

La Tavola di Enzo Vizzari

FANTASIA AL POTERE



PIADINE E CASSONI IN INFINITE VARIANTI. E INGREDIENTI DI QUALITÀ. A RIMINI UN NUOVO INDIRIZZO GOLOSO

Riscoprire Rimini, scavalcando la barriera della ferrovia che separa la sequenza di alberghi, pensioni e luoghi dello shopping affacciati sull'arenile dalla città dei riminesi. Riscoprire Rimini, la sua storia e la sua anima, al di là degli stereotipi della macchina per vacanze cui tutti l'associano, magari senza mai aver degnato d'un'occhiata l'Anfiteatro Romano o il Tempio Malatestiano. E ignorando la vivacità della vita culturale di una città che non vive solo di turismo. Lato debole di Rimini? Una ristorazione che vive sulla rendita assicurata dai numeri, con rare punte di alta qualità. Non è una tavola-gourmet ma è un indirizzo garantito quel piccolo fenomeno di NudeCrud, brillante esempio di civile e sincera qualità applicata al fast food, declinato in chiave di "chilometro zero e chilometro vero". Nel cuore dell'antico borgo di San Giuliano, giusto di fronte al Ponte di Tiberio, NudeCrud - Piada, Cassoni, Bar e Cucina è una grande stanza con cucina a vista e pochi tavoli, più il dehors. La chiave sta nelle "piade" e nei "cassoni", piade farcite e con i bordi sigillati, confezionati con selezionati prodotti locali, a "chilometro zero", e con prodotti non locali di filiera tracciata e certificata, a "chilometro vero". Cioè piade e cassoni a pasta sottile (a Rimini usa così), tirata e cotta al momento e farcite con generosità, con prosciutto di Carpegna, salumi nostrani, mucchino e squacquerone di San Patrignano, carni

di Chianina del Montefeltro e di Mora Romagnola, erbe di campo, verdure di stagione, in una trentina di varianti, una più ghiotta dell'altra. Da non mancare la piada con sardoncini freschi, radicchio e cipollotto e il "Pidburger" (la piada in dialetto si chiama "pida"), un leggero involucre che racchiude un hamburger, crema di squacquerone, pomodoro, insalata e cipolla stufata, 6,50 euro, un regalo per quasi un pranzo. Non solo piade e cassoni, anche piatti del giorno di cucina tradizionale, insalate, dolci casalinghi (si apre alle 6,30 e si lavora sino a notte inoltrata), birre artigianali e poche etichette di vini eccellenti, da Gravner a Christian Bellei. A prezzi che più moderati non si può.

NUDECUD

Rimini, viale Tiberio 27
tel. 0541 29009 sempre aperto
www.nudecrud.it
guide@espressoedit.it

Altre tavole

LA RUPE DI BESENO
Besenello (Tn)

Via Castel Beseno 6 - Loc. Maso Trapp
Tel: 0464 834132

Chiuso: lunedì; domenica sera

Ai piedi del Castel Beseno, tra le vigne, il ristorante utilizza solo prodotti del territorio apprezzati per la tipicità: carne salada condita con aceto balsamico caramellato, leggeri canederli di spinaci e scaglie di Trentingrana, nodino di maiale, funghi, tosella e polenta di Storo. Vini trentini selezionati. Sui 30 euro.

LA CASA DI NINETTA

Napoli, via Tommaseo 11/12

Tel: 081 7647573; sempre aperto

Il libro dedicato alla mamma Anna (Ninetta), la trattoria intestata al libro. L'attrice Lina Sastri ha aperto un locale in una traversa sul lungomare, a due passi dai grandi alberghi. Cucina napoletana (ragù, genovese), buffet vegetariano, in un ambiente accogliente, bottiglie campane. A pranzo 8,5 euro, alla carta sui 30.

La guerra del brandy



Fare il brandy come si deve costa. E con un mercato difficile ogni cent di margine vale doppio. I produttori italiani sono in guerra coi francesi, avvantaggiati da costi di produzione ridotti con metodo non corretto. Una legge su misura li autorizza a usare gli scarti di cantina (le fecce, ribattezzate "vino di decantazione") per ricavarne brandy "low cost". Così la Francia vende meglio i suoi 35 milioni di bottiglie annue, insidiando posizioni che Italia (60 milioni di bottiglie, 80% esportate) e Spagna detenevano. Un brandy da fecce non può competere con gioielli italici tipo il Villa Zari. Ma l'impatto c'è. I brandisti aspettano che l'Ue blocchi i francesi, ma la decisione è stata rinviata più volte. Preme anche il ministro Mario Catania. Ce la farà? Antonio Paolini