

# Rimini San Giuliano. “Nud & Crud”, la carica delle 1.500 piadine per la riapertura



“Finché c’è piadina, c’è speranza”. Si concludeva con questa pennellata un capitolo della “particolare” biografia fatta di oggetti di Vittorio Zucconi. Il prestigioso giornalista di Repubblica ne dedica uno intero alla pietanza per antonomasia della Romagna. Forse per questo bisognerebbe spedirgliene un camion. Riapertura nel segno dei grandi numeri per il nuovo Nud&Crud. Sono state ben 1.500 le piade offerte sabato sera alle centinaia di ospiti dell’inaugurazione, assieme a 80kg di porchetta, 25kg di pasta integrale e 10kg di cous cous. Oltre ai piatti tipici come il PidBurger, sono stati preparati 500 Adriatic Fish&Chips, e 400 PidFish, le nuove golosità made in Nud&Crud.

Dopo un progetto di ampliamento che ha visto impegnata la

proprietà durante l'inverno, lo storico locale riminese ha riaperto le sue porte sabato 26 maggio.

In linea con un fermento diffuso che vede il Borgo San Giuliano sempre più al centro della vita cittadina, anche Nud&Crud ha deciso di valorizzarsi, rinnovando le cucine a vista e le diverse aree per le sedute. Lo spazio, ristrutturato su progetto dell'architetto e lighting designer Barbara Vannucchi, coniuga uno stile contemporaneo ed elementi della tradizione. La scelta dei colori, dei materiali e degli arredi, rispecchia l'idea di un cibo locale e universale come la piada, capace di aprirsi al mondo nel segno della contaminazione con altre culture.

Così anche il menù, che conferma i grandi classici, dal PidBurger alla zuppa inglese, e al contempo introduce novità dal sapore internazionale, reinterpretate in chiave romagnola e come sempre rispettando il principio del Km Vero , ossia a base d'ingredienti con filiera di produzione rintracciabile e una vera identità territoriale. Un viaggio attraverso sapori, colori e prodotti che conferma e dà nuovo slancio a una realtà, quella di Nud&Crud, nata 8 anni fa e ben decisa ad arricchire la sua identità nel tempo.