

# Viaggio “gourmet” nella Riviera Romagnola. Pronti? Si parte!

Weekend Premium vi porta in un goloso viaggio “gourmet” nelle regioni italiane, nelle località balneari più frizzanti, nelle montagne più incantate, nelle città più belle, in Italia e non solo...



Welcome!

## Pronti? Si parte!

Iniziamo alla grande, dove divertimento, allegria, cortesia, simpatia, pesce succolento e squisitezze locali vi danno il benvenuto: la **Riviera Romagnola**! Qui ogni giorno i mercati ittici forniscono alla loro zona i migliori prodotti del Mediterraneo che finiscono in eccellenti piatti a base di pesce, dai mitici fritti misti, alle formidabili alici alla griglia, ai polipo arrosto e in insalata, ai calamari ripieni, alle entrecote di tonno, dalle Dalle ostriche ai

crudi, ai sughi, alle spettacolari grigliate.



**Stellati o no, eleganti o ruspanti, i mille ristoranti della Riviera Romagnola sono pronti a deliziarvi, sempre con un sorriso.**

A **Cesenatico** incontriamo chef **Alberto Faccani**, al timone del **Magnolia** ( due Stelle Michelin)I suoi piatti colpiscono per bellezza, impeccabile precisione, freschezza intellettuale, abbinamenti cromatici e per la magia del gusto. A partire dagli *amuse-bouche* dello chef, tra cui un delicato tramezzino al tartufo nero e un sorprendente passatello fritto. Piatti che raccontano l'amore per la sua terra e per il suo mare, come nel 'risotto Riviera Adriatica' un carnaroli insaporito da cozze, vongole, alghe e brodetto di pesce



## Ottimi a Cesenatico

[Osteria Bartolini](#), anche a Milano Marittima [Mona Lisa](#), Hotel Da Vinci



Spiaggia, ombrelloni e dolce vita romagnola

# Rimini

Le stelle (Michelin) brillano nel cielo riminese... e su questi ristoranti top

[Abocar](#) Due Cucine [Povero Diavolo](#) a Torriana (Rimini) [Il Piastrino](#) a Pennabilli (Rimini)



Da [Guido 1946](#) Locale *cult* dello chef **Giampaolo Raschi**. Tavoli in riva al mare e un trionfo di pesce anche nel nuovissimo menu in cui spicca *“La sfoglia è gialla e il pesce è azzurro”* un primo di pasta fresca, con saraghina scottata e la sua salsa, marmellata di cipolle rosse. Il mio piatto preferito? *Spaghetto con crema di ostriche*: squisitezza inenarrabile.



gli incomparabili spaghetti alla crema di ostriche Guido

## **Ottimi a Rimini**

[Osteria De Borg](#)[Ristorante Gourmet del Grand Hotel](#) , il preferito da Federico Fellini... la referenza basta!

## **Eccellenze romagnole**

[San Domenico](#) Imola [Boca Barranca](#). Marina Romea [Locanda del Pescatore](#), Bellaria [Onda Blu](#), a metà strada tra Bellaria e San Mauro a Mare



**[La Rotonda](#)** – Cucina sul Mare, Lido Adriano, **[Osteria La Ciuma](#)**,  
**[l'Osteria delle Mura](#)**, Cervia centro

**E per finire in bellezza, divertimento e in maniera un po' sexy... Riccione!**

## **Ottimi a Riccione**

**[Gambero Rosso](#)****[Mariscos](#)****[Trampolines](#)****[Le Vele](#)****[Falco](#)** (Gabicce Mare)



Riccione Style...

[Patty da DiegoTanimodiCavalluccio Marino](#)



Riccione alla grande! un piatto del Cavalluccio Marino

**Il "gourmet tour" di Weekend Premium continua... La settimana**

prossima andremo in...sorpresa!



La nostra prossima meta...

INFO Per informazioni, menu, indirizzi e orari, clicca sul nome.

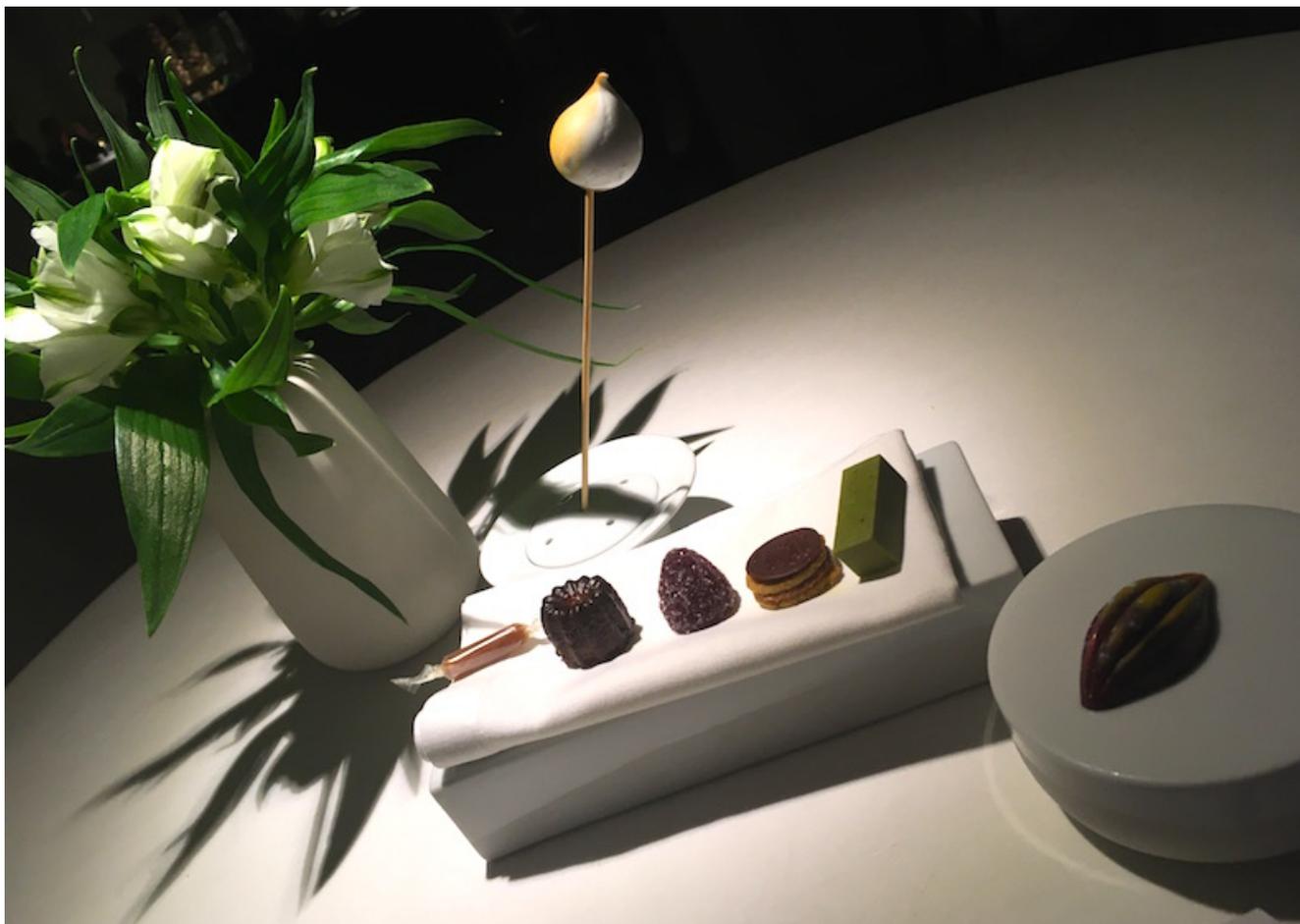
---

## ALBERTO FACCANI, DUE STELLE MICHELIN : “DA GRANDE FARO’ IL CUOCO”

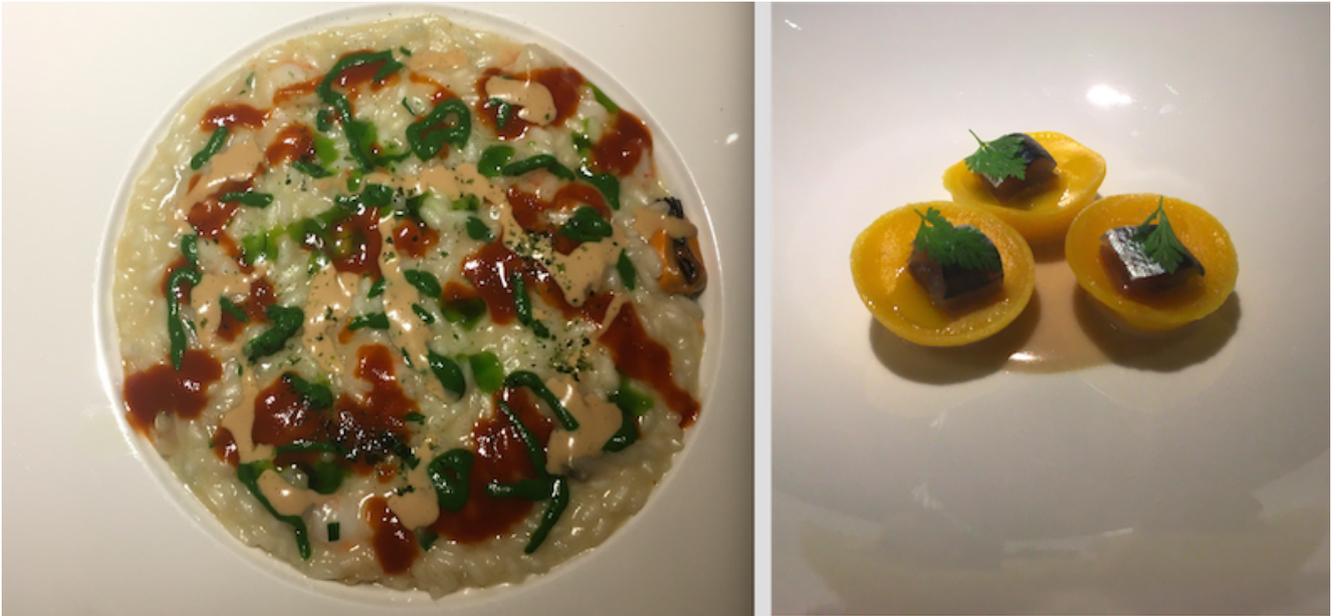
TESTO E FOTO DI CESARE ZUCCA –

Cesenatico. Elegante, essenziale, doppiamente stellato, mi accoglie il **Magnolia**, il regno del giovane Chef Alberto

Faccani. Design, stile, sul tavolo un tocco floreale con una bianca astromeria, il giglio variegato del Perù. I piatti realizzati da Faccani colpiscono per bellezza, impeccabile precisione, freschezza intellettuale, abbinamenti cromatici e per la magia del gusto. A partire dagli *amuse-bouche* dello chef, tra cui un delicato tramezzino al tartufo nero e un sorprendente passatello fritto



Piatti che raccontano l'amore per la sua terra e per il suo mare, come nel 'risotto Riviera Adriatica' un carnaroli insaporito da cozze, vongole, alghe e brodetto di pesce e il suo 'calamaro,



carbonara e tartufo nero', un piatto magico, dove il tuorlo d'uovo va spezzato e mescolato per ottenere un'insolita carbonara dove la pasta è il calamaro.

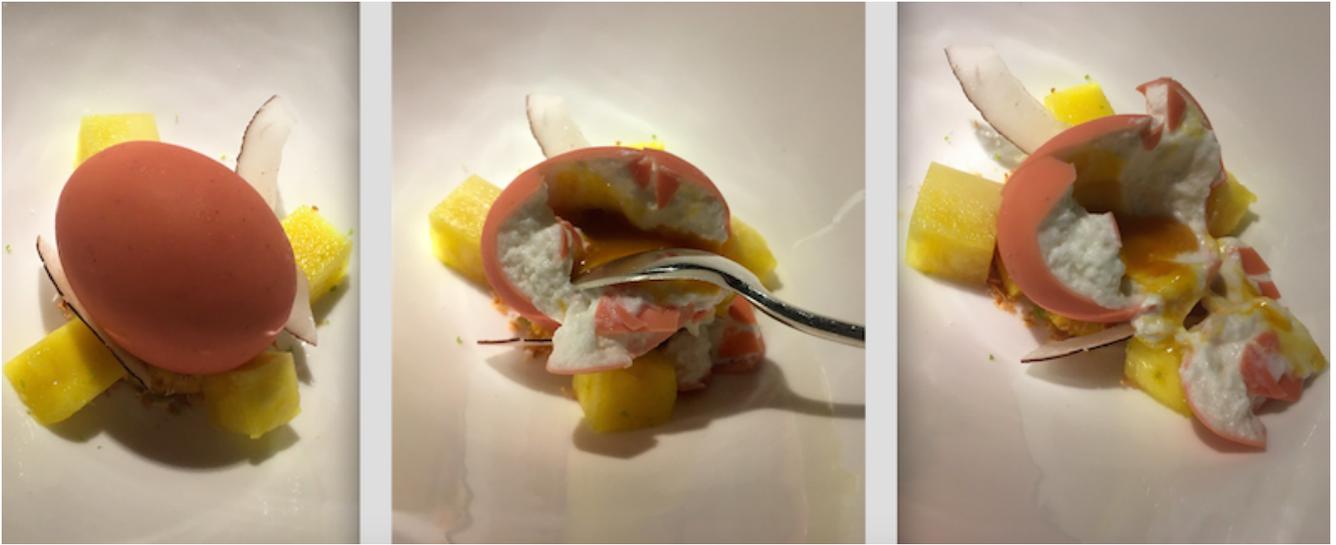


**Se hai un weekend libero, dove ti piace passarlo? In famiglia con i miei bambini qui a Cesenatico e se esco dalla mia città mi piace ispezionare il territorio e curiosare qua e là tra ristoranti e specialità gastronomiche. Qualche viaggio**

**all'estero che ti ha particolarmente interessato?**In Francia, alle Mauritius e a Tokio, dove ho passato 10 giorni per organizzare tre cene. E' nato tutto qui, dei clienti giapponesi mi hanno proposto di riportare le mie specialità nel loro paese e il bello è stato che ogni giorno ci portavano ad assaggiare diversi tipi di cucina e quindi il mio bagaglio culturale si è ampliato ulteriormente.



**Qualche richiamo alla tua cucina?**Si, ho notato delle somiglianze, per esempio certi piatti di *udon*, fatto con grano saraceno e acqua hanno certe similarità e ai nostri tipici strozzapreti.**Se io curiosassi nel tuo frigo di caa, troverei sempre...**Tutto perfettamente inscatolato e ben suddiviso... sono un maniaco dell'ordine!**Se ti potessi identificare in uno dei tuoi piatti?**Sarei un dolce, il mio 'uovo tropicale', praticamente la ricreazione di nuovo in versione dessert, quasi un *trompe-l'œil* che nasconde frutto della passione, un albume di mousse di cocco racchiusi in un guscio di burro di cacao e vaniglia... alla prima occhiata sembra davvero un uovo.



**In tre aggettivi, il tuo ristorante è...**Dinamico, solido, educato.**Come sei tu?**Sì, innanzitutto dinamico. Sono piuttosto riservato, mi piace fare gli affari miei.**Niente esposizione televisiva?**Non non mi interessa per niente, la mia missione è far star bene il cliente che viene qua e si siede al tavolo del mio locale.**Hai spesso affermato che da piccolo dicevi "da grande farò il cuoco", ma se non fossi diventato cuoco cosa saresti diventato?**Non so, forse sempre un cuoco.



**Il tuo primo ricordo in cucina?**A cinque anni, con le mie nonne

Ada e Filippina, a strizzare passatelli e cappelletti C'è un piatto che mangi solo se cucinato da qualche d'un altro? Il colombaccio di Uliassi, ineguagliabile. Sei un seguace di... Un certo tipo di cucina manuale. Ho notato che talvolta certi chef sono più esperti in una fermentazione che nel fare una besciamella... mi piacerebbe una maggiore conoscenza delle ricette delle nostre nonne, che la parola 'fermentazione' non sapevano assolutamente cosa significasse.



**Cucina rivisitata?** Direi piuttosto una cucina 'amplificata' e, se possibile, migliorare un piatto, non stravolgerlo, quasi come una canzonetta che diventa una sinfonia.

La ricetta di Alberto Faccani **UOVO TROPICALE**



Ingredienti per quattro persone  
**Per la mousse di cocco**  
Albume: 40 gr  
Zucchero semolato 75 gr  
Acqua 25 gr  
Latte di cocco: 125 gr  
Panna: 125 gr  
Colla di pesce: 4 gr  
Burro di cacao: 200 gr  
Cioccolato bianco: 200 gr  
Succo di frutto della passione  
**Per il crumble di cocco**  
150 gr di cocco rapè  
75 gr di acqua  
75 gr di zucchero  
Lime  
**Per l'inserito al frutto della passione**  
Congelare il succo in uno stampo a forma sferica

**Macedonia di frutta tropicale:** Per la mousse di cocco, mettere a bagno la colla di pesce in acqua fredda. Preparare una meringa italiana con albume, zucchero ed acqua, mettere a scaldare il latte di cocco e sciogliervi la colla di pesce, incorporare il latte di cocco alla meringa, semimontare la panna fresca ed aggiungerla al composto. Colarlo in uno stampo apposito di silicone a forma di uovo, congelare ed aggiungere

l'inserto al frutto della passione. Una volta congelato ricoprirlo con una copertura 1/1 di burro cacao e cioccolato bianco. Per il crumble: preparare uno sciroppo di acqua e zucchero e versarlo sopra al cocco rapè, stendere il composto in una teglia e cuocere a 175 °C per 20 minuti. Posizionare in una fondina il crumble di cocco, grattarvi il lime ed posizionarvi sopra l'uovo tropicale; a parte servire una macedonia di frutta tropicale.

INFO [Magnolia](#)