

Evviva a Riccione, tutto bene con un'unica pecca

di MILENA ZICCHETTI

E' nei locali della vecchia lavanderia del Grand Hotel di Riccione che lo chef Franco Aliberti e Andrea Muccioli hanno aperto ÈVVIVA, "un luogo del cibo – come amano definirlo – con alla base un concetto semplice ma forte allo stesso tempo: sprecare il meno possibile di ciò che ci offrono la natura e la mano dell'uomo". E' una bella serata e, una simpatica e cordiale cameriera di origine argentina, ci sistema all'esterno. L'arredamento è completamente ricavato da materiali di recupero. Il nostro tavolino, in tempi migliori, è stato la base di una nota macchina da cucire a pedale. Anche gli stessi menu, sono stampe attaccate sopra ad altri menu, appartenuti a ristoranti celebri di tutto il mondo, mentre la carta dei vini ci è stata presentata dentro una rivista. La particolarità, non sta solo nella presentazione, ma anche nell'insolita grafica che gli è stata data, quasi fosse una sorta di legenda. E in effetti, ripensandoci bene, un po' lo è.

Oltre al nome dei diversi piatti che lo chef Aliberti propone, vengono infatti elencati gli ingredienti principali e, con uno o più pallini rossi debitamente posizionati all'interno di una grata, il grado di "salato, acido, amaro o dolce". Sono inoltre segnalati con un simbolo verde e la lettera "W" i piatti che è possibile richiedere in versione vegana (con la sostituzione quindi di ogni materia prima di origine animale con ingredienti vegetali) e con il colore rosso tutti quegli ingredienti che, in tutto o in parte, sono stati recuperati e utilizzati per la creazione del piatto. A seconda della quantità di fame, è poi possibile scegliere tra "Assaggio", semplice degustazione o "Mangio", dove i piatti sono un pochino più sostanziosi. Non c'è che dire, gli ingredienti

sono tutti molto ricercati e il menù è accompagnato da una carta dei vini davvero interessante e da grande ristorante. Unica pecca: datemi della campanilista, ma non ho apprezzato la totale assenza di vini non solo locali, ma regionali a dispetto di molti stranieri.

Oltre alla possibilità di scegliere alla carta, sono **tre i menù degustazione proposti**: Assaggio (29 euro), Mangio (39 euro) e Assaggio Tutto (46 euro). Ho optato per la degustazione Mangio, quattro portate di pesce più una di dolce.



Nell'attesa ci viene servita una entrée di piccola pasticceria salata, davvero gustosa, a cui sono seguiti i due antipasti. Il primo che ci viene servito è "Crudi di pesce": tranci sottili di pesci crudi di recupero, presentati come mini involtini insaporiti con aromi e spezie e accompagnati da una fresca insalatina di germogli. Un piatto sinceramente del tutto privo di personalità e assolutamente insapore, nonostante (e meno male) aromi e spezie varie. Da un inizio un po' incerto, arriviamo subito ai massimi livelli col secondo antipasto: "La piovra", tentacoli di piovra alla piastra serviti su una crema di patate, fagiolini sminuzzati, il tutto cosparso di prezzemolo. In questo piatto sono la piovra e le patate ad essere ingredienti di recupero, proprio quella piovra che mi ha regalato una esplosione di sapori e di gusto davvero indimenticabili, grazie anche ai granelli di sale grosso che donavano un tocco saporito di croccantezza. Di nuovo inversione di sensazioni gustative con il primo piatto, il "Tagliolino alle canocchie": tagliolini rigorosamente fatti a mano serviti con una salsina di canocchie (di recupero) sia cotte che crude e zenzero. Un piatto piuttosto delicato e saporito allo stesso tempo. A seguire una "Ricciola al sambuco", un altro piatto da 10 e lode che, a fine serata, ho

deciso di mettere a pari merito con la piovra. La ricciola, leggermente scottata con un filo di sambuco e croccante su un lato, è stata servita su una salsina freschissima alla menta e cetriolo e cosparsa di zucchine tagliate finemente a julienne e fritte per dare croccantezza (nella foto).

Ad accompagnare le varie portate, in mancanza di un vino romagnolo, abbiamo optato per la sperimentazione: un calice di Bourgogne Aligotè Bouzeron, un vino bianco di Borgogna del 2012 a base di uve di Aligotè e Chardonnay. Appena aperto, ha sprigionato subito un forte profumo e sentore di botte, ma si è dimostrato già al primo sorso un vino davvero elegante e di classe (non per niente la Borgogna è considerata fra le migliori regioni vinicole del mondo). Per accompagnare il dolce abbiamo proseguito con un altro francese, un Sauternes Chateau de Suduiraut di Bordeaux del 2007 al che è seguito un simpatico commento da parte del padrone di casa Andrea Muccioli "vi piace vincere facile!". In effetti altra ottima scelta, un vino ricco e concentrato di sapori dolci e al contempo freschi. Ed eccoci quindi all'ultima portata, il "Mettimigiù", una granita alla camomilla, yogurt vegetale allo zafferano, mela, acetosella, arance e zenzero, dove lo zafferano è l'ingrediente che ha fatto letteralmente da padrone, affiancato, di tanto in tanto, dalle note fresche date dall'arancio. Non poteva davvero esserci dessert migliore a conclusione di questa particolare ma davvero indimenticabile cena.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PROVATO PER VOI è la rubrica 'figlia' della Buona Tavola ed è curata in autonomia dalla nostra collaboratrice Milena Zicchetti. L'autrice visita senza accordi preventivi le realtà che compongono il panorama dell'enogastronomia locale e non accetta mai sconti o omaggi. La redazione lapiazzarimini.it