

## 100 anni di storia al Grand Hotel Chef dal mondo riuniti a Rimini

Il primo luglio 2008 il Grand Hotel di Rimini, immortalato, tra l'altro, dal film "Amarcord", festeggia un compleanno davvero speciale.



SERGIO MEI,  
EXECUTIVE  
CHEF DEL FOUR  
SEASONS DI  
MILANO. PRESENTA  
I SUOI COLLEGGI

Raggiunge il traguardo dei 100 anni. Inaugurato nel 1908 e ideato dall'architetto sudamericano Paolo Somazzi, per il centenario prevede grandi festeggiamenti perché - ha sottolineato il sindaco **Alberto Ravaoli** - «grazie

a esso Rimini è famosa in tutto il mondo». Cene rievocative, servite da chef internazionali, sono previste nel grande parco e sulla

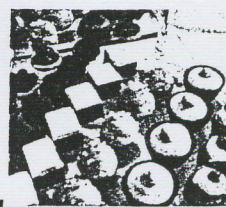
terrazza delle feste.

Il Grand Hotel di Rimini, dal 1994 monumento nazionale, negli ultimi cinque anni è passato di mano quattro volte. Dal primo proprietario, il Comune, si sono succeduti imprenditori, amatori, immobilari, fino all'albergatore di oggi, l'imprenditore turistico Antonio Batani di Bagno di Romagna nel Forlivese.

Da cameriere emigrato



in Svizzera, oggi è a capo di un impero, la Select Hotels, composto da una decina di alberghi a 4 e 5 stelle. Anche se il proprietario storico più ricordato resta



comunque Pietro Arpesella, che gestì il Grand Hotel per vent'anni e contribuì a renderlo il mito nel mondo che è ancora oggi.



Per festeggiare il

compleanno verranno ricostruite le due bizzarre cupole orientali sul tetto, tornando così alla versione originale del 1908, che dovrebbero ospitare due suites.

La storia delle due cupole è un po' un tormentone a Rimini. Distrutte nel 1920 da un incendio, non furono più ricostruite se non nell'immaginario collettivo di Fellini che ha raccontato avventure di principi e sceicchi. «Ogni proprietario che si è succeduto ha sempre detto di volerle rimettere, ma per problemi economici e di permessi della Sovrintendenza ai monumenti nessuno l'ha fatto», ha confessato il direttore **Gabriele Galieni**.

Nel prestigioso albergo hanno dormito personaggi famosi. Da Lady Diana che vi soggiornò nel 1996, a Sharon Stone, ospite d'onore nell'estate 2006, da Claretta Petacci che qui si incontrava di nascosto con Mussolini, a Federico Fellini che era di casa con Giulietta Masina nella suite preferita (due camere, un soggiorno e tre bagni), la 116 al primo piano.

### Le Ricette di Sergio Mei

#### Calamaro farcito con pane alle erbe in guazzetto di pomodorini tarantini

##### INGREDIENTI

500 g di calamari (4), 80 g di pane di Altamura, 10 g di prezzemolo, 10 g di basilico, 2 g di origano, 15 g di olive, 30 g di nocciole fresche, 80 g di olio, 4 bastoncini di citronella, sale quanto basta.  
Inoltre 20 g di cipollotto, 5 g di aglio, 0,5 g di peperoncino fresco, 400 g di pomodorini tarantini, origano e alloro. Per la finitura: 30 g di olio al basilico, 10 g di scalogno, 150 ml di fumetto di pesce tostato, 4 foglie di alloro fritte.

##### PREPARAZIONE

Pulire i calamari, staccare il corpo dai tentacoli ed eliminare le viscere e il becco. Tritare a coltello le parature, i tentacoli lunghi e le pinne. Ricavare da ogni calamaro un anello che servirà come fascia di chiusura dello stesso, una volta



farcito. Per il ripieno tagliare la mollica di pane a piccoli cubetti: unire i ritagli al calamaro e un trito di prezzemolo, basilico, origano, olive e nocciole fresche, insaporire la farcia con olio e sale e amalgamare bene. Farcire i calamari e ricomporli inserendo nella sacca i tentacoli, steccarli e chiuderli con stuzzicadenti. Affettare sottilmente il cipollotto e stufarlo in padella. Unire i pomodorini tagliati in quattro, salare e portare a cottura.