



Nel centro storico c'è una piazzetta discreta ed ombreggiata, che porta il nome di un antico ordine religioso. Sulla piazzetta apre i battenti un piccolo ristorante, arredato a tinte forti e con - nell'aria - delicate sfumature di odori e di sapori.

L'Osteria dei Frati del 2000

Tinte forti, sapori tenui. Se avessimo una sola riga a disposizione, potremmo definire così La Cucina dei Teatini (tel. 28008), locale nato da non molto nell'omonima piazzetta del centro storico di Rimini. Per fortuna, di righe ne abbiamo qualcuna in più, perché sarebbe un vero peccato non perdersi nella inusuale atmosfera e nei piacevoli particolari di questo luogo che più di altri merita l'appellativo di "moderna osteria". Forse l'idea di fondo - da parte dei titolari - è più quella di un ristorante, ma il calore del legno, il servizio cordiale, le tinte nette (giallo, verde e blu) che contraddistinguono i mobili, le pareti, i quadri, creano un'ambientazione intrigante, ma non pretenziosa. Proprio come vorremmo un'osteria. Moderna. Nello stile. Nei particolari. E, forse un po' forzatamente, anche nella cucina. Ma procediamo con ordine. Lo stile: tanta atmosfera e cortesia e pochi fronzoli, luci calde ma non basse, colori decisi ma non chiassosi, tavoli in legno (con il cassettino), mobili vecchi ridipinti, tovagliette di carta (con tovaglioli di stoffa), bicchieri da osteria, cestino del pane impagliato con pomelli in ceramica, bei posacenere di vetro colorato satinato. I particolari: tutto scritto (su un bel menu colorato e rilega-

to a mano con la rafia), niente pane e coperto a pagamento, sala sotterranea con possibilità di accesso anche per portatori di handicap. Le assenze: qualche attaccapanni non guasterebbe. La cucina: ci sono tante cose curiose, presentate bene sia nel piatto (a parte l'ossessiva presenza di un mezzo pomodoro che compare ovunque: che sia la firma dello chef?) sia sulla carta. Abbiamo iniziato con un delicato tortino di polenta con fonduta piemontese al tartufo nero: buono a parte la sfumata presenza del prezioso "tubero" (tra virgolette perché si tratta di un fungo ipogeo, non di una patata). Ci sono piaciuti i curiosi panzerottini fritti con spinaci e uvetta. Tra i primi leggiamo di zuppe dei teatini e gnocchetti parigini gratinati. Poi optiamo per i cappelletti della nonna con pomodoro e scalogno: freschi e gustosi nonostante lo spessore non certo lieve della sfoglia. Meno entusiasmo in punta di forchetta per i maccheroncini con salsiccia stufata, piselli verdi (molto verdi...) e formaggio di fossa. È un piatto dai sapori lievi ma dalla struttura un po' pesante. E anche la presentazione è quella del primo di casa dei giorni feriali. Poco male: glissando l'inutile "verdura" sul fondo del piatto, abbiamo goduto di sapidi boc-

concini d'anatra scottati al timo con funghi porcini. Tra le altre proposte: tagliata ai porcini e cha-teaubriand al tartufo. Ci sono diversi contorni a base di verdure di stagione e piacevoli insalatine. Saltando la semplice e interessante proposta di formaggi (assaggiata durante un'altra incursione estiva) concludiamo con dolci: curioso aspic di banana e massiccia pera al barolo con gelato senza lode né infamia. In alternativa zucchetto affogato al caffè, sorbetto al limone con babà di Sorrento, tortino di castagne e mousse ai pinoli e miele. Alla fine dei conti è una cucina giovane e giovanilistica, che, volendo, può crescere molto di più, affinarsi, delineare i sapori e, magari, cercare di stupire un po' meno perdendo qualche vezzo inutilmente modaiolo. È un buon punto di partenza con una marcia in più: la brillante idea di aver creato un locale dal "design" povero ma così diverso dalle solite anticaglie rifatte che imperversano nella ristorazione. Complimenti. Il conto di una cena completa viaggia attorno alle 50.000 lire compresa una bottiglia di vino da dividere in due e da scegliere in una piccola carta con cose non eccelse, ma più che dignitose. Come dev'essere, appunto, in una modesta osteria.

NEL CUORE DEI RIMINESI

La cucina dei teatini

“ Eravamo quattro amici al bar.....” Chi non conosce questa celebre canzone di Gino Paoli? Ma stavolta gli amici invece di ritrovarsi al bar a “rifare il mondo”, si sono più semplicemente accontentati di rifare una cantina e ricavarne uno dei più gradevoli ristoranti della città, la Cucina dei Teatini. Decisamente hanno avuto più successo dei loro colleghi della canzone, almeno il nostro gruppo di amici inneggia alla vita, alla cultura della buona tavola ed hanno anche il pregio di aver ridato vita e smalto ad uno degli angolini più incantevoli del centro storico. L'impressione che si ricava entrando è quella paragonabile alla sorpresa che potrebbe avere un bimbo aprendo un libro di fiabe sapientemente illustrato. I colori che dominano suggeriscono paesaggi caraibici e l'atmosfera è calda come

quella dei paesi latino-americani. Il merito è di tutti quanti che, rimboccati le maniche, hanno letteralmente plasmato il locale, caratterizzandolo in maniera così simpatica.

Una volta entrati, si viene fatti accomodare e la cucina, diretta magistralmente dal giovane chef Ermanno, ha il sopravvento. Si incomincia con scelta di antipasti tra i quali spicca la “quiche loreinnesa” in crosta di sfoglia alle verdure novelle. I primi piatti, sempre rigorosamente a base di “ pasta fatta in casa”, sono realizzati, come tutto del resto, con ingredienti prevalentemente stagionali. Ispirata alla tradizione locale, le tagliatelle con porro, prosciutto e fonduta spiccano per loro gusto deciso.

Lo stesso vale per i secondi piatti, tra i quali notiamo la presenza dell'Anatra.

Deliziosa è la “chateaubriand”

al formaggio tartufato con rucola e salsa aromatica.

Molto curati poi sono i dolci, il giovane chef è diplomato in arte pasticceria e la sua specialità è la pera al barolo farcita al gelato di vaniglia con frutti di bosco caldi, ma non sono da meno gli altri, ad esempio il zuccottino affogato al caffè.

Per quanto riguarda la cantina, la parte del leone la fanno i Sangiovesi di Romagna, presenti con i migliori “crù” anche se non mancano i migliori vini di altre regioni.

Il menù, quello che abbiamo assaggiato questa sera, (ogni giorno ne viene proposto uno diverso) ci ha lasciati sorpresi per equilibrio, bontà ed accuratezza nella presentazione, per non sottolineare poi la ospitalità dei titolari.

Si può ben dire, per attingere dal mondo dello spettacolo che...” Saranno famosi “