

# Le novità “autunno-inverno” al Quartopiano. I piatti, gli eventi e i protagonisti.



Novità dal Quartopiano. “Vengo dal mondo della moda e quindi, con i termini che più mi appartengono, vi anticipo che oggi parleremo delle novità autunno-inverno 2012-2013 del ristorante” ha detto in apertura dell’incontro di presentazione **Andrea Tani**, amministratore e responsabile marketing del ristorante. Le notizie? Eccole. Il primo grande evento che vedrà impegnato il ristorante, sarà il 18 novembre per il “Wedding Day”, un evento organizzato dal centro congressi SGR, in collaborazione con “inTransit Viaggi e Turismo” e che si terrà presso la “sala Sole” del Centro Congressi, al 3° piano, a partire dalle ore 15.30 alle ore 20 con ingresso gratuito e libero a tutti. Il Quartopiano, per l’occasione, parteciperà come special partner con le migliori proposte per pranzi e cene di nozze e sarà possibile, per i partecipanti, provare vari menù degustazione e visionare sia la sala ristorante che il roof-garden, il bellissimo terrazzo panoramico da cui si ha una visuale a 360° sui tetti di Rimini, sul mare e sulle colline. Una cornice adatta per una occasione così speciale e romantica. A comunicarlo è proprio Micaela Dionigi, presidente del gruppo SGR, che chiude con una bellissima battuta: “Buona cucina e buon vino, per un buon matrimonio”.

E a proposito di vini, ecco l’altra novità annunciata direttamente dal direttore di sala e sommelier **Fabrizio Timpanaro**. Con oltre 400 etichette, propone ai suoi clienti una selezione che spazia dai vini del territorio emiliano romagnolo con le sue eccellenze, a quelli nazionali, dalle cantine più conosciute fino ai piccoli produttori che lavorano bene il prodotto, ai vini internazionali, soprattutto francesi per i clienti più esigenti e con un occhio di riguardo,

recentemente, ai vini naturali biodinamici. Verranno organizzate serate di degustazione, accompagnate naturalmente dalle prelibatezze cucinate dallo chef e, novità di quest'anno, per gli appassionati di vino, è partito il primo corso organizzato dall'ONAV di Rimini: 18 lezioni per diventare "assaggiatori di vino" con esame finale e rilascio dell'attestato.

Quanto alla cucina, la sfida più grande a cui si è prestato lo chef **Silver Succi** è stata la sua prima cena vegana, richiesta dalla Associazione Vegana di Rimini. "Mi si è aperto un mondo nuovo" ha dichiarato lo chef "quando mi hanno proposto di preparare un intero menù a più portate interamente vegano, mi sono chiesto: e adesso? Devo sperimentare e usare tutta la mia esperienza per vincere questa sfida". La serata-prova inaugurale, avvenuta i primi di ottobre, è riuscita benissimo, per cui lo chef ha fatto presente che ci saranno altre serate in cui si cimenterà nella cucina etica vegana, perchè la sua intenzione è quella di avvicinarsi anche a coloro che, per esigenze e scelte etiche personali, sono molto limitati nelle uscite a cena fuori. La serata ha avuto così tanto successo che Andrea Tani, ridendo, ha commentato "c'erano tanti commensali, vegani e curiosi, e tutti hanno gradito, tanto che per le prossime edizioni si potrebbe creare lo spot 'se cucina Silver, anche io divento vegano!'".

L'incontro di presentazione è servito agli organizzatori anche per ribadire la "politica" scelta dal ristorante per poter venire incontro alle varie esigenze della propria clientela: quella del pranzo, che necessita per lo più di pasti veloci ma senza la rinuncia della qualità e quella della sera, che si vuole godere una cena di un certo livello, in tranquillità e con la discrezione che il personale sa garantire. A pranzo la sala si presenta piuttosto informale, con tavoli di legno a vista, tovagliette all'americana, bicchieri colorati e, spiega Tani, "con 14,00 euro si ha la possibilità, dal lunedì al venerdì dalle 12:30 alle 14, di effettuare un pranzo self-

service di vero rispetto, con una vasta scelta tra antipasti, primi, secondi, contorni e dolci, diversi ogni giorno e che nulla hanno da invidiare alle portate che vengono poi presentate nella normale lista". La sera il ristorante si trasforma: un ambiente molto elegante e con una apparecchiatura impeccabile, con menù alla carta che, ci dicono, vengono spesso rinnovati in quanto le proposte dei piatti variano a seconda della stagionalità dei prodotti. Il cliente ha la possibilità di scegliere tra le varie portate proposte dallo chef, scelte direttamente dalla carta, con prezzi (bevande escluse) che vanno dai 38 ai 60 euro, oppure può optare per la degustazione di terra a 37,00 euro o di mare a 47,00 euro (sempre bevande escluse).

Per l'occasione, lo chef Silver Succi ci ha proposto e presentato alcuni piatti che rientreranno nel menù autunnale, ognuno dei quali accompagnato da un particolare vino, appositamente scelto da Fabrizio Timpanaro. Il pranzo è stato aperto con una tartare di crostacei cotti al vapore con cuscus di verdure e bocconcini di mozzarella di bufala abbinata ad un Prosecco Superiore di Valdobbiadene extra dry della cantina Progetto Divini. E' seguito poi un classico e ormai piatto-simbolo del ristorante, il sandwich di triglia presentato con crema al pecorino su base di verza piccante, porcino e coulis di lampone, abbinato ad una Albana DOCG, Alba Rara della tenuta Santa Lucia di Benedetti Paride, una rivalutazione dell'albana da pasto non dolce. Abbiamo proseguito con pasta di Gragnano alle cime di rapa, baccalà, olive taggiasche su una base di pomodoro a cui è stato abbinato questa volta un rosso, un Pinot Nero dei colli Pesaresi, Focara del 2010 della fattoria Mancini. Per finire una carrellata di dolci, sia al cucchiaino che secchi e ciambelle varie accompagnate, per chiudere in bellezza, con un passito francese di Bordeaux, un Chateau Guiraud 1er Cru Sauternes del 2002.

E' Fabrizio Timpanaro che chiude in bellezza 'incontro: "Lavorare con Silver è un valore aggiunto di per se!

Professionalmente impeccabile, è uno stimolo per tutti noi per fare sempre meglio e il nostro è un gruppo che vuole crescere insieme”.

Milena Zicchetti  
© RIPRODUZIONE RISERVATA