

# Ricci Hotels

LE RICETTE DI UNA VOLTA, TRA CIELO E TERRA, REALIZZATE CON INGREDIENTI A CHILOMETRO ZERO. I "GALA DINNER" DEDICATI A PELLEGRINO ARTUSI. E UNA PROTAGONISTA D'ECCELLENZA: LA SARAGHINA

**N**ell'agenda dei buon gustai un indirizzo cesenaticense che non può mancare è quello dei Ricci Hotels, gruppo di famiglia, presente in città con 4 strutture – Hotel Nettuno, Hotel Valverde & Residenza, Hotel Sport & Residenza e Villa Mia – e da sempre particolarmente attento alla qualità dell'offerta gastronomica e alla tradizione. Gli chef del Gruppo propongono una cucina doc, a chilometro zero, che riprende le antiche ricette del territorio, andando a scovare tra trattorie marinare, osterie di campagna e vecchi libri di cucina. Un patrimonio di sapori e cultura che spazia dalla carne autoctona, come la mora romagnola, al pesce dell'Adriatico, senza dimenticare frutta e verdura che provengono dalle aziende agricole del territorio, mentre la pasta è ancora oggi fatta rigorosamente in casa e tirata a mano, proprio come una volta. Rigorosamente extravergine dop l'olio, che proviene dall'uliveto del podere di proprietà "La Fattoria", ai piedi delle colline romagnole: un extravergine dal profumo delicato, estratto a

freddo, genuino e dal sapore gentile, ottimo sia sul pesce che sulle carni.

Un appuntamento culinario assolutamente da non perdere è quello dei "gala dinner" dedicati a Pellegrino Artusi, originario di Forlimpopoli e considerato il fondatore della cucina romagnola. Un'occasione unica per assaggiare pietanze tratte da "La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene" il manuale che il gastronomo scrisse nel 1891 e che raccoglie 790 ricette ancora oggi replicabili dagli appassionati della buona tavola.

Sarde, acciughe, saraghine, ragnelle, sogliole, sgombri, tonni, cozze e vongole uniti a strozzapreti e tagliatelle (preparati con sfoglia rigorosamente fatta a mano), sono solo alcuni dei protagonisti dei piatti che deliziano i palati dei commensali che posso-



no anche carpire agli chef le modalità di preparazione delle ricette presentate e riproporle una volta a casa ai propri familiari e amici. Comun denominatore dei piatti, un sapiente mix tra frutti della terra e del

mare: garganelli al ragù, seppie con i piselli, frittura mista di pesce, cappelletti ravioli, involtini casalinghi, la piadina, proposta in tutte le sue varianti e il tagliere dei salumi e dei formaggi, tutte specialità che entusiasmeranno i gourmand. A farla da padrone è sempre, comunque, il pesce. Tra le proposte ittiche, merita una menzione a parte la Saraghina, piccolo e iridescente pesce che vive in acque poco profonde, nonché squisita specialità della costa romagnola, pescato nel mare Adriatico tra aprile e luglio con la tecnica artigianale di un tempo, ovvero nel più totale rispetto dell'equilibrio ecologico. Scrupolosamente selezionata e certificata P.C.A.A. (Prodotto Certificato Alto Adriatico), la Saraghina può essere cucinata fresca, oppure messa a stagionare nel sale di Cervia per circa 20 giorni, dopodiché, viene messa in appositi contenitori di legno e pressata. Siamo andati a curiosare in cucina per vedere come gli chef la propongono ai loro ospiti: marinata, alla pesca nettarina.

P.T.

## Saraghina marinata alla pesca nettarina

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 250 gr. di Saraghina
- 1 pesca nettarina romagnola
- 1 cucchiaino di sale grosso di Cervia
- 100 gr. di olio extravergine di oliva Colline di Romagna

PREPARAZIONE

Pulire la saraghina, togliendo la testa, disporla in un piatto e irrorarla con metà dell'olio extravergine di oliva. Lasciare marinare almeno 2-3 ore, scolare, sfilettare e disporre il pesce in un largo piatto su un letto di pesca sfilettata. Passare sopra a tutto il rimanente, l'olio e mettere alcuni grani di sale grosso di Cervia



## Ricci Hotels

Tel. 054787102  
www.riccihotels.it  
info@riccihotels.it