

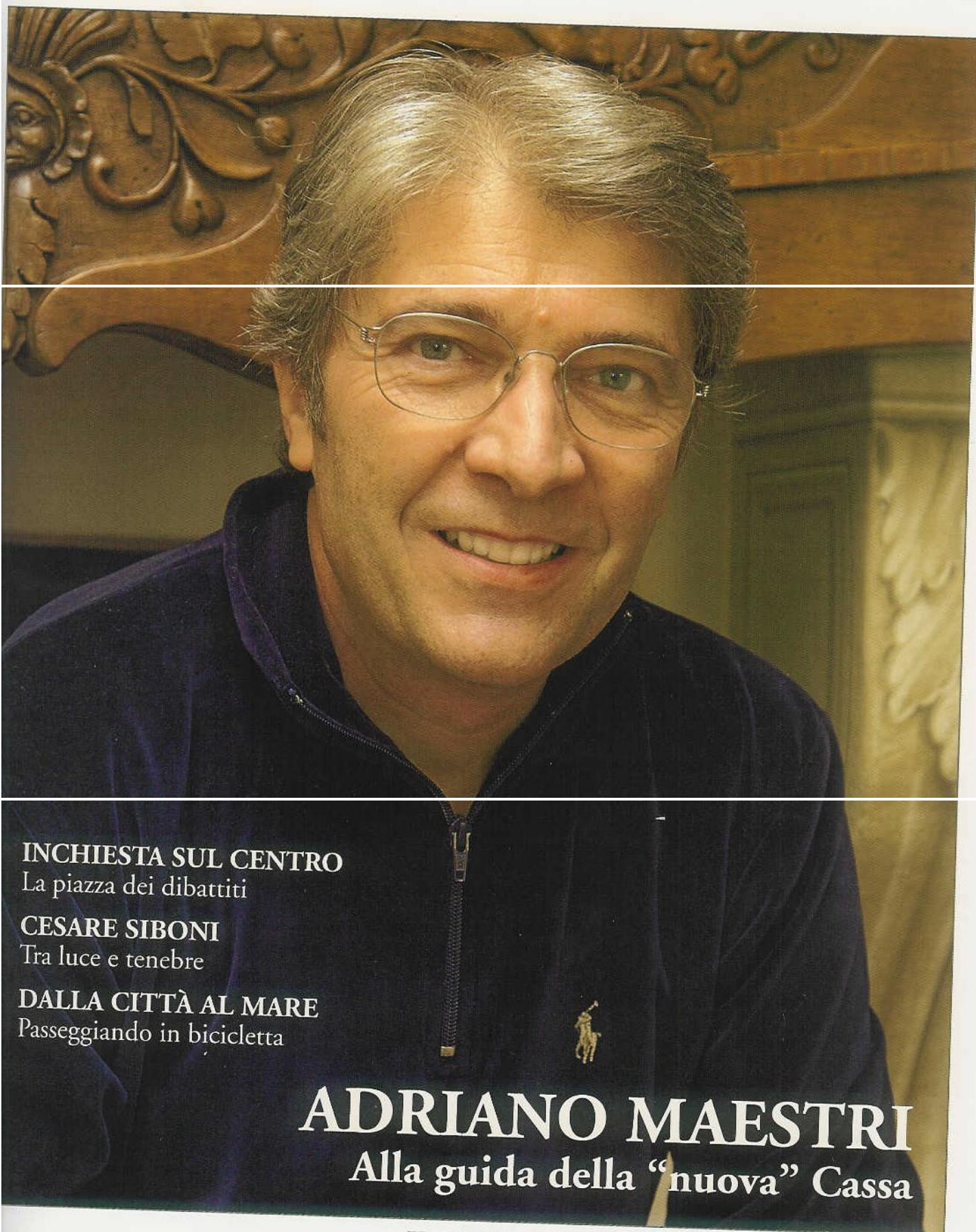
Forlì

Anno X - N. 3 - MAGGIO / GIUGNO 2007

€ 3,00

Rivista periodica di informazione e cultura di Forlì e provincia

IN MAGAZINE



INCHIESTA SUL CENTRO

La piazza dei dibattiti

CESARE SIBONI

Tra luce e tenebre

DALLA CITTÀ AL MARE

Passeggiando in bicicletta

ADRIANO MAESTRI

Alla guida della "nuova" Cassa

EDIZIONI
IN MAGAZINE

IL PIACERE TITANICO

di Pier Antonio Bonvicini
foto Studio Paritani

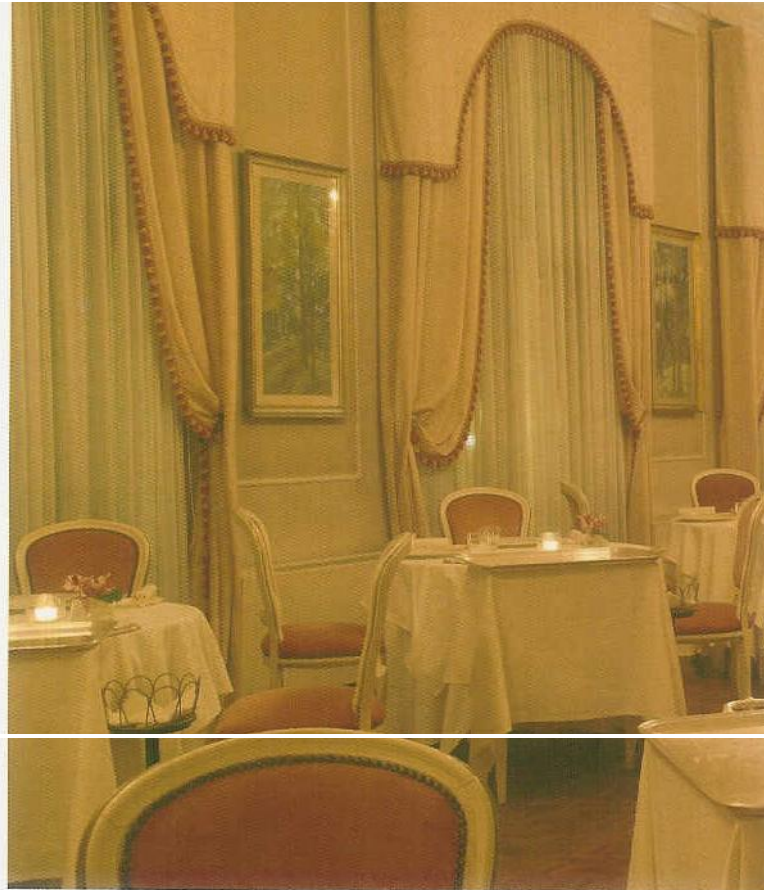
Nello splendore del liberty, l'irresistibile richiamo di una cucina regionale ed internazionale proposta dal ristorante del Grand Hotel di Rimini. Un incontro col gusto come pochi, nell'incanto degli arredi, tra raffinati colori, affascinanti atmosfere e ricercata ospitalità. È la tavola più chic della stagione, resa unica dalla storia che soltanto questo luogo può vantare.



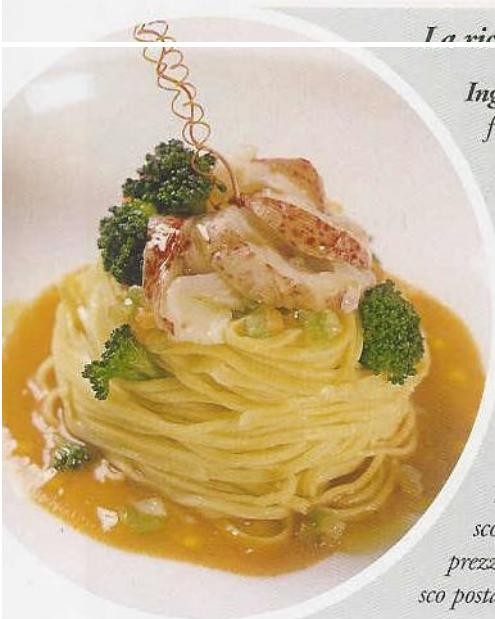


Nella foto, Gabriele Galieni e, alle sue spalle, Claudio Di Bernardo e Gianluca Fusetto.

È l'esempio del gusto, dello splendore e dell'eccellenza. Parliamo del Grand Hotel e del suo ristorante **La Dolce Vita**. Se viaggi per la Romagna non puoi non fermarti a Rimini. E prima o poi t'imbatti nel Grand Hotel, che dal 1994 è monumento nazionale. Se ne sta lì vicino al mare, pronto a festeggiare, tra poco, un secolo di attività. Fu Paolo Somazzi, celebre architetto sudamericano, a progettarlo e i lavori cominciarono nel 1904 sotto la guida della "Società Milanese Alberghi, Ristoranti e Affini". Con la sua facciata rosa in stile *liberty* e le sue duecento camere, ma anche per i grandiosi spazi comuni e i giardini esotici, divenne presto il luogo preferito dell'alta società. Così le dame e i gentiluomini consumavano il tempo tra cene a lume di candela, sfarzosi banchetti, feste danzanti e balli di beneficenza. Poi la guerra danneggiò l'Hotel, ma nel 1953 il signor Duranti ne iniziò la ricostruzione. Negli anni Cinquanta altri restauri continuarono a renderlo un luogo leggendario. Più tardi lo acquistò la famiglia Arpesella, che lo gestì per oltre trent'anni. Ma l'anno di grazia per il Grand Hotel fu il 1973, quando Federico Fellini, in *Amarcord*, lo fece conoscere al resto del mondo. Poi altre proprietà e altre gestioni l'hanno consegnato ai giorni nostri. Ora segnavate questi tre nomi. Gabriele Galieni, Claudio Di Bernardo, Gianluca Fusetto. Sono loro quelli che oggi rendono unico l'albergo. Gabriele Galieni è il direttore generale. Manager di grande esperienza, originario di S. Benedetto del Tronto, vanta un curriculum di prestigio. Entra in Ciga Hotels nel 1993 e con la stessa compagnia opera in rinomati hotels. Tra gli altri, il Danieli e il Gritti Palace a Venezia e il The Westin Excelsior al Lido di Venezia. Prima d'approdare a Rimini, la vice direzione dell'Hotel Principe di Savoia di Milano. Claudio Di Bernardo, di Città S. Angelo, è l'*executive chef* del ristorante e di tutto il complesso. Guida una brigata di sedici persone ed è qui dal dicembre del 2002. In precedenza è stato in ristoranti e alberghi a quattro stelle del riminese, in Abruzzo, e all'Alkin (cinque stel-



le) di Londra. È sommelier e ha frequentato anche corsi di pasticceria. La sua formazione parte dall'Alberghiero di Pescara. Gianluca Fusetto, invece, è il *restaurant manager*. Nativo di Pavia, ha buoni studi alla Scuola Alberghiera di Stresa. Tra le sue esperienze, quella al The Dorchester di Londra e al Grand Hotel Villa Serbelloni di Bellagio. Guida uno staff con tre maitre, un barman e due sommeliers. Questi tre professionisti, dall'anglosassone aplomb, sapranno garantirvi una sosta d'eccellenza. Per raggiungere il ristorante (Parco F. Fellini 1, tel. 0541.56000, consigliabile la prenotazione) entrerete dall'ingresso principale e subito vi faranno accomodare nella "Sala Ambra", oggi destinata a La Dolce Vita. L'ambiente è particolarmente curato e può ospitare una quarantina di persone. Splendida la *mise en place*, affascinante l'atmosfera, raffinati i colori. Ora sceglierete da un



La ricetta: tagliatelli con ragout di astice, broccoli e fonduta di pomodoro fresco.

Ingredienti per 10 persone (quantità lorda): 600 gr di pasta fresca (tagliatelli), 1 kg di astice rosso fresco, 500 gr di pomodori rossi, 1 spicchio d'aglio, 50 gr di scalogno, 1 bicchiere di vino bianco, 500 gr di broccoli, 10 foglie di basilico, 100 gr di olio extravergine di oliva, prezzemolo, sale e pepe.

Preparazione: Cuocere l'astice in acqua salata per pochi minuti, circa 4', sgusciare e conservare le chele e la polpa per preparare il condimento. Per la fonduta di pomodoro: rosolare in una casseruola lo spicchio d'aglio con poco olio, aggiungere i pomodori tagliati in pezzi e cuocere per pochi minuti, salare, passare al frullatore e poi al cinese; tenere in caldo. Per il brodo di astice: rosolare in una pentolina alta un poco di scalogno e i gambi di prezzemolo con olio di oliva, aggiungere gli scarti dell'astice, bagnare con vino bianco, far sfumare, coprire con acqua fredda e poco ghiaccio. Cuocere per 25' circa e passare il tutto al frullatore, poi al cinese. Tagliare la parte esterna dei broccoli e ottenere dei ciuffetti per poi scottarli in abbondante acqua salata, quindi conservarli. In una padella antiaderente soffriggere il resto dello scalogno con le chele dell'astice tagliate a cubettini, rosolare e sfumare con il brodo di pesce. Cuocere in acqua bollente i tagliatelli; scolare la pasta molto al dente, porla nella padella e continuare la cottura, unire i broccoli scottati, il prezzemolo e insaporire con poco pepe macinato fresco. Servire, con un poco di fonduta di pomodoro fresco posta sul letto del piatto, la polpa dell'astice a rondelle. Lucidare con olio di oliva.



menù stagionale che propone piatti internazionali e di tradizione regionale, preparati con materie prime di qualità. La cucina di Di Bernardo, completa nelle proposte, trasmette profumi, colori, sapori. Con buone tecniche di base, talvolta innovative. Traspare una sapienza mediterranea, che genera emozioni e inobliviabili ricordi, senza l'urgenza di stupire. Tra gli antipasti, salmone fresco gratinato al pomodoro ed erba cipollina, composizione di pesci e crostacei alla citronette di senape, mignon di coniglio su passatina di cannellini al rosmarino. Tra i primi, risotto alla crema di parmigiano con pistilli di zafferano, gnocchetti di patate con salsa di astice e basilico, cappelletti di formaggio fresco al filetto di pomodoro e basilico. Tra i secondi, Sanpietro al forno in pizzaiola di pomodoro di Pachino, bianco di rombo in padella con finocchi e olive taggiasche, filetto di maialino al pistacchio con salsa ai mirtilli, costoletta di agnello sulla griglia con patate e rosmarino. Al dolce, delizia al limone in crosta di cioccolato bianco con salsa di lamponi, gratin di crema alla vaniglia con arance e pistacchio, pera caramellata allo zenzero con torta sbrisolona e sorbetto agli agrumi, tortino al cioccolato fondente con gelato alla banana e salsa di fragole. Per i vini sceglierete da una gran carta che ne propone ben 260, soprattutto nazionali, con buona attenzione alla regione. Le etichette internazionali sono una sessantina e non mancano i grandi champagne. Inoltre, carta delle acque e dei distillati. Per un pasto completo, senza bevande, spenderete intorno ai 60 euro. Oppure sceglierete uno dei due menù degustazione. Di mare a 58 euro e di terra a 52, entrambi coi vini esclusi. D'estate invece, almeno per tre giorni la settimana, la Dolce Vita si trasferisce al mare, nel ristorante della spiaggia privata dell'Hotel. Lo diceva spesso Oscar Wilde: *ho il più semplice dei gusti: per accontentarmi, mi basta il meglio*. Perciò anch'io vado spesso alla Dolce Vita. ■

Nella foto, la raffinata sala de La Dolce Vita.

Culinaria news.

Sapori della Cucina Romagnola

È il titolo del bel libro scritto da Lucia Magalotti, donna d'esperienza che ha trascorso buona parte della sua vita ai fornelli. L'autrice ci fa compiere un viaggio culinario certamente indispensabile per conoscere meglio questa terra ospitale e di grandi tradizioni. Società Editrice Il Ponte Vecchio, pagine 242, euro 13,00.



Porcus Troianus

Ovvero la storia della porchetta in un trattato dell'Ottocento. A cura di Luisa Bartolotti, studiosa di storia e di cultura della tavola. Davvero un buon lavoro, che ripropone in anastatica l'opera del Canonico Luigi Nardi (1777-1837), preceduta da un ampio saggio critico dell'autrice riminese. Panozzo Editore, pagine 240, euro 13,00.

Dalle Guide



La guida alle Osterie d'Italia di Slow Food, il sussidiario del mangiare all'italiana, segnala una novità in Romagna: l'Osteria la Campanara (nella foto) a Pianetto di Galeata (FC). Si trova in un incantevole borgo medievale, all'interno di una costruzione, sapientemente restaurata, che in passato era la settecentesca canonica della chiesa di Santa Maria dei Miracoli. Tre piccole sale, un camino e una cucina del territorio. Da provare.

Enoiche passioni

A Bagnacavallo, nel chiostro del Convento di San Francesco, tre giornate dedicate al vino. Dall'1 al 3 giugno. È la 5ª edizione di "Figli di un Bacco minore?", la grande rassegna nazionale dei vitigni autoctoni e di tradizione italiani. Con la presenza di ben 400 cantine. Circa 600 i vini in degustazione e 250 i vitigni autoctoni o di coltivazione antica. Orari di apertura: dalle 18 alle 24 l'1 e il 2, il 3 dalle 11 alle 22.

La cena, che passione!

Si dice che l'usanza di celebrare la tavola con la cena e in buona compagnia sia una recente abitudine dettata dall'odierna riscoperta della cucina. Niente di più falso. Per gli antichi romani la cena era il pasto più importante della giornata e per l'occasione si invitavano gli amici. Però, al contrario di oggi, si consumava nel pomeriggio inoltrato. Anche nei secoli successivi fu mantenuta questa consuetudine, fino ad arrivare ai giorni nostri. Per i greci e per i latini la cena significava stare insieme.