

# 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.)

---

# Cucina Italiana, show cooking con le sfogline romagnole

Sipario sulla tredicesima edizione del Festival della Cucina Italiana nel Parco Terme della Galvanina a Rimini. Venerdì 6 settembre cancelli aperti alle 16,00 (sino alle 24,00, ingresso libero) con le tante proposte enogastronomiche negli oltre 10 mila metri quadrati immersi nel verde. Tra le iniziative della giornata alle 17,30 importante **convegno nazionale** sul 'Pomodoro' che vede confluire studiosi, esperti, ricercatori e cuochi. "Il pomodoro Italiano: fresco, in cucina o conservato, fonte di benessere", questo il titolo, è l'occasione per presentare un progetto nato per valorizzare le proprietà di questo ortaggio sempre più utilizzato quale alimento di prevenzione. Ben otto i relatori presenti a Rimini tra medici, biologi, docenti universitari, produttori e chef.

Nei giorni del Festival alle 17,00 al Quartopiano, **show cooking** e scuola di cucina insieme allo chef **Silver Succi** che racconterà e mostrerà due ricette a sorpresa, insieme alle sfogline romagnole. A seguire, alle 18,00, degustazione guidata di vini insieme ai produttori: venerdì 6 le aziende San Valentino e Santa Lucia presentano due novità, tra bianchi e rossi del nostro territorio; sabato 7 ci sarà l'azienda marchigiana San Giovanni con le sue produzioni agro biologiche Offida doc di "Pecorino" e "Passerina"; domenica 8 chiusura con le bollicine di Franciacorta di "Antica Fratta", storica azienda di produzione delle bollicine d'élite italiane.

Tra le proposte gastronomiche ricordiamo i **Maestri Carnaioli** con la Chianina del maestro Simone Fracassi, la Mora

Romagnola, la carne Scozzese e il percorso di Salumoterapia di Ivan dell'Hosteria a Fontanelle di Roccabianca di Parma. E ancora, il cibo di strada di Streetfood, dalla Sicilia (pani ca' meusa, pane e panelle, arancini, cous cous siciliano, cannoli), Abruzzo (arrostiticini di pecora abruzzesi), Marche (olive e fritto ascolano), Toscana (lampredotto, porchetta di Monte san Savino), Lazio (cono di pesce fritto), Puglia (bombette di Alberobello). Per la pizza, tre maestri mondiali con il meglio della scuola napoletana: Carmine Ragno, celebre autore della 'Pizza della nonna' realizzata con lievito madre (il famoso 'criscito'); Umberto Fornito, primo campione mondiale di Pizza Napoletana nel campionato del mondo di pizza nel 2005; Giuseppe Capone altro giovane interprete di successo mondiale della pizza. Insieme a loro, Umbertino Costanzo precoce campione di pizza acrobatica già all'età di 4 anni. Non mancherà il vino insieme a undici cantine del Consorzio dell'Appennino Romagnolo, con il meglio dell'enologia delle colline romagnole, da Imola a Rimini, con la prima volta in degustazione del Giove, il vino che nasce dall'apporto di tutti i consorziati.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

---

**ESCLUSIVO**      **Cinque**      **chef**  
**riminesi**      **ai**      **fornelli**      **per**

# Natale. Le ricette e le sorprese, che non mancano mai!

di MILENA ZICCHETTI



Per creare una perfetta atmosfera natalizia, basta davvero poco: un albero illuminato, tanto affetto. Ma il protagonista indiscusso della giornata di Natale è sicuramente la tavola, imbandita ad hoc per i festeggiamenti. E' proprio qui infatti, che ci si 'raduna', oggi come ieri. Ma cosa cucinare? Abbiamo chiesto ai nostri chef quale piatto gli ricorda di più il Natale e di dividerne con noi la ricetta, naturalmente rivisitata alla loro maniera. Il risultato? Da leccarsi le dita. I cappelletti, in brodo o asciutti, oltre ad essere una pasta romagnola per eccellenza, sono sicuramente il piatto principe e onnipresente su ogni tavola in questo periodo. A confermarcelo è **Fabio Rossi** (chef del Vite di San Patrignano). "Sulla mia tavola per Natale non sono mai mancati i classici cappelletti in brodo, sempre molto abbondanti e di cui non disdegno mai un buon bis. Per me rappresentano il piatto simbolo di questa giornata". E sono proprio gli ingredienti per preparare questa pasta che ci vuole regalare, anche se, ci dice "per il ripieno la ricetta è così personale e soggettiva, che ognuno ha un piccolo segreto o tecnica per prepararlo e li ritiene migliori degli altri". Lo chef tiene a sottolineare che è talmente goloso di questo piatto che, se dovesse rimanere qualcosa (e di solito succede), per non doverli rimangiare in brodo anche la sera, varia la presentazione riproponendo il piatto in maniera diversa. Anche per **Silver Succi** (chef del Quartopiano Suite Restaurant – Rimini) il piatto simbolo delle festività è il cappelletto, ma in questa ricetta non ce li propone in brodo, come vorrebbe la tradizione, ma asciutti e la sua rivisitazione prevede la

presenza del topinambur “una verdura ancora inconsueta che non tutti conoscono e sanno utilizzare”. E il cappone lo ritroviamo anche nella ricetta di **Daniele Succi** (chef dell’I-Fame all’interno dell’I-Suite Hotel di Rimini): “Mi ricorda il Natale di casa mia, dove si mangia sempre il cappone bollito con le verdure del brodo, per cui mi fa piacere condividere con voi questa ricetta, leggermente elaborata da me”.

Altro protagonista indiscusso delle tavole natalizie è sicuramente il cotechino, di solito inseparabile compagno delle lenticchie, un piatto che non manca nemmeno sulla tavola di **Massimiliano Mussoni** (chef della Sangiovesa – Santarcangelo) che ce lo propone in una ricetta rivisitata e davvero originale. Per finire in bellezza, dopo il pranzo non possono mancare i dolci, altri grandi protagonisti delle feste di Natale. Se volete provare qualcosa di diverso dal solito torrone, o evitare l’eterna diatriba sul servire il panettone (con o senza canditi?) oppure il pandoro, ecco che ci viene in aiuto **Piergiorgio Parini** (chef del Povero Diavolo – Torriana) che ci consiglia un dolce buono, semplice e di sicuro effetto.

Anche **Emanuela Lezi** (chef di “Cucina Etika” Vegana – Rimini) ci propone una ricetta di un dolce, “perché di solito i dolci rappresentano la pietanza che più sorprende, per chi non è vegano”. E cosa poteva essere più rappresentativo delle festività, se non una stella di natale? Allora siete pronti? A questo punto, non resta che sbizzarrirsi e diventare... chef per un giorno! Per idee e suggerimenti alla sottoscritta e alla Buona Tavola il mio indirizzo di posta: [milenazicchetti@yahoo.it](mailto:milenazicchetti@yahoo.it). **E Buon Natale!**

## LE RICETTE E IL PROCEDIMENTO



**CAPPELLETTI ALLA “VITE”.** Chef **Fabio Rossi**. Per il ripieno: 250gr di Ricotta di San Patrignano, 220gr di Parmigiano grattugiato, 220gr di lombo di maiale, 110gr di petto di pollo, 100gr di mortadella, 1 uovo, 40 gr di burro,  $\frac{1}{2}$  scroza

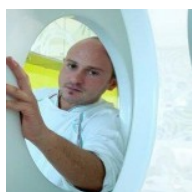
grattugiata di limone, Noce moscata q.b. Sale e pepe. **Per la pasta:** 500gr di farina bianca, 500gr di farina di semola di grano duro, 10 uova. **Il procedimento.** Scolare i cappelletti dal brodo, stenderli in una pirofila e cospargerli con un po' di burro fuso, una abbondante spolverata di parmigiano grattugiato e riporli in frigorifero. La sera, quando sarà ora di cenare (per chi avesse ancora fame) basta accendere il grill del forno e quando sarà ben caldo, informare la pirofila di cappelletti, farla gratinare in superficie e servire a tavola.

### **CAPPELLETTI DI CAPPONE PROFUMATI AL LIMONE SU CREMA DI TOPINAMBUR. Chef Silver Succì.**

Per il ripieno dei cappelletti: 1 cappone, 90gr di parmigiano, 60gr di prosciutto crudo, 180gr di ricotta, 1 buccia di limone non trattata, burro, vino bianco, sale e pepe. Per la guarnizione: pistacchi, maggiorana. Per la crema: 700gr topinambur,  $\frac{1}{2}$  cipolla, 1 patata media, olio extra vergine di oliva, sale. Per il brodo: sedano, carota, cipolla, chiodi di garofano, pomodoro, sale. **Il procedimento.** Tagliare a pezzi il petto di cappone, farlo cuocere in un tegame con il burro, sfumare con il vino bianco, portare a cottura aggiungendo il liquido, sale e pepe. Passare al tritacarne fine il petto insieme al suo liquido, al prosciutto e alla ricotta. Aggiungere a questo punto la buccia grattugiata del limone e il parmigiano. Aggiustare di sale e pepe. Tirare la sfoglia sottile, tagliare dei quadretti di pasta di circa 2cm per lato. Farcirli con il ripieno e richiuderli a forma di cappelletto. Intanto, con il restante cappone fare un brodo aggiungendo tutte le verdure e l'acqua fredda. Per la crema di topinambur, far sudare in un tegame con un po' di olio la cipolla tagliata fine, 500gr di topinambur, le patate sbucciate e a pezzi. Salare leggermente e coprire di acqua. Lasciare sobbollire fine a completa cottura e passare in "campana" o frullarlo con il mini-pimer aggiungendo il liquido di cottura per ottenere la giusta densità e sistemarlo di sale e pepe. Tagliare sottilmente con l'aiuto della "chitarra a



mandolino" il rimanente topinambur, sciacquarli in acqua, scolarli e friggerli in olio di arachidi a 160°. A questo punto cuocere i cappelletti nel loro brodo, saltarli con il burro, la maggiorana e i pistacchi tagliati a lamelle. Mantecarli con altro parmigiano e un poco di brodo per creare una salsa morbida e cremosa. Servirli sulla crema di topinambur e guarnirli con i topinambur fritti.



### **PETTO DI CAPPONE IN BIANCHETTO CON PICCOLE VERDURE.**

**Chef Daniele Succi.** 2 Petti di cappone, 2 Carote, 2 Coste di sedano verde, 1 Cipolla dorata, 1 Porro, 20gr Piselli congelati, 2 Champignon, 15gr fava

congelata. Aglio, sale, pepe nero in grani, alloro, prezzemolo. Il procedimento. **Ecco come.** Mondare tutte le verdure e tagliarle a cubetti regolari della grandezza dei piselli, mantenere i pareggi di essi posizionandoli in una pentola capiente. Aggiungere nella pentola la cipolla dorata, privata della pelle (conservarla), uno spicchio d'aglio, una foglia di alloro, 2-3 grani di pepe nero e 1 1/2 lt. di acqua fredda. Mondare il petto di cappone ottenendo due supreme private dell'osso sternale, adagiarle su due lembi di carta pellicola incrociati della misura di 60 cm. circa, spolverare con sale fino, pepe al mulinello e avvolgerli facendo pressione sui lati ottenendo due salsicciotti compatti. Con l'aiuto di una forchetta bucherellare i petti forando la pellicola di modo che i succhi del petto possano rilasciarsi nel brodo. Adagiare i petti nella pentola e portare l'acqua ad una temperatura di 68 gradi, lasciare cuocere per tre ore. A cottura ultimata, togliere i petti, aggiungere una foglia di pelle di cipolla, un pizzico di sale e filtrare il poco brodo rimasto in un'altra pentola, far prendere il bollore e cuocere le verdure a cubetti per 2 minuti. Togliere i petti di cappone dalla pellicola e tagliarli in 6 rondelle uniformi, adagiarle in una fondina aggiungere le verdure, un po' di brodo e qualche ciuffetto di prezzemolo. Irrorare con del buon olio d'oliva e servire.



**SELLA DI CONIGLIO IN PORCHETTA CON COTECHINO, CARDI E SABA. Chef Massimiliano Mussoni.**



2 selle di coniglio, 1 cotechino (cotto in acqua per 1 ora e 30 minuti a fuoco dolce), 2 spicchi d'aglio,  $\frac{1}{2}$  limone, 4 rametti di finocchio selvatico, 1 rametto di timo, 50 gr di rete di maiale, 12 fettine di lardo tagliate sottile,  $\frac{1}{2}$  cardo sbollentato con acqua limone sale a fuoco dolce, 1 cucchiaino di saba. Per la zuppa di lenticchie: 1 costa di sedano, 1 carota,  $\frac{1}{2}$  cipolla, 1 spicchio d'aglio, 3 pomodori rossi, 30 gr di lardo, 1 patata tagliata a cubetti,  $\frac{1}{2}$  porro, mazzetto di odori misti (timo, rosmarino e salvia), sale e pepe q.b. **Il procedimento.** Disossare le due selle di coniglio, dividere a metà e condire con sale e pepe e tutte le erbe tritate. Battere il cardo lessato con l'aiuto del batticarne e adagiarlo sopra le selle, e sovrapporre al coniglio disossato. Farcire le selle con il cotechino sbriciolato, chiuderle e avvolgerle nel lardo e nella rete di maiale. Legarle e lasciarle riposare per 2 ore in frigor. Passare le selle in padelle a fuoco dolce, per sgrassare la rete di maiale, poi cuocerle al forno per 180 ° per 15 minuti. **Per la zuppa di lenticchie.** Tagliare a dadini piccoli i legumi e il lardo e lasciarli stufare per qualche minuto nell'olio extravergine d'oliva. Aggiungere patate e pomodori a cubetti, lasciare insaporire il tutto. Cuocere le lenticchie in abbondante acqua con il mazzetto aromatico. Scolare le lenticchie e aggiungerle al soffritto di legumi. Regolare di sale e pepe. Lasciare insaporire a fuoco lento per qualche minuto. Mettere al centro del piatto con l'aiuto del coppa pasta le lenticchie, scaloppare il coniglio cotto in precedenza e completare con la saba, un goccio d'olio extravergine, sale e pepe.



**PANCAKE CANNELLA E UVETTA. Chef Pierniggiorgio Parini.**

2 uova, 3 cucchiaini zucchero di canna grezzo, 3 cucchiaini farina, 1 cucchiaino di olio extra vergine d'oliva, 1/2 bustina di lievito, 1 bicchiere di latte (se uno vuole anche di soya o avena), 1

cucchiaino di cannella, 1 cucchiaino di uvetta. **Il procedimento.** Mischiare il tutto insieme creare una pastella densa. Cucinare su una piastra antiaderente. Colare la pastella sulla piastra creando dei tondi con circonferenza di circa 10 cm. Per impiattare: 1 mela, 4 marron galcé, 1 cucchiaino di sciroppo d'acero, 4 palline di gelato alla crema. Servire appena tiepidi, con sopra un composto formato da sciroppo d'acero, mela a cubetti e marron glacé spezzettato, e a fianco una pallina di gelato alla crema.

**STELLA DI NATALE. Di Emanuela Lezi.** Ingredienti per il pan di Spagna: 300 ml di latte vegetale (riso, soia, mandorle..), 50 ml di olio girasole bio spremuto a freddo, 100 g di yogurt di soia, 100 g di zucchero integrale tipo moscobado, 2 cucchiaini di cacao in polvere, 300 g di farina, 1 bustina di lievito, 1 arancia spremuta per la bagna. Ingredienti per la crema all'arancio: 50 g di burro di soia, 50 g di farina tipo 0 500 ml di latte di riso, 1 cucchiaino di zucchero di canna chiaro, 1 arancio – il succo. Ingredienti per decorare: 150 g di cioccolato fondente, 1 cucchiaino di zucchero integrale, 2 arance bio, alcune foglie di arancio. Per il pan di Spagna: versare tutti gli ingredienti liquidi in un recipiente, unire lo zucchero, il cacao, la farina ed il lievito e mescolare con una frusta fino ad ottenere un composto liscio e senza grumi. Infornare in forno già caldo a 180 gradi per circa 35 minuti ( vale sempre la prova stecchino). Quando sarà pronto lo lasceremo raffreddare completamente. Per la crema all'arancio. In un pentolino mettiamo a tostare a fiamma dolce la farina, ritiriamo dal fuoco ed aggiungiamo il burro di soia ( o margarina non idrogenata), versiamo il latte, lo zucchero e mescolando, rimettiamo sulla fiamma. Quando comincia ad addensarsi, uniamo il succo di arancia, lasciamo cuocere ancora qualche minuto sempre mescolando. Se sono presenti dei grumi, si può utilizzare un frullatore ad immersione. Raggiunta la consistenza desiderata, lasciar raffreddare. Procedimento:



Tagliate in tre strati la torta: la prima fetta, cioè quella più croccante e di solito screpolata durante la cottura diventerà la base, che bagneremo con la spremuta di arance e ricopriremo con un bello strato di crema. Con molta cura, adageremo poi il secondo strato, bagniamo e farciamo e chiudiamo con l'ultimo strato. Decoriamo!! Sciogliere il cioccolato fondente con un gocchino di acqua e un cucchiaino di zucchero ( va a gusti, dolcificate a piacere!) a fuoco veramente dolce, avendo cura di mescolare di tanto in tanto. Quando sarà liscio, senza grumi, aiutatevi con una spatola e ricoprite completamente la torta con la glassa al cioccolato. Tagliate a fette spesse circa mezzo centimetro le arance, mettete 2 cucchiaini di zucchero di canna in una pentola dal fondo bello largo e copritelo con le arance aggiungendo anche il succo che raccoglierete man mano che affettate! Mettete sul fuoco e quando lo zucchero inizia a sciogliersi rigirate le fettine di arancia in modo che siano caramellate da entrambe i lati. Decorate la torta con le fette di arance ed alcune belle foglie che potete glassare nello zucchero caramellato per rendere lucide.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

---

# Le novità “autunno-inverno” al Quartopiano. I piatti, gli eventi e i protagonisti.



Novità dal Quartopiano. “Vengo dal mondo della moda e quindi, con i termini che più mi appartengono, vi anticipo che oggi parleremo delle novità autunno-inverno 2012-2013 del ristorante” ha detto in apertura dell’incontro di presentazione **Andrea Tani**, amministratore e responsabile marketing del ristorante. Le notizie? Eccole. Il primo grande evento che vedrà impegnato il ristorante, sarà il 18 novembre per il “Wedding Day”, un evento organizzato dal centro congressi SGR, in collaborazione con “inTransit Viaggi e Turismo” e che si terrà presso la “sala Sole” del Centro Congressi, al 3° piano, a partire dalle ore 15.30 alle ore 20 con ingresso gratuito e libero a tutti. Il Quartopiano, per l’occasione, parteciperà come special partner con le migliori proposte per pranzi e cene di nozze e sarà possibile, per i partecipanti, provare vari menù degustazione e visionare sia la sala ristorante che il roof-garden, il bellissimo terrazzo panoramico da cui si ha una visuale a 360° sui tetti di Rimini, sul mare e sulle colline. Una cornice adatta per una occasione così speciale e romantica. A comunicarlo è proprio Micaela Dionigi, presidente del gruppo SGR, che chiude con una bellissima battuta: “Buona cucina e buon vino, per un buon matrimonio”.

E a proposito di vini, ecco l'altra novità annunciata direttamente dal direttore di sala e sommelier **Fabrizio Timpanaro**. Con oltre 400 etichette, propone ai suoi clienti una selezione che spazia dai vini del territorio emiliano romagnolo con le sue eccellenze, a quelli nazionali, dalle cantine più conosciute fino ai piccoli produttori che lavorano bene il prodotto, ai vini internazionali, soprattutto francesi per i clienti più esigenti e con un occhio di riguardo, recentemente, ai vini naturali biodinamici. Verranno organizzate serate di degustazione, accompagnate naturalmente dalle prelibatezze cucinate dallo chef e, novità di quest'anno, per gli appassionati di vino, è partito il primo corso organizzato dall'ONAV di Rimini: 18 lezioni per diventare "assaggiatori di vino" con esame finale e rilascio dell'attestato.

Quanto alla cucina, la sfida più grande a cui si è prestato lo chef **Silver Succi** è stata la sua prima cena vegana, richiesta dalla Associazione Vegana di Rimini. "Mi si è aperto un mondo nuovo" ha dichiarato lo chef "quando mi hanno proposto di preparare un intero menù a più portate interamente vegano, mi sono chiesto: e adesso? Devo sperimentare e usare tutta la mia esperienza per vincere questa sfida". La serata-prova inaugurale, avvenuta i primi di ottobre, è riuscita benissimo, per cui lo chef ha fatto presente che ci saranno altre serate in cui si cimenterà nella cucina etica vegana, perchè la sua intenzione è quella di avvicinarsi anche a coloro che, per esigenze e scelte etiche personali, sono molto limitati nelle uscite a cena fuori. La serata ha avuto così tanto successo che Andrea Tani, ridendo, ha commentato "c'erano tanti commensali, vegani e curiosi, e tutti hanno gradito, tanto che per le prossime edizioni si potrebbe creare lo spot 'se cucina Silver, anche io divento vegano'!".

L'incontro di presentazione è servito agli organizzatori anche per ribadire la "politica" scelta dal ristorante per poter venire incontro alle varie esigenze della propria clientela:

quella del pranzo, che necessita per lo più di pasti veloci ma senza la rinuncia della qualità e quella della sera, che si vuole godere una cena di un certo livello, in tranquillità e con la discrezione che il personale sa garantire. A pranzo la sala si presenta piuttosto informale, con tavoli di legno a vista, tovagliette all'americana, bicchieri colorati e, spiega Tani, "con 14,00 euro si ha la possibilità, dal lunedì al venerdì dalle 12:30 alle 14, di effettuare un pranzo self-service di vero rispetto, con una vasta scelta tra antipasti, primi, secondi, contorni e dolci, diversi ogni giorno e che nulla hanno da invidiare alle portate che vengono poi presentate nella normale lista". La sera il ristorante si trasforma: un ambiente molto elegante e con una apparecchiatura impeccabile, con menù alla carta che, ci dicono, vengono spesso rinnovati in quanto le proposte dei piatti variano a seconda della stagionalità dei prodotti. Il cliente ha la possibilità di scegliere tra le varie portate proposte dallo chef, scelte direttamente dalla carta, con prezzi (bevande escluse) che vanno dai 38 ai 60 euro, oppure può optare per la degustazione di terra a 37,00 euro o di mare a 47,00 euro (sempre bevande escluse).

Per l'occasione, lo chef Silver Succi ci ha proposto e presentato alcuni piatti che rientreranno nel menù autunnale, ognuno dei quali accompagnato da un particolare vino, appositamente scelto da Fabrizio Timpanaro. Il pranzo è stato aperto con una tartare di crostacei cotti al vapore con cuscus di verdure e bocconcini di mozzarella di bufala abbinata ad un Prosecco Superiore di Valdobbiadene extra dry della cantina Progetto Divini. E' seguito poi un classico e ormai piatto-simbolo del ristorante, il sandwich di triglia presentato con crema al pecorino su base di verza piccante, porcino e coulis di lampone, abbinato ad una Albana DOCG, Alba Rara della tenuta Santa Lucia di Benedetti Paride, una rivalutazione dell'albana da pasto non dolce. Abbiamo proseguito con pasta di Gragnano alle cime di rapa, baccalà, olive taggiasche su una base di pomodoro a cui è stato abbinato questa volta un

rosso, un Pinot Nero dei colli Pesaresi, Focara del 2010 della fattoria Mancini. Per finire una carrellata di dolci, sia al cucchiaino che secchi e ciambelle varie accompagnate, per chiudere in bellezza, con un passito francese di Bordeaux, un Chateau Guiraud 1er Cru Sauternes del 2002.

E' Fabrizio Timpanaro che chiude in bellezza 'incontro: "Lavorare con Silver è un valore aggiunto di per se! Professionalmente impeccabile, è uno stimolo per tutti noi per fare sempre meglio e il nostro è un gruppo che vuole crescere insieme".

Milena Zicchetti  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

---

## INTERVISTA IL "dietro le quinte" al Quartopiano

*di Milena Zicchetti*

Ad ispirare la sua arte sono stati quelli che lui definisce "maestri": Gualtiero Marchesi, Mauro Uliassi, Gino Angelini, Vincenzo Cammerucci. Grandissimi nomi della cucina. Silver Succi, chef del Quartopiano Suite Restaurant di Rimini, si iscrive all'istituto alberghiero perché, oltre alla passione per la cucina all'epoca, dice, i motivi principali tra i giovanotti erano fondamentalmente tre: si gira il mondo, si conoscono tante donne e si guadagnano tanti soldi. La domanda



a questo punto è sorta spontanea.

**Silver Succi, è andata effettivamente così?**

Le donne non ho avuto bisogno di cercarle perché proprio in quel periodo ho conosciuto quella che ora è mia moglie; i soldi non sono immediati e quando arrivano, se arrivano, è solo dopo tanto lavoro e sacrifici; viaggi non ne ho fatti, mi sono subito buttato sul lavoro. Quest'ultimo punto è sicuramente quello che più mi è mancato, non tanto per il viaggio inteso come divertimento, ma mi sarebbe piaciuto viaggiare di più per poter capire e scoprire le varie tipologie di cucina, nuovi mix di ingredienti, aromi...

**Ha detto di essere sposato, se posso... sua moglie l'ha conquistata con la cucina?**

No, se devo essere sincero, è lei che ha conquistato me. (Ride). Io credo molto nel valore della famiglia e penso che nella vita, il lavoro sia importante, ma molto di più avere dei legami e degli affetti solidi. Ci unisce poi la passione per la cucina... Anche lei devo dire che ai fornelli è brava, ci scambiamo a volte idee, proviamo insieme qualche nuova ricetta...





AL LAVORO Silver Succi, chef del Quartopiano Suite Restaurant.

La prendo a volte come musa ispiratrice. Quando la domenica siamo a casa insieme, a volte diciamo: inventiamo qualcosa! E' importante sperimentare in cucina. Io mi porto dietro una certa esperienza, ho un certo bagaglio tecnico, quindi mi risulta un po' più facile. A volte, per il ristorante, prendo nuovi spunti anche da piatti che ho visto in giro e che mi sono piaciuti, da ricette che mi sono capitate tra le mani: da lì parto e vedo tutte le trasformazioni che posso apportare per creare un nuovo piatto. Questa continua evoluzione, non intesa di cucina, ma nel proporre sempre portate nuove (è la filosofia del nostro ristorante), ci permette di non stare mai fermi. Spesso accade che nuovi piatti vengano creati anche direttamente in cucina assieme ai miei ragazzi: li ascolto tutti, dall'ultimo arrivato al mio secondo.

## **Mi ha parlato di evoluzione, la sua che tipo di cucina è?**

Io ho vissuto il passaggio dalla cucina tradizionale alla nouvelle cuisine negli anni 70 e 80 con Gualtiero Marchesi, a quei tempi lavoravo con Gino Angelini (chef Riminese ora trapiantato a Los Angeles, ndr). Io ho cercato di tenere della cucina tradizionale e prendere dalla cucina moderna, quello che secondo me erano gli aspetti migliori di entrambe. Credo sia molto importante mantenere le caratteristiche della regionalità nella cucina e qui a Rimini, ma in Romagna in generale, piace molto la cucina locale e tradizionale. Certo, anche io ho sposato alcune tecniche particolari, come per esempio la cucina a bassa temperatura, ma perché ho visto che aiuta a gestire meglio il tempo libero e i tempi morti che a volte puoi avere in cucina. Sicuramente mi sento più legato ad una cucina tradizionale, ma la mia è un po' più leggera, meno grassa, con una presentazione magari insolita e cerco comunque di mantenere inalterato o, se possibile, esaltare il gusto, che deve sempre esserci. Un piatto deve sapere di qualcosa! Inutile vedersi servire un piatto bellissimo di aspetto ma che poi nella sostanza non sa di niente! Una volta qualcuno mi ha detto: un piatto non deve sapere né di te, né di chi l'ha fatto, né di chi lo presenta, deve avere un gusto tutto suo, una sua personalità. Ed è proprio questo che cerco di fare con tutti i piatti che presento, prediligendo poi la stagionalità dei prodotti e utilizzando tante materie prime locali.

## **C'è nella sua cucina un ingrediente che non può e non potrà mai mancare?**

L'amore e la passione: necessari per fare bene questo mestiere. Quando queste due cose vengono a mancare, è il momento di cercare qualcos'altro da fare. Ai miei ragazzi in cucina dico sempre: quando si fa un piatto, che sia una ciambella, una tagliatella o un ragu, ci si deve mettere lo stesso impegno e lo stesso entusiasmo che ci mettono quando fanno un piatto nuovo o stravagante. Un piatto, anche se semplice, dopo vent'anni lo devi fare sempre con la stessa

voglia di fare, come fosse la prima volta. E poi è inutile: chi mangia lo sente se il piatto è fatto a modo o se è tirato via. Nella cucina ci sono dei passaggi da rispettare perché il piatto venga non solo buono, ma eccellente. Se questi passaggi li vuoi saltare o accelerare, il piatto verrà buono lo stesso, perché tutto è commestibile, ma non è come dovrebbe essere. Mai dare niente per scontato. Se dopo tanti anni sono ancora in cucina, vuol dire che credo ancora nel mio lavoro!

**Bhé, sicuramente se il ristorante è stato menzionato anche sulla Guida Michelin, è indicativo. Speriamo possa essere un passo verso la stella per il suo chef...**

Anche i ragazzi che lavorano con me a volte mi chiedono: come mai chef non hai la stella? Ho un buon livello di cucina, ma questo non basta. Per avere la stella occorre anche frequentare i posti giusti nei momenti giusti e soprattutto le persone giuste. Questo cosa vuol dire? Il dover prediligere il lavoro in assoluto, ma come dicevamo prima, si arriva ad un punto in cui ti dici che non c'è solo il lavoro, c'è anche la famiglia... e quindi, essere al posto giusto al momento giusto, vuol dire che quei pochi momenti liberi, li devi sottrarre alla famiglia e non è quello che voglio. E poi è anche una scelta... Io non ho mai frequentato certi ambienti anche perché non sono un uomo da palcoscenico, anche se qualche collega, come Vincenzo Cammerucci, tempo fa me lo propose...

**Ha mai ricevuto un complimento che le ha fatto particolarmente piacere?**

Il fatto che non mi piaccia molto apparire, vale anche rapportato al mio lavoro al ristorante, mi ha fatto stare molto dietro le quinte. Solo negli ultimi dieci anni sono riuscito ad uscire un po' di più, parlare con i clienti e sentire pareri sulla mia cucina. Ora ho capito che lo chef ha una grande importanza e che alla gente piace vedere o avere un contatto con la persona che ha cucinato quello che sta mangiando o che ha appena finito di mangiare. Un complimento

per me grande, che poi è più che altro una grandissima soddisfazione, è all'interno dell'ambiente lavorativo. Ragazzi che lavoravano con me che, dopo 10-15 anni, ancora vengono a trovarmi e mi telefonano, nonostante facciano anche loro tantissime ore in cucina e abbiano poco tempo libero. Non c'è cosa più bella che lavorare in un posto dove entri con il sorriso sulle labbra e dopo tantissime ore, esci di nuovo con il sorriso sulle labbra. A me piace lavorare così coi miei ragazzi... E' importante.

**Immagini ora di avere un ospite importante: chi vorrebbe che fosse e, avendo carta bianca, quale piatto cucinerebbe?**

Sicuramente un guru della cucina italiana... quindi chi meglio di Gualtero Marchesi? Sarei davvero molto felice e onorato della sua presenza, anche se la tensione sarebbe di certo a mille perché si sa, qualsiasi cosa io possa o voglia fare, non potrei mai essere al suo livello. Ho avuto modo di conoscerlo quando era a Milano, sono stato con lui per dieci giorni: è una persona che sa di tutto sulla cucina, però ha un garbo, una delicatezza... un signore. Che piatto potrei fare a Gualtiero Marchesi? Bella domanda... Avrei paura a fare qualsiasi cosa! Non andrei sicuramente a cimentarmi in piatti particolari, potrei proporre un piatto magari semplice, ma tradizionale, legato al nostro territorio. L'ideale sarebbe trovare un piatto della memoria, legato ai ricordi...

**C'è un piatto che meglio rappresenta il suo ristorante?**

Quello che spingo più di tutti ed è uno dei pochi che c'è quasi sempre e da diversi anni ormai, è il sandwich di sogliola o di triglia: nient'altro che due filetti di sogliola o di triglia a seconda della disponibilità, farciti ogni volta in maniera diversa e o racchiusi tra due fettine di pane tostato in modo che diano l'idea del sandwich, oppure panate con dei cubetti di pane tostato per dare croccantezza al piatto.

**Un piatto invece in cui lei si identifica?**

Io sono più carnivoro. Provo emozione quando mangio un piatto che potrebbe essere una guancia di vitello, del brasato, un'anatra... Un qualcosa di succulento, di più grasso. Quello che più mi rappresenta è quindi un piatto autunnale... Cosa c'è di meglio di un bel piatto di carne accompagnato da un buon vino rosso?

**Un'ultimissima domanda, di rito: lei, un'isola deserta e...**

Mia moglie e nient'altro. Io credo che quando si ha una persona a fianco a cui vuoi bene e con cui stai bene, puoi fare a meno di tutto il resto.

Milena Zicchetti  
© RIPRODUZIONE RISERVATA