

Osteria da Oreste: il rinnovamento gastronomico che coinvolge la Romagna tra consapevolezza e sostenibilità

11 Gennaio 2025



SANTARCANGELO DI ROMAGNA – Sentir parlare romagnolo è un’iniezione di buon umore e un preludio a una cucina ricca e verace. Santarcangelo di Romagna è un borgo medievale in provincia di Rimini che unisce il patrimonio storico a una moltitudine di osterie e trattorie dove provare la vera gastronomia locale.

L’Osteria da Oreste è il modo migliore per concedersi un pasto che vada oltre al sedersi a tavola degustando un susseguirsi di portate della tradizione. Dire che qui ogni piatto sia un viaggio nel territorio sarebbe riduttivo. È diventato banale associare il contesto geografico con tutti i suoi prodotti locali alla buona riuscita di un’attività ristorativa.

All’Osteria da Oreste si supera questo concetto. Sono presenti tutti questi elementi, ma il risultato è qualcosa di totalmente inaspettato. Una continua sorpresa, giochi di sapori,

consistenze e temperature che portano ogni ingrediente ad un livello mai visto.

A dar vita a questa realtà ci sono stati quattro soci: **Nicola Fanti**, addetto alla sala e alla carta dei vini, **Giorgio Rattini**, l'estro e la mente che crea i piatti, **Alessandro Gotti**, l'interior designer e **Lucia Chiavari**, colei che gestisce l'azienda e cura il verde. Oggi la gestione del locale è totalmente nelle mani dello chef Rattini che sta dirigendo il locale verso un nuovo percorso ristorativo.

Si capisce che c'è una solida identità solo varcando la porta che si affaccia sulla piazza della Collegiata. Un ambiente curato nei dettagli impreziosito da lampade in terracotta per una luce soffusa, inserti in legno che coniugano l'estetica alla funzionalità, elementi botanici che aiutano a definire gli spazi.

Nulla è lasciato al caso, nemmeno l'accoglienza da veri osti romagnoli. Se tutto l'intorno ha aiutato il commensale a mettersi a proprio agio, è la cucina la vera grande scoperta. Lo chef Giorgio Rattini può fregiarsi di importanti collaborazioni come quella con **Ciccio Sultano** al Duomo di Ragusa o con **Matteo Baronetto** Al Cambio di Torino.

Tutto questo lascito l'ha messo nella sua cucina identitaria basata sulla tecnica, sulla curiosità e sulla valorizzazione del territorio. Il menu offre la possibilità di scegliere alla carta con una suddivisione delle portate che include pietanze da condividere, per continuare o per accompagnare, ma anche la possibilità di intraprendere un percorso degustazione da 8 portate a 48,00 euro.

Farsi seguire passo a passo dallo chef in questo viaggio in Romagna è un modo per prendere dimestichezza piatto dopo piatto con la sua idea di cucina. Un'escalation di sapori che in questa versione invernale del menu include topinambur al sale con bagna cauda e bottarga, insalata di patate e giardiniera, pan brioche con paté di fegatini e cipolle all'acqua.

Un approccio neanche troppo timido a quella che è la filosofia dello chef Rattini e che fa ben predisporre all'arrivo dei grandi piatti della tradizione. I cappelletti con brodo di porcini e cappone sono quanto più di caldo e accogliente si possa chiedere in queste terre in questo periodo dell'anno. Non è un gioco di contrasti, ma più una combinazione di sapori che tra di loro si avvolgono.

Lo stesso accade nella terrina di mora romagnola, un piatto antispreco dove gli aromi si fondono con la carne e gli agrumi fanno risaltare ogni singolo sentore organolettico. Solo su prenotazione la torta di piccione, cavallo di battaglia che lascia poco spazio all'immaginazione di cosa possa essere la perfezione.

L'Osteria da Oreste ha voluto mantenere il nome del precedente proprietario, ma ha sicuramente introdotto una nuova visione di ospitalità. Un panino di bollito misto con salsa verde serve a riutilizzare le carni impiegate per la preparazione del brodo per i risotti, ma ha anche una valenza di condivisione.

Ordinare più portate, metterle al centro della tavola e dividerle, proprio come si fa con i racconti di qualcosa che ha lasciato il segno. L'Osteria da Oreste questo lo sa sicuramente fare.

LE FOTO



Cappelletti in brodo di porcini e cappone



Pan brioche con fegatini e cipolle all'acqua



Topinambur al sale con bagna cauda