

## Iniziate a leccarvi i baffi

Mangiare con un **INSOLITO GUSTO** in Riviera e sulle colline della Romagna

di Gabriele Orsi



Siamo a giugno, e la colonnina di mercurio, salvo imprevisti, inizia inesorabilmente a salire trasformando la nostra Bologna, già oppressa da una posizione geografica disgraziata che la rende fredda e umida d'inverno e calda e umida d'estate, in un catino torrido. Fortuna che a due passi - circa un'ora di macchina traffico permettendo - c'è quel grande rifugio per accaldati che è la **Riviera Romagnola**, una sfilza interminabile di spiagge, stabilimenti balneari, acquapark, stazioni marittime più o meno prestigiose, pinete, locali notturni e svaghi assortiti che si snoda **dalla foce del Reno a Riccione** con un'offerta ludico-turistica davvero seconda a pochi in Italia. D'accordo, il mare non sarà il massimo, ma in Riviera non ci vai certo per fare il bagno, tutt'al più si tocciano i piedi sulla battigia melmosa. No, *in Riviera ci si va per quel turbine di spensieratezza e divertimento a go-go*, conditi con un pizzico di sensualità, che anche se per uno, massimo due giorni, ti dà l'illusione di essere già in ferie anche se il lunedì mattina devi rientrare in ufficio. Giocare a racchettoni o a beach volley, spalmare creme solari sulla schiena della morosa, girare tra mercatini e vetrine di boutiques griffate per il primo shopping balneare, però, alla lunga **fa venire una gran fame**, e qui rischia di saltare il banco.

Perché se la Riviera ha tanti pregi, **quella della buona cucina rischia di essere una scommessa** al buio a causa di un'affluenza turistica talmente vasta e indiscriminata che, nel tempo, ha riempito questo tratto di costa, e anche l'immediato retroterra, di autentiche trappole mangiasoldi, dispensatrici di cibo e bevande mediocri a prezzi assolutamente

osceni. Meglio quindi muoversi con i piedi di piombo.

Parlando di *food in Riviera* non si può che cominciare dalla **piadina**, il più classico dei cibi da strada Made in Romagna, che però si divide in due famiglie principali, **quella riminese**, sfogliata e ricca di strutto, e **quella romagnola classica**, reperibile da Forlì a Ravenna, più spessa e dalla caratteristica superficie ruvida. Nella prima tipologia gli indirizzi storici sono **Dalla Lella** (viale Rimembranze 74, Rimini), **Bar Ilde** (via Covignano 245, Rimini) e **Casina del Bosco** (viale Antonio Beccadelli 15, Rimini), tutti e tre strettamente legati alla tradizione locale, mentre più gourmet e fantasiosa è l'**Osteria del Campanone** (piazzetta Galassi 8, Santarcangelo di Romagna). Sul secondo fronte il top rimane la **Casa della Piadina** (viale delle Nazioni 25, loc. Marina di Ravenna, Ravenna), pluripremiata dalla locale condotta di Slow Food, ma resta valida anche quella della **Caveja** (viale delle Nazioni 436, loc. Marina di Ravenna, Ravenna), nota dispensatrice anche di cartocci di pesce fritto e spiedini di gamberi. Le farciture sono sempre quelle, dalla "leggera" con Squacquerone e rucola agli insaccati tradizionali - prosciutto, salame, mortadella, coppa, ciccioli frolli - alle bombe gastriche come salsiccia alla griglia o porchetta, magari arricchite da cipolla e peperoni alla piastra, mentre i più impenitenti potranno fare dessert riempiendola di Nutella.

Accanto alla piadina si distingue un'ulteriore specialità street food locale, il **cassone**, anche questo disponibile in versioni tradizionali allo Squacquerone ed erbe di campo o alla salsiccia e patate, ma ormai

interpretato in tutte le guise, anche in versione gourmet.

Se però la piadina non vi sfizia abbastanza, o se preferite semplicemente sedervi comodamente a un tavolo, le proposte non mancano, e variano dal pesce freschissimo di mare alle specialità della cucina terragna romagnola, presenti in gran copia nelle osterie dell'entroterra. Leader, non solo locale, nel campo della frittura mista è l'**Osteria del Gran Fritto** (via Boito, loc. Milano Marittima, Cervia o corso Garibaldi 41, Porto Canale, Cesenatico), dove Stefano Bartolini spaccia quotidianamente golose cartate di un fritto croccante e non unto, inclusive del meglio che la pesca di giornata può regalare. Altrettanto valido è il **Circolo Pescatori "La Pantofla"** (viale Nazario Sauro 1, Cervia), accanto al mercato del pesce: non si accettano prenotazioni e si mangia quello che è scritto sulla lavagna seduti accanto a perfetti sconosciuti. Buoni gli antipasti, discreto il risotto (in rosso, come vuole l'uso locale), ottimo il fritto. Più tradizionale e paludato è il **Ristorante Al Mediterraneo - Da Berto** (via Marino Moretti 37, Cesenatico), affacciato sulla zona pedonalizzata del Porto Canale: antipasti ottimi, specie il misto gratinato, le mazzancolle al sale e le canocchie al vino bianco, buoni primi come risotto e spaghetti allo scoglio, grigliata imbarazzante per quantità (ma anche la qualità non latita) e frittura leggendaria, che privilegia i pezzi minuscoli. Da non perdere, in chiusura, il liquore gelato al caffè.

Chi invece dovesse preferire la **robusta cucina romagnola** di terra avrà pane (e piada ovviamente) per i propri denti: alla **Trattoria Cà Rossi - Da Topo** (via delle Anse, loc. Savio, Cervia) non mancano mai le tagliatelle, gli strozzapreti, la carne alla griglia e la padellata rustica, con salsiccia, patate e funghi, il tutto nel verde della pineta ravennate. Eccellente per i primi anche il **Ristorante Franciosi** (via Collina

continua nel retro

Erboriztria  
**LA MADIA**  
Orario continuato  
tutti i giorni 8,30 - 19,30  
Via Fusari 6 - Bologna - Tel 051 238635  
Si accettano buoni pasto  
e possibilità di avere la Tessera Fedeltà

Alimenti biologici certificati  
sia freschi che confezionati  
Trattamenti rilassanti  
**Solari Naturali**  
Intolleranze  
Integratori alimentari



Vi segnalo a Riccione un nuovo locale, il **Bevabbè**, angolo viale Corridoni con Viale Gramsci, dove potete bere birra artigianale e ottimi vini degustando salumi di Zavoli, formaggi tipici e specialità del territorio. Il locale è il coronamento di un sogno di Riccardo Parisio, bolognese di origine e riccionese di adozione, cuoco per passione e da poco neo-genitore di questo piacevolissimo locale. **Da non perdere!**

# Agenda

## Gli appuntamenti da non perdere

**TERRA EQUA**  
FESTIVAL DEL COMMERCIO EQUO E DELL'ECONOMIA SOLIDALE  
7-8 GIUGNO 2014  
PALAZZO RE ENZO - BOLOGNA

Expo Spettacoli  
Registrazioni  
Spazio Birra  
Laboratori  
Equo Bistrot

7 - 8 giugno **Terra Equa**  
Festival del Commercio Equo sabato 10 - 21, domenica 10 - 19  
Palazzo Re Enzo. ingresso gratuito

Casalecchio. La casa delle acque bolognesi: dove tutto ha inizio.

# EFFETTO BLU

7 giugno dalle 10 alle 20 **Effetto Blu**  
Alla scoperta della Chiesa di Casalecchio di Reno, riconosciuta dall'Unesco nel 2010 come Patrimonio Messaggero di una Cultura di Pace a favore dei giovani, trasformata per l'occasione in stile '800. Appuntamenti musicali, intrattenimento, visite guidate insolite e degustazioni a tema. Ingresso libero

**IT.A.CA'**  
FESTIVAL DEL TURISMO RESPONSABILE  
8 EDIZIONE + 30.05 - 08.06 2014

Fino all'8 giugno **It.a.Ca'**  
Festival del turismo Responsabile  
www.festivalitaca.net

continua nel retro

www.osteriadellorsa.com

**Osteria dell'Orsa**  
...l'Osteria di Bologna

**Osteria dell'Orsa**  
via Mentana I - Bologna

tel 051 231576

aperto tutti i giorni  
dalle 12.00 alle 1.00

APUN  
Associazione  
"Psicologia Umanistica e delle Narrazioni.  
Psicanalisi, Arte, Scienze Umane"

Vacanze intelligenti:  
**Settimana Umanistica**  
**I sentieri della gioia**

dal 03 al 10 agosto  
Selva Nera - Germania

Attraverso i sentieri di Heidegger, la meditazione sulla gioia.

Costi:  
€590 per l'intero soggiorno di 7 giorni, comprensivo di vitto (mezza pensione), alloggio, seminario. Le stanze sono singole

Per iscriversi:  
caparra di €200 su cc APUN, iban: IT345031040240000000820944 entro il 30 giugno. Saldo finale all'arrivo a Meßkirch

Per info e prenotazioni:  
051522510 - 3395991149  
balsamobeatrice@gmail.com

1199, loc. Poggio Berni, Rimini), di cui non dovete assolutamente perdere i favolosi cappelletti di formaggio, sia al ragù che in brodo, le tagliatelle, gli strozzapreti e le carni alla brace e al forno, il tutto a prezzi popolari e con un'impagabile vista su San Marino illuminata. Più commerciale, ma onusta di tradizioni, è **Casa Zanni** (via Casale 205/213, Verucchio), grande azienda dell'accoglienza che unisce ristorazione, catering e grandi eventi ma che dal 1919 continua imperterrita a offrire il meglio della tradizione romagnola, dalla piadina con i salumi e i formaggi tradizionali alla pasta fresca fatta in casa, dalle carni alla brace ai corposi vini del territorio. E se non vi accontentate di un ristorante qualsiasi ma siete dei veri gourmet (o almeno pensate di esserlo), e ovviamente siete disposti a spendere cifre adeguate, sulla Riviera non manca nemmeno la cucina d'autore, spesso baciata dalle stelle Michelin e dai giudizi lusinghieri delle varie guide: si comincia con **CàMi** (via Argine Sinistro Savio 84, loc. Savio, Ravenna), l'agriturismo per intenditori in cui si è rifugiato il leggendario chef Vincenzo Cammerucci, reduce dalle glorie del **Lido di Cesenatico** (che rimane tuttora un ottimo ristorante di pesce).



"Seppia in scia"  
Ristorante Da Guido  
Rimini



"mac nuggel di coda di rospo"  
Ristorante Da Guido  
Rimini

Poi c'è **Da Guido** (lungomare Guido Spadazzi 12, Rimini), dove Gian Paolo Raschi, proseguendo la tradizione di famiglia, reinterpreta in maniera creativa i sapori, anche poveri, del territorio, mentre da **La Frasca** (rotonda Don Minzoni 3, loc. Milano Marittima, Cervia) Marco Cavallucci da libero sfogo al proprio estro spaziando dall'Adriatico alla collina e alla **Magnolia** (viale Trento 31, Cesenatico) regna il grandissimo chef Alberto Faccani. Atmosfera d'antan da **Paolo Teverini** (via del Popolo 2, Bagno di Romagna), dove alla cucina d'autore dello chef potrete abbinare i trattamenti relax e termali nella spa dell'annesso Hotel Tosco-Romagnolo, mentre da **Il Piastrino** (via Parco Begni, Pennabilli), lo chef Riccardo Agostini, in un ambiente rusticggiante di campagna, porta in tavola i sapori forti della Val Marecchia, con influssi del centro-Italia, con pasta fresca, gamberi di fiume, erbe di campo, formaggi, funghi e tartufi a farla da padrone.

E per chi vuole chiudere in dolcezza due opzioni ineluttabili: se avete voglia di un gelato degno di questo nome (specie se avete al seguito dei bambini) l'indirizzo giusto rimane, dal 1960, il **Nuovo Fiore** (viale Ceccarini 1, Riccione), una delle più grandi gelaterie della regione con oltre 200 gusti diversi di gelato, affogati, focacce, granite e coppe di vario genere. Se invece i vostri gusti sono più "adulti" e non temete di sperimentare l'**Evviva** (viale Antonio Gramsci 31, Riccione), il

# AICIS

PROMUOVERE COMUNITÀ EMPATICHE

Sono aperte  
le iscrizioni  
per la prossima  
edizione del

SCARICA  
IL PDF

## Master in Counseling Umanistico esistenziale integrato

Accreditato Assocounseling cert 0051-2011

Data di inizio il 29/30 Novembre 2014

www.aicisbologna.it - info@aicisbologna.it tel.051.644.08.48

nuovo ristorante che Andrea Muccioli (proprio il figlio del grande Vincenzo di San Patrignano) ha aperto assieme al bravissimo e giovane pasticciere Franco Aliberti, una grande esperienza alle corti di Massimo Spigaroli, Alain Ducasse e Massimo Bottura prima di tornare a casa a dare il meglio di sé.

### agenda bologna SEGUE

6-7-8 giugno

**Nipponica**  
Giardini del Baraccano

7 giugno

**Tuborg Rock Battle**  
in vertical stage tra Marta sui Tubi e il DJ dall'animo rock Ringo per il TOUR #STRAPPALATUBORG Bio Parco @ Cavaticcio

7 e 8 giugno

**Eleonora e le altre**  
festa di strada nelle vie delle attrici italiane.

**Sabato 7 dalle 16.30** Via Eleonora Duse, da Via Berolado a Via Ristori  
**Domenica 8 dalle 11:** Parco Gino Cervi e Quadritalero (giardino limitrofo) musica, spettacoli e mostre

8 giugno

**4° festa multietnica alla Cirenaica**

In via Bentivogli e strade limitrofe  
Tavoli, gazebo e convivialità

8 giugno dalle 9

**TriumviratoDay**  
Festa di strada, spettacoli, musica e punti di ristoro in Via Triumvirato, promossa dalla social street Triumvirato

8 giugno

**San Vitale festa di strada**  
in via Musolesi e in via Scandellara

6 - 8 giugno

**The JamBo**  
Il più grande Free Style Urban Park d'Italia per gli atleti e gli appassionati di sport e musica free style www.thejambo.it

12 giugno

**Zola jazz& Wine: in bici**  
Azienda Bortolotti Via San Martino 1 - Zola Predosa  
In collaborazione con Monte Sole Bike Group. Prenotazione obbligatoria 051.6449699

13 e 14 giugno

**Run 5.30 + Bike 5.30**



Corsa alle 5,30 il 13 giugno, Ritrovo Piazza del Baraccano  
Bici il 14 giugno 10 € soci Uisp  
http://run530.it/it/component/k2/item/130-bologna.html

15 giugno

**Squamata**  
mostra scambio erpetologica: rettili, anfibi, insetti a Ozzano dell'Emilia, Palazzo dello Sport

Fino al 15 giugno

**Energia nei Colli**  
Ca Shin parco Cavaioni  
www.ca-shin.it

Fino al 17 giugno

**Bio Parco Who is Frank?**  
Dalle 21,30 selezione di concerti ed eventi a cura di Locomotiv Club, Quintorigo (6 giugno), The Johnny Clash Project (9 giugno), I Cani (12 giugno).  
Martedì 17 giugno, festa di

chiusura edizione 2014 con The Hangovers.

Fino al 26 luglio

**Luci nella città**  
Via Belvedere/san Gervasio  
Mostre d'arte in strada, musica jazz live e incursioni teatrali  
facebook.com/associazionefarm

Dal 4 giugno

**Cinema all'Arena Puccini**  
Parco del Dopolavoro Ferroviario, Via Serlio 25  
Rassegna cinematografica all'aperto con i migliori film della stagione e incontri con professionisti del cinema, a cura di Cineteca di Bologna. cinetecadibologna.it

Fino al 2 agosto

**Bolognetti Rocks**  
Vicolo Bolognetti 2  
www.bolognettirocks.it

Fino al 16 giugno

**Biografilm Festival 10° anno**  
il primo evento internazionale interamente dedicato ai racconti di vita di respiro internazionale.  
www.biografilmfestival.com