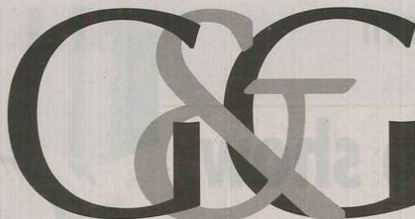


Articolo del 21/08/2014 - Pagina n° 4

Ristorante Trio  
con la gestione di  
**I GIRASOLI**  
MISANO ADRIATICO  
*Le Scuderie*

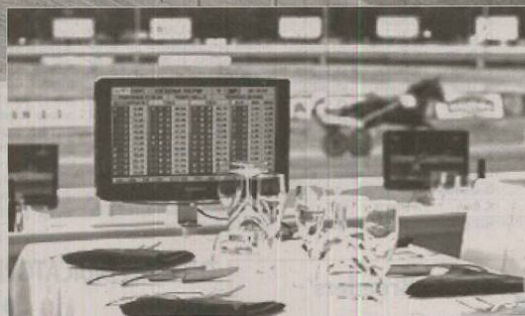


GENTLEMAN & GOURMET



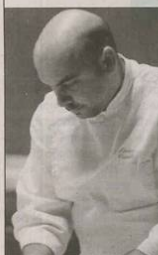
### I venerdì stellati del Savio

Che si vinca o si perda, all'ippodromo romagnolo ogni venerdì la cena è d'autore. Bellissima l'iniziativa della Cesenate che ovviamente ha avuto grande successo perché da queste parti mangiare è un'arte. E così sono nate le serate Cuochi in pista, tutte con chef stellati e molto conosciuti. Questo venerdì andrà in scena lo show cooking dello chef Omar Casali del ristorante Maré di Cesenatico. Il menu dello chef sarà lo stesso che potrà essere degustato a cena da tutte le persone che decideranno di passare la serata di corse al Ristorante Trio, gestito dalla Locanda I Girasoli di Misano Adriatico. Omar Casali ha coltivato la passione per la cucina fin da bambino e da quella precoce passione è nata una grande stella che a soli 22 anni, a fine 1990, ha lavorato al Waldorf, il primo cinque stelle di Milano Marittima. Dopo la Locanda Solarola di Bruno Barbieri e le Giare di Montiano di Giancarlo Perbellini, Omar Casali si rimette in gioco nel 2013 con il suo Maré di Luca Zaccheroni, locale curato in ogni dettaglio nel quale le quattro anime "cucina, caffè, spiaggia, bottega" creano un'atmosfera suggestiva unica nel suo genere. Inutile dire che l'iniziativa continua a riscuotere un successo enorme: quello con



### In pista la cucina è al top

Non solo i venerdì con cucina d'autore all'ippodromo cesenate. L'offerta enogastronomica per chi vuole mangiare guardando le corse è sempre di ottimo livello e soprattutto assai variegata. Fulcro della ristorazione ippica cesenate è il ristorante Trio gestito dalla Locanda I Girasoli di Misano Adriatico e dalla mano esperta e appassionata del patron Vincenzo Leardini e del maître Davide Marino. L'offerta è davvero interessante e unica nel panorama degli ippodromi italiani: oltre ai venerdì d'autore, il ristorante Trio propone il martedì la serie "Artigiani che passione" con protagonisti di nicchia a cavallo tra birre e vini d'eccellenza con un menu che prevede appunto un piatto dell'artigiano prescelto. Il sabato invece ecco in pista, o meglio a tavola "I presidi dello slowfood" con specialità dell'Italia più golosa e bio, e anche qui un piatto con protagonista il prodotto prescelto. Insomma oltre che per le corse vietato annoiarsi anche per la gola al Savio. Si veleggia tra carne e pesce in grande equilibrio, con un rapporto qualità-prezzo davvero da sottolineare, e si sta già lavorando sui menu speciali per la sera dell'Europeo. Per prenotazioni: 0547 333416



Casali sarà il terzultimo degli appuntamenti gastronomici della stagione. Dopo di lui, venerdì 29 agosto, sarà il turno di Paolo Reggiani del ristorante Laghi di Campogalliano e il 5 settembre di Mario Ferrara dello Scacco Matto di Bologna. In precedenza si erano esibiti per la gioia dei palati del pubblico del Savio gli chef Alessandro Borghese, Mirko Rocca, Silver Succì, Carlo Alberto Borsarini, Giovanna Guidetti, Max Poggi, Davide Pontoniere e i ragazzi del Masterchef Junior.

## DALL'IPPODROMO AI RISTORANTI UN INNO AL BUON VIVERE Cesena, cibo e cavalli

Dolce paese lo definisce Giovanni Pascoli, ma il gourmet gourmand aggiungerebbe termini più caldi e variegati per spiegare quale passione anima i romagnoli in cucina e dintorni: da queste parti la materia prima è ancora sacra e trattata come si deve. La terra è madre di piatti e ricette che solo ogni tanto, e per i turisti, vengono ammorbidite e modernizzate. La semplicità innanzitutto, la gioia infantile di un fritto misto di pesce quasi mai volgare e sempre leggero, i golosi garganelli, la classica piadina con il Sangiovese, la torta di riso di antica memoria. La cucina romagnola quindi è ricca di piatti e ricette nate dalle tradizioni più antiche: la regione, stretta nell'abbraccio degli Appennini e dell'Adriatico, propone come abbiamo detto un ricettario fatto di cose semplici, saporite e sostanziose. Una cucina che non ama le preparazioni pretenziose, troppo elaborate e tocca un modo di vivere che ha la sua mas-

sima espressione in un'ineguagliabile fantasia di minestre e primi piatti, un vero e proprio rito che ancora oggi, per fortuna, vive nel cuore di chi ama la Romagna. Tagliatelle, cappelletti, tortelli, strozzapreti, passatelli e altro ancora. La base di questi primi è la sfoglia fatta in casa, la cosiddetta spoja composta da farina di grano e uova fresche e lavorata a mano sull'asse rigorosamente di legno con il mattarello. Tutto questo ben si accompagna con le ricette di carne che si basano sui prodotti dell'allevamento locale. Il maiale è l'animale per eccellenza ed è di vitale importanza per la produzione di prosciutti, salami, ciccioli, costolette e salicce. E poi ancora trippa, polli, conigli, piccioni e faraone cucinati con gli adeguati aromi e verdure perché anche l'orto qui fa la differenza. Bisogna senz'altro parlare della specialità più conosciuta e cioè la famosa piadina romagnola, una schiacciata a base di farina, strutto di maiale, acqua e

sale, tirata al mattarello e cotta su una teglia di terracotta. Il suo spessore varia dalla zona di preparazione, normalmente da Cesenatico verso Rimini la troviamo più sottile e stesa, mentre verso Ravenna e Faenza viene servita più grossa e ridotta nelle dimensioni. Ricchezza e abbondanza dunque, cucina per stomaci forti e i piatti romagnoli possono senza dubbio sfidare spaghetti e pizza per popolarità, piadina in testa! Ma chi non conosce i tortellini, le tagliatelle al ragu' o le lasagne al forno, forse più emiliane ma a poca distanza da qui. E occorre precisare e sottolineare che non c'è solo pesce a Cesena, perché nell'entroterra l'allevamento è un must e le carni sono curate e pregiate. Insomma cucina di terra e di mare nel più ampio respiro del termine, cucina che negli ultimi tempi si è sgrazata, diventando più nervosa e speziata, meno paciosa. Fondamentale l'uso della griglia, non solo vicino alla costa, dove sarde e altri pesci sono cucinati ad arte, ma anche

nel citato entroterra dove regnano le carni. Ha fatto progressi la ristorazione romagnola che non è più solo mirata a tedeschi e turisti vari. Anche qui c'è ricerca e sperimentazione, non si è dormito sugli allori. La base è una materia prima ad ogni livello di altissima qualità, controllata e garantita. Poi, e qui ne sono maestri, l'arte del ricevere e del coccolare il turista è seguita ad ogni livello, dalla trattoria più umile al grand hotel. I romagnoli sanno come si riceve e si tratta il cliente e il successo di queste mete vacanzieristiche è la più veritiera dimostrazione. Successo che non impallidisce con il passare degli anni. Da queste parti si veniva da bambini con paletta e secchiello, e si viene cinquant'anni dopo a provare ristoranti e wine bar d'autore. A proposito anche l'enologia ha fatto passi da gigante e questa non è più soltanto la terra del Sangiovese.



Ma non finisce qui, perché l'ippodromo ospita altre tre iniziative gastronomiche di qualità: il Ristorante Tenda Green Paddock, per chi preferisce trascorrere una serata a bordopista, affidandosi ai rinomati menu di Mino e Antonella del Ristorante La Poggianina di Sorrivoli; per una serata più informale ecco la Pizzeria Le Scuderie e sempre Mino e Antonella sono i padroni di casa anche al Ristorante Le Scuderie, caratterizzato da un ambiente davvero unico. Per prenotazioni: 0547 602035 - 347 2813070