



## LE PROPOSTE STELLARI DI **FERRAMENTA**

NEL CUORE DI SANTARCANGELO DI ROMAGNA

DI GIANNI DI LORENZO - FOTO DI PASQUALE SPINELLI

Torna a rivivere, dopo oltre 150 anni, una delle più antiche trattorie d'Italia sulla storica Piazza Ganganelli a Santarcangelo di Romagna. Correva infatti l'anno 1850 quando apriva i battenti la Trattoria del Commercio, in seguito in parte assorbita da due giovani coniugi santarcangiolesi che, in fuga dalla mafia americana che aveva distrutto la loro attività, aprirono la Ferramenta Semprini, una delle più fornite di ogni tipo di utensileria, così colma di prodotti ed attrezzature di varia natura, da richiamare l'attenzione di pubblico da tutta la regione e ben oltre, tanto da diventare persino punto di riferimento territoriale per l'esposizione e la vendita di bestiame, con annessa asta pubblica.

Oggi FERRAMENTA - Officina del gusto, dentro le sue spesse mura risalenti al 1400, mostra con orgoglio i segni del tempo pur nella sua nuova veste di fascinoso ristorante.

Recupero e restyling compiuti con rara sensibilità sono opera di un imprenditore innamorato del nostro patrimonio di storia e cultura, anche alimentare, e della sua salvaguardia: Rino Mini, Presidente del Gruppo Galvanina.

## COS'È OGGI FERRAMENTA

Né industrial, né vintage, né shabby chic: FERRAMENTA non segue alcuna tendenza estetica semplicemente perché ne crea una propria, originale e ricca di quello charme naturale che hanno solo le cose autentiche. Tutto fatto a mano con legno, ferro e vetro, dai banconi di legno, ai sontuosi lampadari realizzati con una cascata di bottiglie Century Galvanina, dalle tette per il vino in ferro battuto ai morbidi divanetti in pelle, FERRAMENTA unisce alle opere di artigiani locali le più sofisticate attrezzature di cucina e di conservazione degli alimenti.

Per le carni provenienti da 12 Paesi – dall'Argentina al Messico, dall'Olanda alla Francia, alla Polonia, all'Uruguay, alla Spagna...- sono state acquistate celle, ben visibili nel locale, con un sistema di climatizzazione all'ozono che, oltre a garantire la non proliferazione dei batteri e quindi una salutare sterilità, a temperatura controllata permettono frollatura e mantenimento al massimo livello di sicurezza. Per la cottura, altra strumentazione d'avanguardia: un avveniristico forno X-Oven alimentato con il carbone di legno di Mogano della mangrovia cubana che non produce fiamma e non emana alcuna esalazione, così da evitare la dispersione nell'ambiente di particelle volatili o ceneri dannose per l'organismo. Questo rivoluzionario forno, con griglie sterilizzate ogni giorno, permette di ridurre i tempi di cottura e di evitare la pericolosa carbonizzazione delle carni, esaltandone nel contempo il sapore e le caratteristiche naturali.

A legna il grande forno circolare che offre la possibilità delle migliori performance al mitico Mimmo Fabozzi (foto in alto), il pizzaiolo napoletano che da sempre realizza, per questa proprietà, pizze di altissimo livello sia grazie alla





sua innata passione per le farine e per gli impasti, sia ai prodotti eccellenti per la guarnizione di ogni pizza.

In mano allo chef Leonardo Rossetto (al centro nella foto qui sotto), altro affidabile collaboratore storico, tutta la cucina a vista che produce primi rigorosamente con pasta di Gragnano oppure pasta all'uovo (d'oca) fatta in casa, secondi e dolci della tradizione italiana, ma non solo, utilizzando quelle ricette una volta riservate ai pranzi di famiglia nelle occasioni di festa, ma elaborate

con materie prime d'eccezione, come i polli di Bresse, i maiali bradi di Simone Fracassi, quelli "Tranquilli" di Onesto Ghirardi, fino alla pura razza iberica alimentata a ghiande. Anche i pesci freschissimi sono presenti nella carta di FERRAMENTA, in questo caso cotti su durissime tavole di legno che ne rispettano le proprietà e conferiscono sapori indimenticabili, così come è vasta l'offerta di verdure biologiche la cui varietà sarà in grado di soddisfare il popolo dei vegani, pur in questo regno di opulenza carnale.



## IL VINO IN CASSAFORTE E LA BIRRA IN BOTTE

In un contesto così attento alla qualità dell'offerta, è importante da tutti i punti di vista il tema enologico. Una delle cantine appartenenti all'ampia struttura di FERRAMENTA conterrà, come in un vero e proprio caveau, una serie di cassette di sicurezza, le chiavi di ciascuna delle quali sarà unicamente nelle mani del cliente che creerà una propria riserva di bottiglie scelte dalla carta ad un prezzo ridotto; potrà spaziare tra champagne famosi o di piccoli vigneron, tra bollicine di Franciacorta, Trento Doc e piccole meraviglie frizzanti di altre regioni, insieme ai più nobili rossi, a bianchi raffinati e a piccole produzioni per tutte le tasche. Menzione a parte merita la birra FERRAMENTA prodotta da Amarcord su specifica ricetta di Rino Mini; contenuta in due



capaci serbatoi da 500 litri l'uno, ben visibili al di là delle vetrate, viene spillata in apposite crowler da 750 ml. griffate, che vengono chiuse ermeticamente al momento del servizio al tavolo.

Né pastorizzata, né filtrata, questa birra bionda e cruda, tipo Lager è particolarmente adatta a tutte le proposte gastronomiche di FERRAMENTA.

## L'OYSTER, SUSHI E RAW BAR

Punto focale di FERRAMENTA è lo spettacolare e lunghissimo bancone in legno e marmo posto proprio all'entrata di fronte ad una funzionantissima ghiacciaia dei primi anni '50: direttamente dalla strada si potranno richiedere le ostriche nazionali, sia dell'Adriatico che del Tirreno, dal plateau in bellavista, con una coppa di champagne in ghiaccio, mentre Orges Haxhiu, forte di esperienze internazionali di altissimo livello, proporrà il Sushi più raffinato.



Poco più in là un barman si destreggia con i cocktail dell'aperitivo serale di fianco ad un oste che sforna pani caldi e focacce serviti sempre con una incredibile rassegna di salumi da far invidia alle più fornite norcinerie. La ricerca esasperata del buono assoluto e a volte pressoché introvabile, consentirà di poter assaggiare qui la finocchiona di Simone Fracassi, la spalla cruda di Palasone Sissa, il prosciutto extra dolce di maiale "Tranquillo" fino ai preziosissimi Pata Negra spagnoli e ai prosciutti di tutt'Italia, da Udine all'Aspromonte.

Sul banco svetta anche una nerissima Carpigiani per la produzione di gelato fatto al momento e, accanto, la pasticceria con le proposte dei dolci della memoria. Completano l'offerta due belle vetrine dove è esposta una meravigliosa coltelleria (un coltello per ogni carne), insieme a taglieri e carrelli costruiti all'interno della foresta amazzonica, pentole trendy, piatti



in raffinata ceramica e originali canovacci da acquistare per la propria casa o per i regali più originali.

## I GENERI ALIMENTARI

FERRAMENTA torna ad essere una straordinaria bottega di generi alimentari di produzione propria: dalle scansie occhieggiano invitanti vasi di prodotti conservati, dalla frutta sciroppata ai vegetali, ai prodotti ittici, sino a spezie, legumi secchi, condimenti vari, olio extra vergine, aceti di ogni genere, accanto a creme di vegetali e a un'importante collezione di sottoli e sottaceti. Pasta di Gragnano, caffè in grani e macinato, vini, bibite e succhi di un'ampia gamma in gran parte biologica, costituiscono l'ulteriore offerta di questa bottega.



## QUALITÀ ALLA PORTATA DI TUTTI

Testimonial del locale, lo chef santarcangiolese Valerio Braschi, giovane e talentuoso vincitore di Masterchef 2017, che periodicamente sarà in FERRAMENTA per realizzare un suo piatto, da lasciare poi in carta. FERRAMENTA è tutto questo e molto altro, una fucina di idee in continua elaborazione, una cucina non stellata ma "stellare" per la qualità indiscutibile di prodotto del tutto fatto in casa, nel rispetto della tradizione. Piatti e prezzi accessibili a tutti, a partire dall'abolizione del costo del coperto, perché l'esperienza culinaria, nella precisa volontà di chi ha deciso di ridare identità e vita a FERRAMENTA, deve essere un piacere condivisibile.



Da sinistra, il pizzaiolo Mimmo Fabozzi, lo chef Leonardo Rossetto e il patron Rino Mini.

### FERRAMENTA

Piazza Ganganelli - 47822 Santarcangelo di Romagna (RN)

Tel. 0541 626141 - [www.ristoranteferramenta.com](http://www.ristoranteferramenta.com)