

Il Quartopiano vola all'Expo' 2015

Rimini tra le eccellenze nella ristorazione. All'Expo Milano, saranno sei i ristoranti che rappresenteranno la nostra Regione all'interno dei 16mila metri quadrati dedicati alle specialità del Belpaese, insieme ad altri 19 ristoranti di altrettante regioni italiane, per una previsione di circa 2mila posti a sedere al giorno. L'obiettivo di Oscar Farinetti, patron di Eataly, è infatti proprio quello di valorizzare ed esaltare quello che costituisce il principale primato italiano nel mondo: la biodiversità della cucina italiana e dei nostri prodotti agroalimentari.

Unico ristorante riminese a comparire nella rosa dei prescelti, è il Quartopiano Suite Restaurant dello chef Silver Succi, selezionato dal marchio Eataly del conosciutissimo Oscar Farinetti, quale rappresentante delle eccellenze gastronomiche della Regione Emilia Romagna e in particolare del nostro territorio. "Essere stati scelti ci onora e ci ripaga del lavoro svolto in questi anni – **ha affermato Andrea Tani**, direttore del ristorante. – Saremo l'unico ristorante di Rimini presente, per cui ci impegneremo al massimo per promuovere il nostro territorio, con le sue caratteristiche e specialità". Il Quartopiano Suite Restaurant, con il suo staff diretto personalmente dallo chef **Silver Succi**, per l'intero mese di agosto sarà quindi testimonial d'eccezione con il compito di valorizzare le nostre tradizioni gastronomiche e culturali, concorrendo a promuovere la bellezza del territorio e i valori che da sempre contraddistinguono la nostra ospitalità. Ancora riserbo sui piatti che lo chef presenterà



in occasione di Expo. “Al momento sono al vaglio quattro menu che saranno il focus dell’offerta del ristorante – anticipa. – Ingredienti possibili, potrebbero ad esempio essere l’agnello del Montefeltro, lo scalogno Romagnolo, la pesca, la vongola, il passatello... ma quello che è certo, è che saranno tutti piatti della tradizione e per realizzarli, come nostra consuetudine, utilizzeremo materie prime di assoluta eccellenza e naturalmente del territorio”.

La presenza di Rimini nel prestigioso padiglione di Eatay, rappresenta inoltre un successo molto importante e motivo di orgoglio anche per la città stessa. A sottolinearlo il sindaco Andrea Gnassi, che in conferenza stampa ha evidenziato come tutto questo sia il risultato di un lungo percorso, di una strategia e di un progetto imprenditoriale legato al territorio e che ha dato modo a Rimini di farsi conoscere anche sotto un aspetto che fino a non molto tempo fa non veniva considerato e cioè la possibilità di proporci come luogo di eccellenza anche nel campo della ristorazione di alto livello. “Nulla avviene per caso – ha affermato. – Ci abbiamo creduto, prima con lo street food, poi con Al Meni e tutto questo oggi ci sta ripagando”.

Oltre al cibo, lo spazio Eataly sarà dedicato anche alla cultura. Sarà infatti allestita una galleria di opere d’arte di altissimo livello curata direttamente da Vittorio Sgarbi. Infine, Eataly curerà anche la pubblicazione di un libro che avrà due versioni, una artistica e una più commerciale, in cui verranno raccontati i sei mesi di evento con una parte dedicata ai ristoranti presenti, gli chef e i piatti realizzati, con tanto di foto e ricette. (M.Z.)