m'è dolce, in questo canale. ■