



Adriatico d'autore. Stefano Ciotti al Vicolo Santa Lucia

DI Alessandro Bocchetti - CANALE [Ristoranti](#) - martedì, 1 giugno 2010 (9:15)



C'è chi impazzisce per le Maldive, chi per le Eolie, chi per Ponza o Formentera... Va bene tutto, anche io amo da impazzire Patmos nell' Egeo e se non ci torno almeno una volta l'anno friggo. Ma l' Adriatico, per me, è semplicemente meraviglioso! Ha quel sapore dolce e familiare delle madeleine del tempo perduto. La sabbia liscia, che si confonde con il verde del mare stirato come una tavola e infine il grigio dell'orizzonte; non si capisce dove inizi l'uno e cominci l'altro e finisce il terzo.



Ma non dovevamo parlare di un ristorante? Cosa c'entra tutto ciò? C'entra, c'entra... non vi preoccupate, raramente il territorio è importante tanto in un luogo: Stefano Ciotti è il giovane cuoco del Vicolo Santa Lucia, ristorante gourmet di quella delizia di ospitalità che è l'hotel Carducci a Cattolica. Adriatico dunque! L'inizio di quella costiera romagnola che per molti vuol dire solo divertimento, vacanze economiche e piadina con squaccherone. Non è semplice pensare un luogo raffinato e moderno come il Carducci, da queste parti, lungo queste strade ingolfate di riscio a pedali e queste spiagge ordinate da file di ombrelloni e macchie di pedalò azzurri. Invece qui ci sono riusciti e alla grande, anche grazie al Vicolo e alla sua cucina.



In questo Adriatico pronto alla stagione, a tratti ancora autunnale, sono tornato a sedermi alla tavola di Stefano. E' un buffo tipo, simpatico ed insieme timido, la quintessenza del romagnolo, sul suo sito campeggia una frase che mi piace tantissimo: "Chi mi ha influenzato di più nel modo di cucinare infatti è sicuramente mia madre, sono i suoi sapori che hanno forgiato la mia cucina, che ancora mi ispirano perché hanno la solidità di un mondo autentico". Si parla tanto in questi giorni di autenticità in cucina, di territorialità e di radici. Ecco amo la cucina di Stefano perché riesce a interpretare tutto ciò in maniera a me congeniale, non come mera restaurazione, come ritorno all'ordine. Ma come una Bussola per orientarsi e diamine se si orienta bene!

Ho scoperto questo luogo grazie ad un amico romagnolo, grandissimo appassionato e conoscente di cibo di vino e di vita, ho visto la cucina del Vicolo crescere, ambientarsi e prendere sicurezza. Alla fine è spiccata e credo che abbia oramai imboccato la strada della maturità che gli farà fare tutta la strada che merita. Il locale è molto bello nel suo stile minimal-etnico, splendido poi in "stagione" quando migra nella semplicità del bel giardino davanti il mare. Il servizio è giovane e rodato, con una idea di eleganza che non è mai ostentazione, ma cura e premura disinvolta. La carta dei vini è in continuo divenire, figlia di una passione vera e autentica; io ho scovato delle autentiche meraviglie a prezzi da consumo. Su tutto campeggia la cucina: moderna, elegante, territoriale e golosa. Una bella sintesi tra modernità e tradizione, tra tecniche e materie prime.

Mancavo al Vico da un anno, in questo anno di cose ne sono successe: invito a Identità Golose, la stella Michelin, consacrazione nelle principali guide. Insomma ero curioso di vedere cosa fosse successo in cucina.



Pane bianco fritto, alici del Cantabrico, fiori di Borragine: un boccone di gusto. Una sferzata sapida racchiusa in un pane dolce e delicato. Un gioco semplice ed efficace.

Cannelloni d'asparago, scampi crudi, acqua di pomodoro: si inizia alla grande, con un rincorrersi di freschezza e acidità piacevolissimo e suadente. Sembra di sentire il profumo del mare che rumoreggia alle nostre spalle. Mi stupisce la bella nota amarognola e vegetale dell'asparago sopra la morbidezza e sensualità del pesce crudo.

Canocchie marinate al miele di Brusi, carciofi e coriandolo: la canocchia sta all'adriatico, come i tartufi alle langhe. La quintessenza del suo sapore e del suo profumo, non potevano mancare in questo menù. In questa versione la delicatezza delle carni del crostaceo si amalgama molto bene con l'amaro del miele. Un piatto molto profondo e classico. Di grande soddisfazione

Tonno, lardo, gelato di piselli e menta: ecco Stefano mi vuol far vedere che anche sul classico non scherza. Un piatto di sostanza, semplice e

elegante, dal taglio quasi bordolese. Il gelato di piselli e la nota fresca della menta, ravvivano una tonno di grande scuola e cottura.

L'uovo della pia in camicia, patate gratinate al formaggio di fossa e tartufo nero: questa prima decade del millennio sarà ricordata per la riscossa delle uova. Sembra non ci possa essere un menù moderno senza questo straordinario elemento. Sarà colpa di Paolo Parisi? Ma così è... Questa versione è piacevole ed estremamente golosa anche se un poco convenzionale, una boccata minerale di terra.

Tagliatelle di seppia, zuppa di vongole all'olio extravergine d'oliva e limone candito: oramai un nuovo classico della cucina adriatica. Buona tecnica: Un piatto pensato e centrato con un bel rincorrersi di acidità: il limone candito stempera una acuminata nota di clorofilla che sostiene una bella sapidità in un gioco piacevolissimo per il palato.

Quinoa mantecata al centrifugato d'asparagi, lumachine in umido: La tradizione sposa la contemporaneità. Le lumachine sono deliziose, come sempre, sanno di peschereccio e vecchie trattorie sul mare, la Quinoa è divertente, scoppiettante di cucina moderna. Un piatto centrato e buonissimo, forse il migliore della serata. Fresco e incredibilmente consistente.

Pizzaiola di mazzola e finocchi fondenti: una portata consistente, solida e materica. Assolutamente da sballo la cottura e la consistenza della ricciola. rinfrescata da una felice salsa alla pizzaiola, piacevolmente gaglioffa. Un piatto che colpisce per texture del pesce e per la golosità complessiva.

Fragole alla menta, crema di cioccolato bianco tostato: la primavera in un dessert. efficace e picevole.

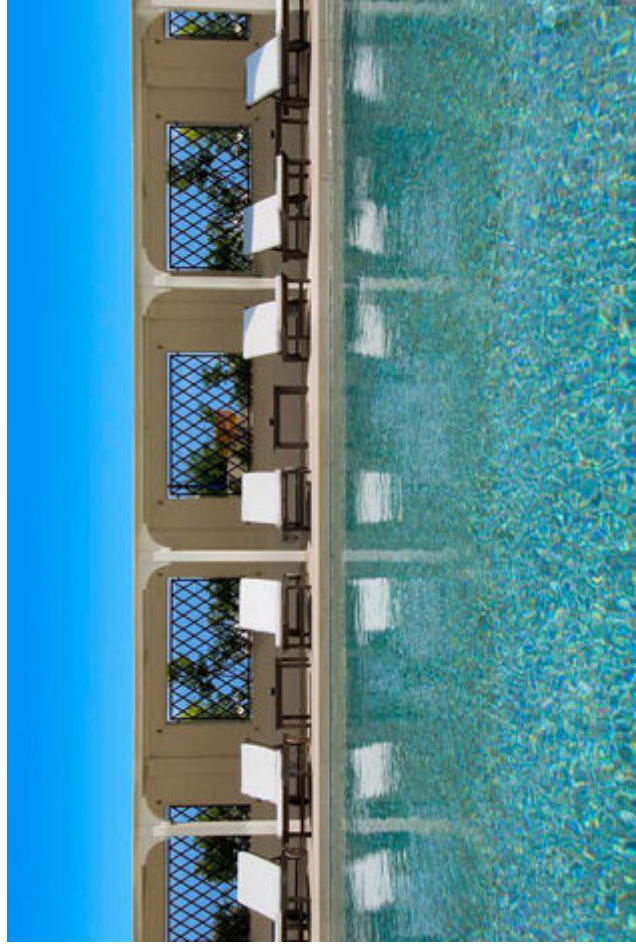
Gelato al rosmarino, gelatina al caramello e biscotto al pralinato: un altro dessert, di scuola e centrato. Moderno nel suo equilibrio tra pancia e pensiero.

Gelato al cocco, crema di mango e lemon gras: la chiusura adeguata per una cena intensa e piacevole come il sentore di lemon grass che rischierà il gusto intenso del cocco.



Di cose ne sono successe, 11 portate di gioia e piacere, servite a ritmo serrato in due ore. Stefano Ciotti, in questi anni è cresciuto in un guscio protetto e sicuro. Ha abbandonato alcune concessioni trendy e giovanilistiche, per approdare ad una cucina pensata e semplice, quasi minimalista ma mai banale. Con la sicurezza dei grandi del jazz ha iniziato a suonare una partitura in levare molto convincente. Oramai è pronto per giocarsela completamente e da pari a pari con questa bellissima generazione i giovani cuochi che stanno ridisegnando i confini della tradizione e dell'avanguardia e della cucina italiana.

Un'ultima considerazione sui due menù degustazione a 50 e 65 €, non è poco garantire questa qualità a questo prezzo... E' la modernità, baby!



[Vicolo Santa Lucia](#) dell'Hotel Carducci 76. Viale Carducci, 76 – 47841 Cattolica (Rimini) – Telefono

+39 0541.954677

+39 0541.954677