

# Sei menù per festeggiare un San Valentino “stellare”

di MILENA ZICCHETTI



San Valentino si avvicina inesorabile. Per alcuni solo una festa comandata, per altri un momento di intimità, una scusa per rinnovare una promessa o per dichiararsi. In diversi optano per una serata romantica “tete a tete” in casa, magari cucinando insieme. Altri preferiscono invece un luogo romantico, con un menù dedicato, in un bel ristorantino, dove gustare ottime pietanze, diverse da quelle abituali. Ecco alcune proposte. Tema “scottante” quello proposto dall’Osteria **Povero Diavolo di Torriana** dove il tema centrale è il sesso. “Una parola tabù” tiene a sottolineare Pier Giorgio Parini. “Non cerco una definizione o una scusa per poterla pronunciare, ma una maniera scherzosa o seria per poterla eviscerare, con i miei mezzi e le mie idee, senza voler offendere nessuno e con rispetto... guardando oltre oppure non guardando affatto, forse basta sentire. Cosa? Il profumo dell’uomo o della donna che sta di fronte... il contatto, l’incontro, lo scontro, questo può essere sesso?”. Il menù, intitolato “Buon San Valentino” è tutto una sorpresa: nessuna spiegazione dei piatti, solo un elenco di nomi che lasciano spazio all’immaginazione e ai sensi.

“E amore sia!” è invece il menù proposto dallo chef

**Massimiliano Mussoni de La Sangiovesa di Santarcangelo di Romagna**, un vero e proprio inno all'amore: "Celebrare un giorno con la scusa che il mondo può aspettare. Mangiare cose buone perché ci piace pensare che amore faccia rima con gusto, quello genuino, con i prodotti che vengono dalla terra e arrivano alla nostra tavola. Lanciare una monetina nella fonte, esprimere un desiderio. Magari baciarsi, fare un brindisi per tutto quel che ancora deve arrivare... come una sorpresa!" Tra i protagonisti i prodotti della Tenuta di Saiano.

E' invece con una frase di P. Coelho che il **Quartopiano di Rimini** introduce il suo menù: "L'amore è la guida e il cammino". Ma, per rendere ancora più magica la serata, lo chef **Silver Succi** lo sa bene che deve utilizzare i crostacei, che fin dall'antichità sono compresi nella lista dei cibi afrodisiaci. E' infatti da questi che parte l'interessante menù, prevalentemente di pesce.

Una domanda sul menù proposto dallo chef **Riccardo Agostini de Il Piastrino di Pennabilli**, sorge spontanea: che sorpresa riserverà la portata "Love"? Sarà un gustosissimo dolce? D'altro canto, come tiene a sottolineare lo stesso chef "i menù sono come un bel viaggio: è importante la partenza, la destinazione così come tutto ciò che sta in mezzo e le persone con cui viaggiate"... e un viaggio non è tale se non c'è qualcosa da scoprire.

Una cena di pesce per una serata romantica ma tutt'altro che classica, è invece quella proposta dall'**Urbino dei Laghi**, ai piedi di Urbino, diretto dallo **Chef Stefano Ciotti**, in una location dove querce secolari sfondano il soffitto e le ampie vetrate danno sul lago. Per concludere, qual'è il sogno per San Valentino dello chef **Liuzzi, della Locanda Liuzzi di Cattolica**? "Non è solo farvi mangiare, ma esservi complici nel coccolarvi ma al contempo lasciandovi nella vostra privacy". Ma sappiamo proprio tutti l'origine di questa festa? San Valentino, patrono di Terni è il santo protettore di tutti gli

innamorati. Si festeggia il 14 Febbraio perché proprio in questo giorno nell'anno 273 finì martire, perseguitato dal senato romano, per aver celebrato il matrimonio tra una cristiana e un legionario pagano.

© RIPRODUZIONE RISERVATA