

Cibo

Gli agriturismi si rimettono in pista Sono le 372 aziende e fattorie in Romagna

Le aziende agricole si candidano anche per accogliere i bambini e i ragazzi per l'estate

ROMAGNA

Dal 18 maggio anche le aziende agrituristiche e le fattorie didattiche della Romagna cercano di ripartire rispettando le linee guida di sicurezza sanitaria. Per questo comparto in particolare i protocolli da rispettare poi si moltiplicano: ristorazione, alloggio, piscina. «Queste strutture, in questa estate 2020, sono strategiche non solo per la tradizionale attività di ospitalità, ma anche per le attività dedicate ai bambini, nelle forme dei centri estivi e delle settimane verdi – sottolinea la Cia Romagna che proprio in questi giorni ha organizzato un seminario on line a livello regionale per fare il punto sulla ripartenza del settore, parteci-



pi anche l'assessore regionale al Turismo Andrea Corsini e lo chef Massimo Bottura, presidente di Turismo Verde regionale –. La nostra associazione apprezza lo sforzo della Regione, che ha stanziato circa due milioni di euro a fondo perduto per gli agriturismi al fine di contenere gli effetti del lockdo-

wn e ha prorogato i bandi da sette milioni di euro del Psr per la riqualificazione e l'ampliamento delle strutture. L'Organizzazione romagnola chiede inoltre che queste strutture siano tenute nella giusta considerazione in merito alla possibilità di svolgere centri estivi, anche residenziali». Le aziende a-

grituristiche attive in Romagna sono oggi 372 (su 1186 regionali, quindi circa un terzo) con una capacità ricettiva pari a 3.202 posti letto e 226 piazzole in agri-campeggio, e la possibilità di somministrare fino a circa 1,5 milioni di pasti all'anno. La provincia di Forlì-Cesena è seconda in Regione per numero di imprese "verdi", 178; sono poi 121 a Ravenna, 73 a Rimini. Le fattorie didattiche sono complessivamente 83 in Romagna (su 286 regionali) di cui 36 a Ravenna, 27 a Forlì-Cesena e 20 a Rimini. Gli agriturismi mediamente impiegano ciascuno 4 collaboratori, quindi si può parlare di oltre 4mila occupati nel settore che utilizza prodotti dell'azienda agricola almeno per il 50%, ma impiega anche materie prime locali fornite da imprese agricole, alimentando un indotto importante, con una filiera cortissima.

Quartopiano, lo chef Silver Succi riparte dall'orto

RIMINI

Lo scorso weekend si sono riaperte le porte del Quartopiano Suite Restaurant di Rimini e Silver Succi ha potuto riprendere il suo posto di comando in cucina. «Diciamo che non ho mai smesso di cucinare – racconta lo chef che ha mantenuto i contatti con i clienti anche attraverso il web con le sue ricette –. Siamo ripartiti con una carta un po' ridotta, perché

non sapevamo quale potesse essere la risposta. Devo dire che è stata una ripartenza positiva ed è stato bello ritrovarsi con i ragazzi in cucina». Ma oltre a rimettere piede in cucina, da qualche settimana Succi è potuto tornare nell'orto che il Quartopiano ha avviato a fine 2019. Uno spazio in cui lo chef, insieme ad alcuni preziosi collaboratori, può coltivare direttamente ortaggi particolari e piante aromatiche. «Quella dell'orto è una

passione che ho avuto da sempre e credo che sia un valore aggiunto che si può dare alla ristorazione. Coltivare personalmente le materie prime porta a conoscerne a pieno i profumi, a rispettarne i tempi e a valorizzarle. In questo modo posso avere prodotti come il melone tigre, la zucca trombetta e la melanzana striata, che se dovessi ordinare dai vari commercianti richiederebbero trafile lunghissime». In questo modo si riduce... di qualche piano, la distanza tra il prodotto e il piatto. Ma per il suo "orto urbano" lo chef ha progetti più ambiziosi: «Ci piacerebbe ampliare lo spazio a scopo didattico, coinvolgendo le scuole alberghiere».



Chef Silver Succi nell'orto urbano del Quartopiano

Giacomo Badioli riapre i suoi quattro ristoranti in Riviera

RIMINI

Anche il ristoratore riminese Giacomo Badioli riparte con i suoi quattro locali della riviera: Novecento di Rimini, Il Falco di Vallugola, Gente di Mare e A Pesci In Faccia a Cattolica. Accoglienza, ospitalità e servizio, sono pensate e realizzate per garan-

tire il rispetto assoluto delle norme di prevenzione sanitaria: dall'ingresso nel locale, al tavolo, alla fine del pranzo o della cena. «Al centro di ciò che facciamo, oggi ancora più di ieri, trova posto l'ospitalità. Dobbiamo capire e soddisfare nuovi bisogni e richieste e in questo noi romagnoli siamo bravissimi – spiega Giacomo



Gianni Castellana chef del Novecento

Badioli – accogliere è il cuore di ogni ristorante. Si può cenare con assoluto piacere anche oggi e il personale deve creare un rapporto una collaborazione vicendevole con il nostro ospite. Fino ai primi dieci giorni di giugno abbiamo di fronte un periodo di rodaggio. Obiettivo mettere a regime i locali, riportare a pieno numero staff di sala e brigate di cucina. Misurare progressiva e auspicata crescita della richiesta, pianificare gestione e risorse per soddisfarla in modo sostenibile per l'azienda». La gestione della ripartenza post emer-

genza ha imposto al settore una visione più manageriale. «L'estate sarà difficilissima, impossibile sapere se ad agosto avrò tutti i 50 dipendenti operativi e tutti i locali a pieno lavoro. Lo vedremo passo a passo – conclude Giacomo Badioli – oggi è importante il segnale che diamo a noi stessi e agli altri riaprendo tutti locali». Si riparte quindi con carte più corte, nate da spese quotidiane su moli del litorale e nelle aziende agricole delle colline. I piatti racconteranno il tempo in cui si vive adesso.

Prodotti eccellenti del territorio e sicurezza, torna Ferramenta

SANTARCANGELO

Lunedì prossimo 1 giugno riparte anche il Ferramenta, nel cuore di Santarcangelo di Romagna in piazza Ganganelli. Riprenderà vita quella che il patron Rino Mini definisce «la nostra cucina di prossimità», fatta di prodotti reperiti grazie a un rapporto

diretto con i singoli produttori artigiani. «Sulle carni ad esempio, il nostro è un percorso di filiera responsabile, è dalla conoscenza di come viene gestito il pascolo che deriva la sicurezza di cosa mangeremo – spiega Mini –. In un momento difficile come questo, la vicinanza ai produttori d'eccellenza del territorio deve esse-

re la nostra bussola. Un percorso di cui mi faccio garante in prima persona per offrire una qualità assoluta, senza compromessi». Per andare al tavolo in sicurezza Ferramenta propone poi il "sanitunnel", un sistema di sanificazione di corpo e abiti posizionato all'ingresso del dehor, che "decontamina" per tre ore i clienti, con tanto di misurazione della temperatura. Intanto Dai Galletti, la trattoria di famiglia collocata nella parte collinare del borgo, tornerà con una formula esclusiva da vivere en plein air.



Vista sulla cucina del Ferramenta di Santarcangelo