

Ristorante Vite, dimenticatevi il 'lusso' ma non la qualità

di MILENA ZICCHETTI



Indimenticabile, la Pappa al pomodoro
(foto Vite)

Dimenticate il "vecchio" Ristorante Vite di lusso. A partire dalla primavera 2012 infatti il ristorante ha aperto con la sua nuova veste e ha cambiato "politica" diventando agriturismo, proponendo piatti forse meno ricercati, ma sempre contraddistinti da un'alta qualità, sia delle materie prime che dell'esecuzione, il tutto a prezzi molto più contenuti.

Ogni piatto è una vera e propria delizia per il palato e ha la capacità di sorprendere con abbinamenti spesso insoliti. Oltre ai vari piatti alla carta, ai commensali sono proposti quattro percorsi degustazione: quello più tradizionale, "La Romagna" (25euro); "Il gusto... senza peccato" (30euro) per chi si vuole concedere una cena fuori casa senza aver paura di esagerare con le calorie; un menù per coloro che non possono rinunciare al pesce, anche in collina, con "Dal mare" (35euro); per

finire con "I classici" (38euro), i piatti più rappresentativi da sempre del Vite.

Decido per quest'ultimi e mi preparo per quella che, solo a fine cena, avrò modo di descrivere come una vera e propria "esperienza polisensoriale". Appena seduta mi viene servito un aperitivo con piccoli bocconcini stuzzicanti per invogliare l'appetito, accompagnati da un calice con bollicine di Start Metodo Charmat. Ottimo il cestino di pane assortito di produzione propria a lievitazione naturale dove, oltre al pane bianco, troviamo pane con pomodoro e basilico, con segale e noci e con grano spezzato, il tutto accompagnato da un assaggio di olio da scegliere tra i due prodotti da San Patrignano: l'Evo delle colline riminesi ed il Paratino di Cecina.

Ma finalmente, eccoci alle portate vere e proprie. Si inizia con "La Chianina di Pecorone", una tartare di Chianina insaporita con piccole verdure e senape, appoggiata su una insalata di spinaci e accompagnata da un freschissimo formaggio "Pecorone". Una vera delizia! Riuscitissima poi la rielaborazione della **"Pappa al pomodoro" (nella foto)**: pane abbrustolito, pomodoro, erbe di campo e gelato al pecorino: una esplosione di colore e un accostamento di caldo-freddo da lasciare interdetti... Un piatto, questo, assolutamente indimenticabile! A seguire un grande classico del ristorante: il Risotto Vite: risotto mantecato con squacquerone affumicato e con l'aggiunta di una fettina di pancetta di Mora Romagnola croccante e salsa ristretta di Aulente. Cottura forse un po' troppo al dente e con una nota affumicata un po' troppo spiccata, ma nel complesso un piatto davvero buono, dove morbidezza e croccantezza sono in perfetto equilibrio. Cosa dire poi del "Lepriglio"? Un incrocio tra una lepore e un coniglio, invenzione dei ragazzi della comunità. Servito in porchetta con salsa di peperoni, chips di patate ed erbe di campo: tenero e saporito, un altro classico del locale che si deve provare almeno una volta. A degna conclusione di questa

cena, un dessert memorabile: un gelato alle noci, pera candita, noci caramellate, biscotto di cacao e zenzero e cioccolato caldo. Ad accompagnare il tutto, un calice di Vie – IGT Bianco Rubicone, San Patrignano del 2012.

Oltre alla cucina e la cura nella presentazione delle portate, al Vite nulla è lasciato al caso: un servizio impeccabile in sala, un arredamento insolito che proviene direttamente dalla falegnameria interna, le fotografie alle pareti che raccontano la storia dei ragazzi della comunità e i tavoli in sala disposti in modo che tutti i commensali possano godere della spettacolare cucina a vista, posta al centro del locale. Da non tralasciare, il panorama mozzafiato a 360 gradi sulle colline di Rimini fino al mare. Che dire: una serata impeccabile ma anche di innovazione e creatività. Sono queste le caratteristiche che contraddistinguono la cucina dello chef Fabio Rossi e la sua brigata.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

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