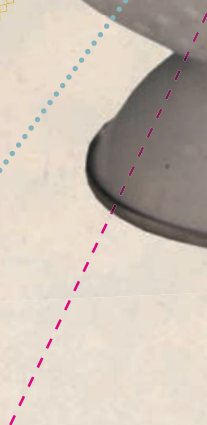
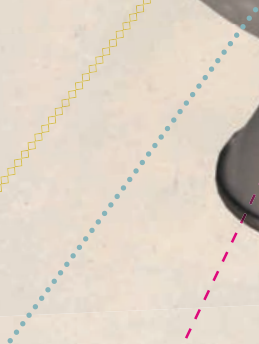
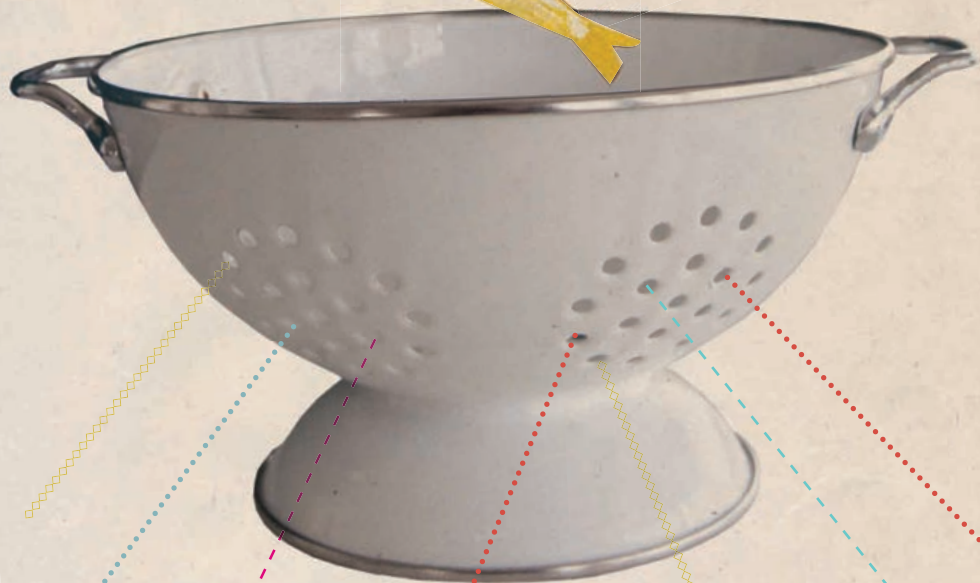


LE RICETTE
della tradizione
RIMINESE



Quaderno
DELLE RICETTE
della tradizione RIMINESE
di

Siamo **SEGNALATI** su



LA TAVOLA E LA CUCINA SIMBOLO DI RIMINI

La provincia di Rimini ha da sempre costituito una terra di confine sin dai tempi antichi quando quest'area rappresentava terreno di incontro-scontro tra il nord gallo-germanico e il centro-sud greco-latino, bizantino ed arabo. Successivamente, sin dall'alto Medioevo ecco che quest'area rappresenta la suddivisione tra l'impero romano e quello longobardo. Ovviamente in tutto questo la cultura ne ha tratto una direttiva di sviluppo alla quale la cucina e la gastronomia non hanno potuto sottrarsi.

Ecco allora che si è venuta a creare un'interessante commistione di usi e costumi, anche in ambito culinario, che tutt'oggi caratterizza quest'area, per esempio si trova nella cucina di questa zona un'alternanza giustificata da secoli di tradizioni nell'utilizzo dei diversi grassi da cucina.

Qui lo strutto, il burro e l'olio d'oliva trovano una loro giusta collocazione a seconda del piatto che si sta preparando, la piada, dunque, necessita assolutamente dell'utilizzo dello strutto, la polenta, di origini più nordiche richiama l'utilizzo del burro ed, infine, le verdure, alimento più legato alla tradizione mediterranea richiedono l'utilizzo dell'olio per la loro preparazione.

Ovviamente tutta la cultura culinaria di questa zona è altamente influenzata dalla presenza del mare e dalle attività ad esso correlate, i frutti del mare andavano a soddisfare le esigenze alimentari soprattutto della popolazione appartenente ai ceti meno abbienti che si nutrivano di quel pesce che oggi è tanto in voga ossia il pesce azzurro, una volta considerato pesce di classe inferiore.

Ancor oggi si ritrova l'antica tradizione marinara di preparare il pesce direttamente sulle spiagge, le "rustide" cioè pesce grigliato, vengono, infatti, ancor oggi servite al crepuscolo ai bagnanti.

Il pesce, pescato sulle coste del Riminese, veniva suddiviso in qualità più costose e qualità più povere, queste ultime venivano vendute nelle campagne e a seguire la vendita di tale merce erano proprio le mogli dei pescatori, le quali sistemavano il pesce freschissimo in una cassetta legata alla bicicletta e partivano per le campagne per cercare di vendere il pesce appena pescato.

Il pesce più pregiato veniva, invece, acquistato dalle pescherie del posto. Pur essendo il pesce, l'elemento portante di tutta la gastronomia locale, non bisogna, però, dimenticare di altre preparazioni ugualmente legate alle tradizioni di questa terra come i capelet, i passatelli in brodo, i maltagliati, la piada ma anche il castrato e le carni degli animali di bassa corte.

Inoltre quest'area è anche rinomata per alcuni prodotti caseari tra cui il formaggio di fossa e il pecorino. Nella provincia di Rimini, infatti, è presente da secoli una buona attività pastorizia, in particolar modo di ovini.

Alcuni reperti archeologici testimoniano che addirittura l'allevamento di ovini risale all'età del ferro, l'allevamento ovino ha fatto sì che esista una lunga tradizione nella trasformazione dello stesso latte in formaggi ed in particolar modo in pecorino. L'attività casearia riminese riprese vita e si integrò di nuove tecniche quando negli anni '60 ci fu una forte affluenza di pastori sardi in questa zona, questi pastori inizialmente solo di passaggio per il pascolo delle pecore, si insediarono, successivamente, sul territorio e diedero nuova vita al settore.

Tra i piatti tipici di Rimini troviamo, ovviamente, la rinomata piada, un pane senza lievito composto da sola farina, strutto, sale e acqua che dovrebbe essere cotto tradizionalmente sul testo ossia un piatto di ghisa o terracotta bollente, oggi viene cotta sulla piastra.

Questo pane viene accompagnato da scquaquerone, formaggio tipico locale molto fresco e morbido, ma anche da affettati di vario tipo.

Tra i primi piatti sono da menzionare i già citati cappelletti che qui vengono preparati con un ripieno di magro ossia preparato con soli formaggi come la ricotta, il parmigiano e di formaggio tenero chiamato "bazzotto", oppure le tagliatelle servite a piacere con un buon ragù romagnolo o con il burro o ancora i maltagliati preparati in una sorta di minestra con i fagioli.

Tra i secondi di carne il più rinomato è il castrato fatto soffriggere con la cipolla e l'aglio, quindi bagnato con del vino fatto sfumare e, infine, fatto cuocere con dei pomodori tagliati a pezzi privati di semi e pelle.

Per quanto riguarda, invece, i secondi di pesce è difficile enumerare quelli più conosciuti poiché sono veramente numerose le preparazioni appartenenti a questa categoria, ne citerò solo alcuni come le vongole alla marinara ossia vongole preparate con olio aglio e cipolla oppure le canocchie o pannocchie spennellate con un preparato di prezzemolo, aglio, sale, olio, pangrattato e pepe, quindi cotte sulla graticola o ancora le seppie in umido, seppie tagliate a striscioline e fatte soffriggere nell'olio, aglio, prezzemolo, quindi cotte nel pomodoro.

Infine, parlando di dolci, è necessario dire che i dolci riminesi sono piuttosto semplici e comunque profondamente legati alla tradizione locale e alle materie prime di cui si dispone in quest'area.

Tra i dolci ecco che troviamo la ciambella, dolce molto semplice preparato con uova, farina, zucchero, burro e una grattugiata di scorza di limone giusto per conferire al dolce un po' d'aroma, o ancora il migliaccio, dolce molto particolare preparato con il sangue del maiale, riso cotto nel latte, cioccolato, farina di castagne, mele cotte in tegame. Insomma tutti ingredienti reperibili in una cucina romagnola e sapientemente cucinati per l'ottenimento di tale dolce.

Altro dolce tradizionale della zona, ma sicuramente più semplice di quello appena citato, sono i pjadot, sorta di biscotti preparati con uva passa, farina bianca, farina di mais, zucchero, uova e latte.

LA MARIANNA

trattoria di mare



Già da inizio '900 chi da nord entrava in Rimini, prima con i cavalli poi con le auto, non poteva passare indifferente di fronte alla trattoria "La Marianna" che proponeva ai passanti della via Emilia, i piatti tradizionali del pescato riminese. Sita a pochi passi dal celebre Ponte di Tiberio, offriva oltre al ristoro la possibilità di alloggiare al piano superiore. La Signora Marianna cucinava in una piccola stanza i piatti basandosi su quanto fornitole dai pescatori, residenti nelle vicine case del borgo. I pochi piatti tradizionali ma di buona qualità vengono da oltre 100 anni serviti a "La Marianna", che vanta della quarta gestione diretta da Mirko Monari, Giuliano Canzian ed Enrica Mancini, già titolari della vicina "Osteria de Borg" e "Ristorante Dallo Zio", i quali vogliono rendere La Marianna la vecchia "Trattoria di mare".



CANOCCHIE AL VAPORE

20 canocchie grandi

1 cucchiaino di olio extravergine dei colli riminesi

1 pizzico di sale fino di Cervia

succo di due limoni, prezzemolo, pepe nero.

Lessare le canocchie in acqua salata, scolarle e pulirle togliendogli i laterali con le forbici e la parte superiore. Riscaldare in acqua salata a bagnomaria e condire con citronette, emulsione composta da olio, succo di limone, sale e pepe.

TAGLIOLINI ALLO SCOGLIO

per la pasta

400 gr di farina

4 uova

per il condimento

500 gr di cozze nostrane, 500 gr di vongole poveracce,

300 gr di mazzancolle nostrane piccole,

300 gr di calamaretti. Olio extravergine dei colli riminesi,

cipolla, sale fino di Cervia, peperoncino, vino bianco,

spicchio di aglio, prezzemolo.

Impastare la farina con le uova fino ad ottenere un composto omogeneo, stenderla e tagliarla a striscioline di circa 3 mm.

Dopo aver pulito le cozze e spurgato le vongole, versarle in una casseruola e farle aprire con olio, spicchio di aglio, vino bianco e rametto di prezzemolo.

A parte soffriggere olio, cipolla, sfumare con vino bianco ed aggiungere mazzancolle e calamaretti precedentemente tagliati a striscioline. A fine cottura aggiungere cozze e vongole. Cuocere la pasta in acqua salata, scolarla e unirla al sugo. Guarire con prezzemolo fresco tritato

SARDONCINI FRITTI

1 kg di sardoncini nostrani
2 lt olio da fritto
100 gr di farina, sale qb
acqua frizzante fredda, 1 limone

Pulire i sardoncini privandoli di testa e delle interiore. Lavarli bene e scolarli. Portare l'olio a circa 175°. Immergere i sardoni in acqua frizzante fredda, scolarli e passarli in farina. Setacciarli e friggerli fino a raggiungere una leggera doratura. Scolarli tamponando su carta paglia e salarli. Servirli con spicchi di limone.

ZUPPA INGLESE

12 savoiardi
5 uova
30 gr maizena
20 gr cacao in polvere
500 ml di latte
110 gr di zucchero
½ bicchiere di Alchermes
1 baccello di vaniglia

Per le creme:

Portare il latte ad ebollizione con il baccello di vaniglia, a parte in una ciotola sbattere il rosso d'uovo con lo zucchero ed aggiungere la farina. Versare il latte caldo nella ciotola continuando a mescolare e riversare nella pentola calda del latte. Girare continuamente con frusta fino a bollitura e spegnere dopo aver raggiunto una discreta consistenza di cremosità. Dividere la crema ottenuta in due e una parte va raffreddata con su una teglia coperta da pellicola, la seconda va unita al cacao e raffreddata come la gialla. Bagnare i biscotti con l'Alchermes ed in una pirofila stendere uno strato di biscotti, uno di crema al cacao, un altro strato di biscotti ed uno di crema gialla. Far raffreddare e spolverare di cacao.

LIQUORE AL FINOCCHIO SELVATICO

200 grammi di finocchio selvatico
350 ml di acqua
600 gr di zucchero
2 litri di alcool puro 90°

In un recipiente capiente versare l'alcool ed aggiungere il finocchio precedentemente lavato ed asciugato. Far macerare per almeno 24/36 ore. Nel frattempo preparare uno sciroppo sciogliendo lo zucchero nell'acqua e facendolo bollire per circa 5 minuti. Filtrare il composto di alcool e finocchio ed aggiungerlo allo sciroppo raffreddato, mescolare e lasciare a riposo per 12 ore. A questo punto imbottigliare e conservare in frigorifero. Ottimo digestivo da bere molto freddo alla fine di un pasto.



È l'unico nel centro storico che propone piade fatte con farine locali e cotte al momento nella cucina a vista. Qui si possono assaporare i migliori prodotti locali a "km zero", ma anche a "km vero": per andare oltre al territorio e proporre quei prodotti unici per identità, specificità e filiera di produzione rintracciabile. Piada e cassoni sono disponibili nella versione tradizionale o all'olio extravergine di oliva o ancora con le farine di monococco e farro, senza lieviti aggiunti. Insieme agli accostamenti tradizionali con prosciutto e verdure ne proponiamo di "audaci", come il PidBurgher (da piada, che in dialetto romagnolo si dice "pida" e hamburger), composto da carne chianina allevata nei pascoli dell'Appennino Tosco-Romagnolo, dal guanciale di mora romagnola e, al posto di maionese e ketchup una deliziosa crema a base di squacquerone. Oltre alla piada vengono proposti piatti veloci e gustosi che puoi scegliere dal menù di stagione come i primi di pasta fatta in casa o le carni della tradizione riminese, oppure la ricca gamma di insalate che uniscono i colori e i sapori del momento. Se ami le sorprese non perdere l'occasione per provare i piatti o i dolci del giorno proposti dal nostro chef. NudeCrud è aperto tutti i giorni a pranzo e cena fino a tarda notte.



PID NIR

per la piada

400 gr di farina
2 cucchiaini olio
100 ml acqua
1 pizzico sale
1 pizzico di zucchero
1 cucchiaino nero di seppia

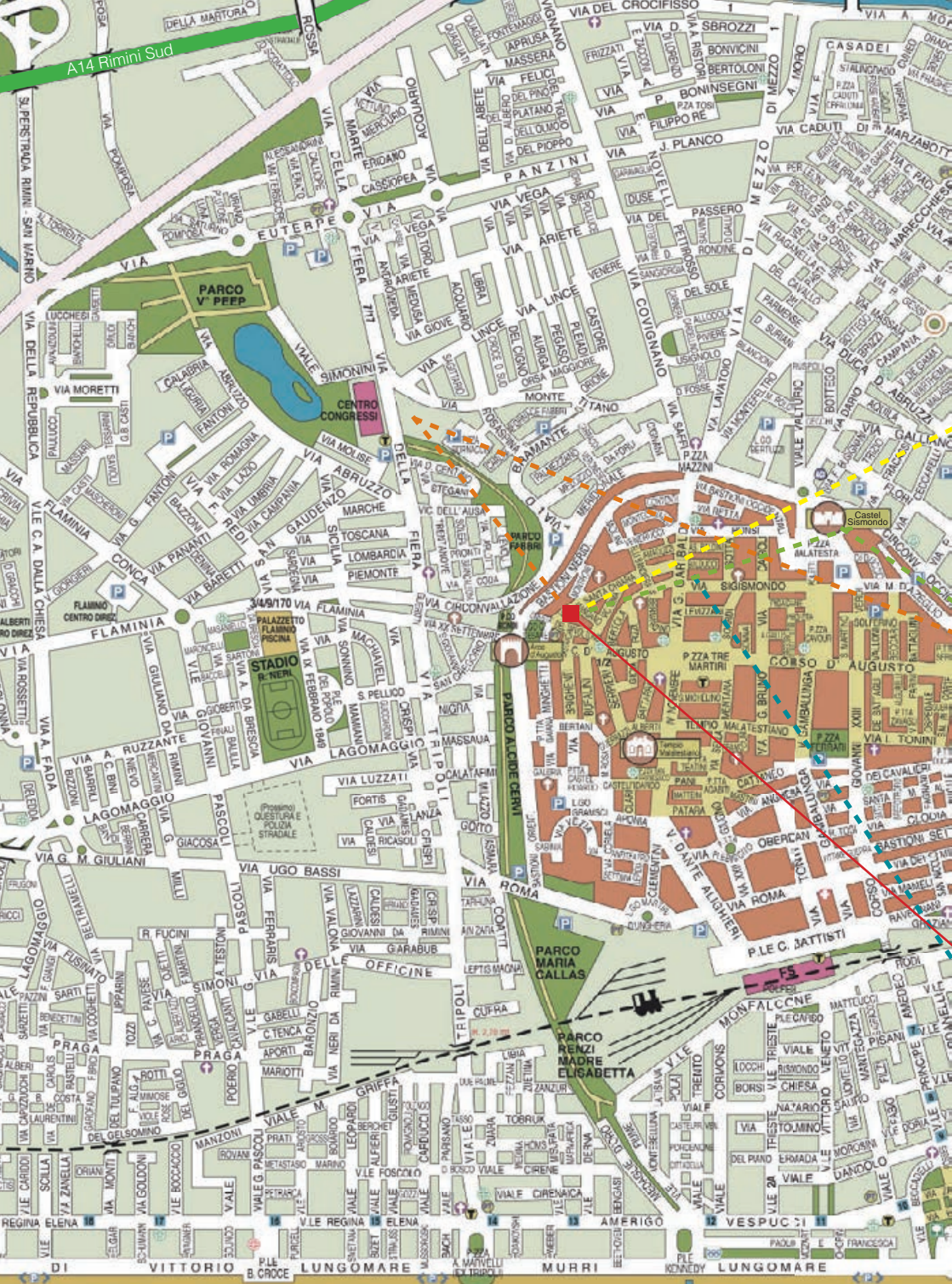
per la farcitura

Salsa nud e crud:
3 cucchiaini di maionese, 1 di ketchup, ½ senape,
estratto di anice.
8 mazzancolle nostrane
4 ciuffetti di insalata
8 fette di pomodoro

Impastare gli ingredienti e formare 4 palline omogenee. Farle riposare in frigorifero per almeno 12 ore, stendere e cuocere su piastra calda un minuto per lato.

Pulirle e togliere il nero alle mazzancolle poi tagliarle in due per lungo. Scottare sulla piastra calda. Condirle con sale, pepe, olio.

Comporre la piada spalmando la salsa NudeCrud, insalata, mazzancolle e pomodori. Chiudere e servire calda.



A4 Rimini Sud

PARCO V' PEPP

STADIO R. NERI

PARCO ALDOE CERNI

PARCO MARIA GALLAS

PARCO RENZI MADRE ELIGABETTA

Castel Sismondo

MARINA CENTRO



- Dalla mostra al Castel Sismondo al Ponte di Tevere 700 mt all' Arco d'Augusto 700 mt
- Dal Palacongressi al Ponte di Tevere 2,3 km all' Arco d'Augusto 1,3 km
- Dalla Fiera al Ponte di Tevere 5 km all' Arco d'Augusto 5 km
- Dal porto al Ponte di Tevere 2 km all' Arco d'Augusto 3 km

Il ristorante Dallo Zio è a 1 minuto dall'Arco d'Augusto

I ristoranti La Marianna, NudCrud e Osteria de Borg sono a 1 minuto dal Ponte di Tevere

RISTORANTE DALLO ZIO

LA MARIANNA
trattoria di mare

NudCrud



STABILIMENTI BALNEARI PRAGAIA LIBERA

CASSONI ERBE, SQUACQUERONE E NOCI

per la piada

400 gr di farina
2 cucchiaini olio
100 ml acqua
1 pizzico sale
1 pizzico di zucchero

ingredienti per il ripieno:

500 gr di erbe di campo di stagione
400 gr di squacquerone
noci
olio, sale, aglio

Impastare gli ingredienti e formare 4 palline omogenee. Farle riposare in frigorifero per almeno 12 ore, stendere.

Pulire le erbe, lessarle in acqua salata e scolarle. Farle saltare in padella con olio, sale, aglio e farle raffreddare.

Sui dischi di piada disporre le erbe, lo squacquerone e le noci. Chiudere a mezzaluna, bordare e cuocere su piastra calda.

CROSTATA ALLE PESCHE NETTARINE DI ROMAGNA

per la frolla

500 gr di farina
3 uova
600 gr di burro
200 gr zucchero a velo
1 pizzico di sale
Scorza di arancio e limone

per la farcitura:

6 pesche nettarine ben mature

Amalgamare il burro con lo zucchero, unire le uova e le scorze e gettare la farina a pioggia continuando a mescolare. Far riposare in frigorifero per almeno 6 ore.

Stendere la frolla nell'apposita teglia e disporre le fettine di pesche nettarine di Romagna e cuocere in forno a 180° per circa 30 minuti.

RISTORANTE DALLO ZIO



Nel cuore nobile di Rimini, a due passi dall' Arco d'Augusto il ristorante Dallo Zio esiste fin dal 1963; La trattoria propone la cucina tipica del territorio sia di pesce che di carne in tre salette che rispecchiano il clima che a Rimini si respirava negli anni '60: dalla gigantografia del Duomo, a quella del grattacielo, senza dimenticare piazza Tre Martiri dove la fermata del filobus costituiva il capolinea e l'arrivo di tanti turisti in centro. I piatti della gastronomia riminese sono il baluardo dello Zio, dai salumi di mora romagnola, alle tagliatelle ai piselli piuttosto che i passatelli in brodo di gallina. Il classico filetto di maiale alla griglia può essere presentato con la goletta arrotolata. Anche le ricette di mare rispecchiano la tradizione, come i sardoni al testo, il risotto, o la classica "rostida" o la frittura. Non mancano le proposte di crudo naturalmente di pesce riminese.



CREMA DI PATATE CON LE VONGOLE POVERACCE

500 gr di patate

1 cipolla

Olio extravergine d'oliva

Sale fino di Cervia

Pepe nero

Prezzemolo

500 gr vongole poveracce

Iniziare con un leggero soffritto di cipolla, olio ed aggiungere le patate tagliate a fette. Aggiungere acqua, sale e far cuocere per circa 10 minuti. Frullare con frusta ad immersione ed aggiungere pepe nero e sale qb.

A parte dopo aver spurgato le vongole, versarle in una casseruola e farle aprire con olio, spicchio di aglio, vino bianco e rametto di prezzemolo. Raffreddarle e sgusciarle. Riscaldarle su padella antiaderente con il suo condimento ed aggiungerle alla crema di patate.

Servire con prezzemolo e olio extravergine dei colli riminesi crudo

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON CANOCCHIE E STRIGOLI

per la pasta:

200 grammi di farina di grano

200 grammi di semola

4 uova

per il condimento:

400 gr di canocchie mezzane

1 mazzetto di strigoli

Olio, Sale, Cipolla

1 bicchiere di vino bianco

Impastare la farina e la semola con le uova fino ad ottenere un composto omogeneo, stenderla sull'apposito attrezzo per la pasta alla chitarra.

Pulire le canocchie (possibilmente da vive) privandole dei laterali con le forbici, tagliarle in 2 o in 3 in base alle dimensioni. In una casseruola far soffriggere la cipolla con l'olio ed aggiungere le canocchie. Far cuocere sfumando con vino bianco. Aggiustare di sale se necessario. A parte pulire e lavare gli strigoli. Cuocere le chitarre in acqua salata, scolarle e condirle con canocchie e strigoli.

SPIEDINI DI CALAMARETTI SCOTTADITO

600 gr di calamaretti

Pangrattato

Prezzemolo, Olio, Sale

Pulire i calamaretti privandoli del nero e degli occhi. Lavarli con cura e scolarli. Asciugarli in panno carta. Condire i calamaretti con olio e sale, a parte condire il pane con olio, sale e prezzemolo. Finire di condire i calamaretti con il pane condito e fare degli spiedini. Cuocere sulla brace di carbone.

FILETTO DI MORA ROMAGNOLA CON GOLETTA

8 filetti di mora romagnola da circa 80 gr l'uno

8 fette di goletta di mora romagnola

8 foglie di alloro

sale e pepe q.b.

Salare e pepare il filetto, arrotolarlo con l'alloro e poi la goletta, fermarlo con uno spiedino di bamboo. Cuocere sulla brace a fuoco vivo e servire con patate al forno o carciofi al tegame.

CREMA DI LIMONE CON GELO DI FRAGOLE

400 ml di panna 75 gr di zucchero, scorza di 2 limoni, 50 ml di succo di limone, 1 foglio da 2 gr di colla di pesce. Per la salsa: 1 cestino di fragole fresche, 150 ml di acqua, 60 gr di zucchero.

Mettere la colla di pesce a bagno nell'acqua fredda. In un tegame versare la panna, la scorza di limone e lo zucchero. Portare il tutto ad una temperatura di circa 60° mescolando. Togliere dal fuoco ed aggiungere la colla di pesce strizzata ed il succo di limone. Girare bene il tutto, filtrare e disporre in bicchieri di vetro. Far raffreddare in frigorifero a 4° per circa 6 ore. Per la salsa dopo aver lavato le fragole e tagliate a piccoli pezzi, farle caramellare sul fuoco con acqua e zucchero. Far raffreddare e frullare con frusta ad immersione. Disporre sopra la crema al limone ottenuta.



È il 24 dicembre 1989, vigilia di Natale e, nel Borgo San Giuiano, presidiato da soli ristoranti di pesce, apre l'Osteria de Borg l'unica osteria di terra della quale vengono apprezzate le paste fatte in casa, la piadina, ed in particolare i dolci che sono sempre stati i fiori all'occhiello dell'osteria. L'osteria rispetta la tradizione romagnola. Nel maggio del 2007 Mirko Monari insieme a Giuliano Canzian ed alla moglie di quest'ultimo Enrica Mancini, rilevano l'Osteria continuando a proporre i piatti tipici quali i salumi di Mora Romagnola, i primi piatti al mattarello fatti in casa come i celebri dolci, unitamente ad alcuni prodotti della nostra zona di alta qualità come la carne della Val Marecchia, e i formaggi a latte crudo del Buon Pastore di Montefiore Conca, accompagnati dalle composte di frutta e verdure fatte in casa. Da dicembre 2012 una totale ristrutturazione dell'Osteria De Borg ne rinnova gli arredi ed ospita il forno al legna dove viene cotta la pizza lievitata naturalmente e preparata con le farine biologiche del Molino Ronci. I prodotti dei Presidi Slow Food sono presenti nelle farciture stagionali delle pizze.

TAGLIATELLE CON RAGU DI FILETTO TAGLIATO AL COLTELLO

per le tagliatelle

4 uova

400 gr di farina

per il condimento

200 gr di filetto di manzo

1 confezione di pelati (250 g circa)

1 costa di sedano, 1 carota, ½ cipolla

1 bicchiere di vino rosso

Preparare un soffritto con sedano, carota, cipolla e olio in una casseruola. Quando la cipolla sarà dorata rosolare la carne precedentemente tagliata al coltello. Una volta che la carne sarà ben rosolata sfumare con un bicchiere di vino rosso ed una volta completamente evaporato aggiungere i pelati. Aggiustare di sale e pepe e lasciare sobbollire a fuoco basso per circa un'ora; bagnare di tanto in tanto con del brodo vegetale.

Per le tagliatelle impastare tutti gli ingredienti e tirare la sfoglia piegarla su se stessa e tagliarla a strisce di circa 5 mm

FARAONA AL TEGAME CON UVA NERA

per 4 persone

2 faraone

1 costa di sedano 1 carota ½ cipolla

400 g. circa di uva nera

1 bicchiere di vino bianco

sale qb

pepe qb

Preparare un soffritto con sedano, carota, cipolla e olio in una casseruola. Eviscerare le faraone e dividerle ognuna in 8 pezzi. Quando la cipolla sarà dorata far rosolare la carne e successivamente sfumare con un bicchiere di vino bianco. Aggiungere del brodo vegetale per completare la cottura. Il tempo di cottura è di circa 30-40 minuti, quando sarà quasi al termine aggiungere gli acini d'uva precedentemente lavati e tagliati a metà. Aggiustare con sale e pepe e servire

POMODORI GRATINATI

Pomodori a grappolo grossi

80-100 gr di pangrattato

sale

pepe

prezzemolo

olio extravergine di oliva

Tagliare i pomodori e togliere i semi. Spolverare una placca da forno con sale e disporvi i pomodori. Mettere in forno a 160° per circa 3-4 minuti. Tirarli fuori dal forno e capovolgerli per farlo scolare bene dall'acqua in eccesso e lasciarli raffreddare. Una volta freddi procedere a riempirli con pane condito (pangrattato + sale + olio + pepe + prezzemolo tritato). Mettere in forno a 210° per circa 2-3 minuti (consigliata funzione GRILL).

BISCOTTI SECCHI

500 g farina 00

180 g burro morbido (non sciolto)

300 g di zucchero

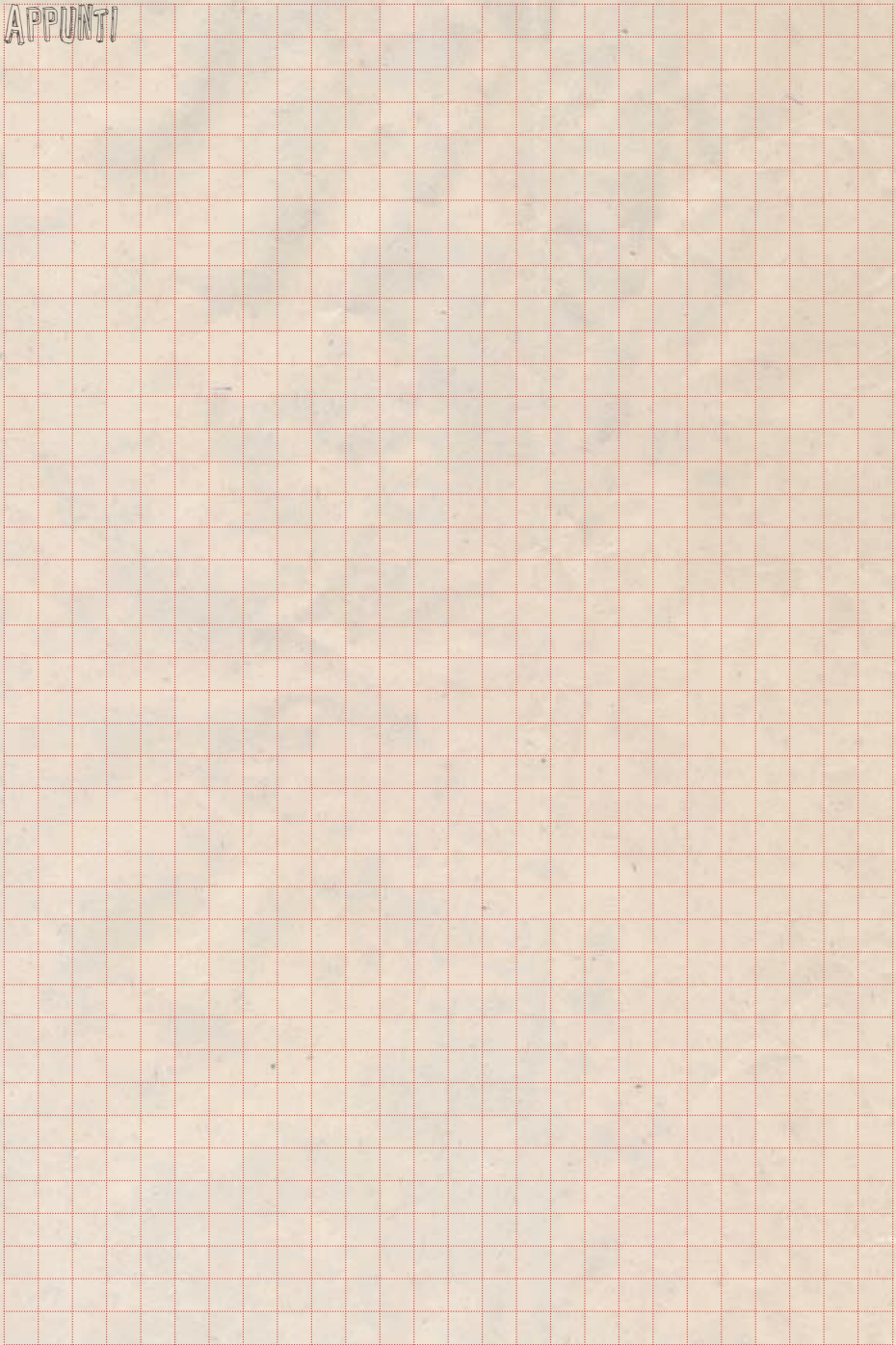
4 uova intere

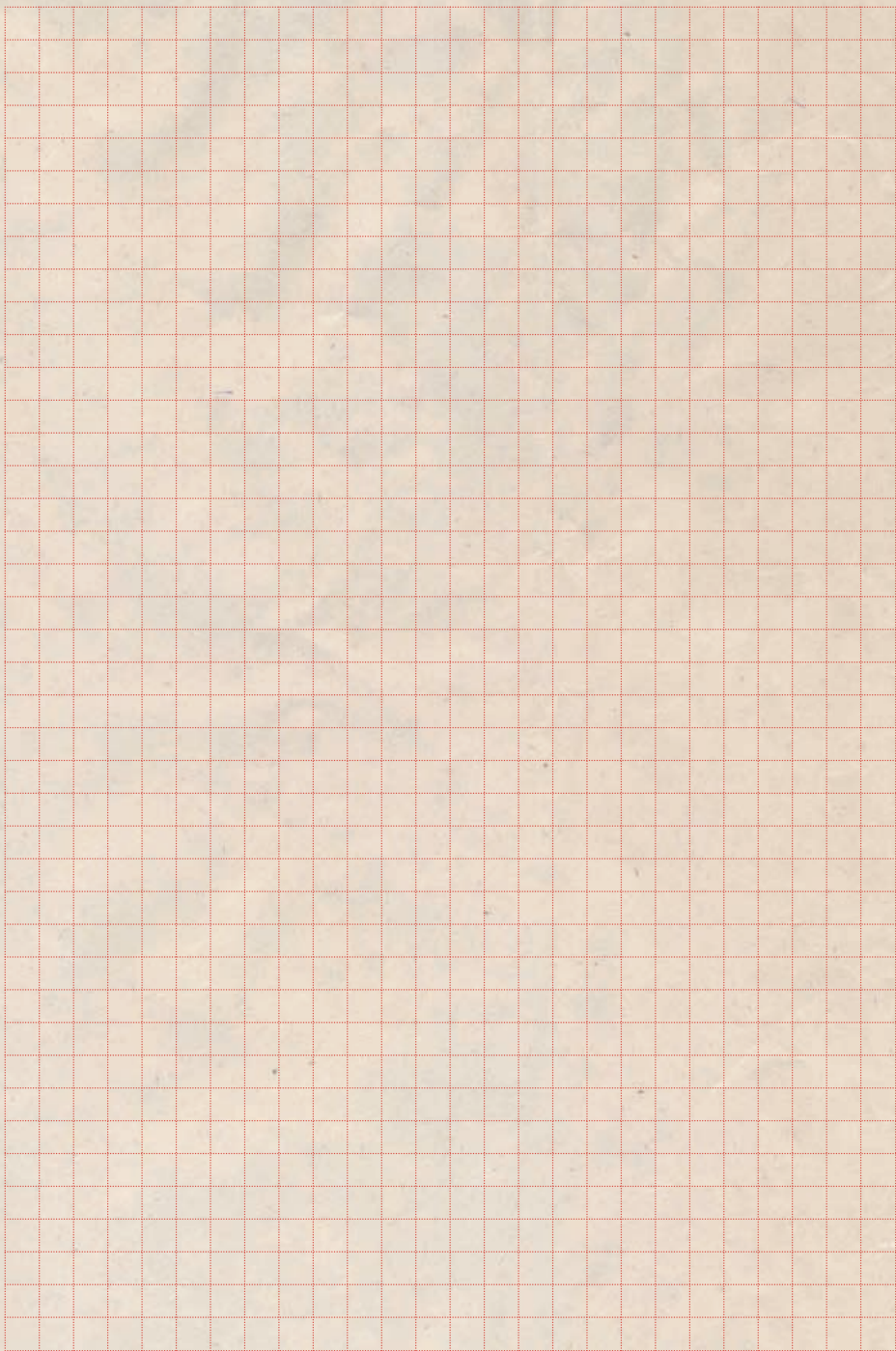
Panna/latte quanto basta per poterli sformare con il sac à poche

Mescolare tutti gli ingredienti ed aggiungere latte/panna sufficienti a far uscire l'impasto in modo omogeneo dalla sac à poche. Fare con il sac à poche dei dischi di circa 5 cm di diametro su una teglia da forno. Cuocere in forno a 170° per 10 minuti

Varianti possibili: cacao, cannella, nocciola, camomilla

APPUNTI





LA MARIANNA

trattoria di mare

viale Tiberio, 19 - Borgo San Giuliano Rimini - tel. 0541 22530
www.trattorialamarianna.it - info@trattorialamarianna.it



piada cassoni bar e cucina

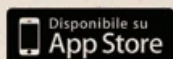
viale Tiberio, 27/29 - Borgo San Giuliano Rimini - tel. 0541 29009
www.nudecrud.it - info@nudecrud.it

RISTORANTE DALLOZIO TRATTORIA

via Santa Chiara, 16 - Rimini centro Storico - tel. 0541 786747
www.ristorantedallozio.it - info@ristorantedallozio.it



via Forzieri, 12 - Borgo San Giuliano Rimini - tel. 0541 56074
www.osteriadeborgi.it - info@osteriadeborgi.it



Mi piace

