

11 GEN 2018 / 13:01

GAMBERO ROSSO (1)

104

## Ferramenta a Sant'Arcangelo di Romagna. I piatti di Valerio Braschi per Rino Mini



*Il patron del gruppo Galvanina ci riprova a Sant'Arcangelo di Romagna. Dopo il debutto nel 2015, a un anno dalla chiusura, Ferramenta riapre al pubblico in veste rinnovata. Gastronomia, cucina, pizzeria e oyster bar per rilanciare il locale. Con la collaborazione del Masterchef Valerio Braschi.*

### Da Galvanina alla ristorazione

La prima prova di **Ferramenta**, a Sant'Arcangelo di Romagna, risale alla fine del 2015. Allora il ristorante di piazza Ganganelli, nel bello spazio rinnovato di un edificio quattrocentesco, sommava le intenzioni di più soci. Il più celebre tra loro, **Rino Mini**, oggi che il locale riapre al pubblico dopo lo stop di quasi un anno dalla precedente gestione, è ancora lì. Proprietario unico di un'insegna che ha richiesto tempo per essere ripensata, trovando un'identità più precisa e allineata agli obiettivi del patron. Rino Mini, in Romagna, lo conoscono tutti. Imprenditore navigato, è a capo del gruppo Galvanina, brand affermato nel settore di acqua e bevande analcoliche in bottiglia, che presto, grazie a un investimento di oltre 12 milioni di euro si ingrandirà a comprendere un nuovo stabilimento sul territorio, lanciando sul mercato l'acqua di Rimini, l'Acqua San Giuliano. Ma al ristorante di Sant'Arcangelo, sin dall'inizio, ha sempre tenuto molto. E ora, con un progetto tutto nuovo, riparte con uno spazio che mette al centro il prodotto, quello del territorio e una selezione da tutta Italia, protagonista in cucina e sugli scaffali che allineano oli extravergine e aceti, spezie e legumi secchi, la frutta sciropata e i sott'oli di produzione propria, la pasta di Gagnano, caffè, succhi di frutta biologici. Tutto in vendita, insieme a utensili e stoviglie di grande manifattura.

### L'Officina del gusto di Sant'Arcangelo

Non a caso l'insegna recita pure Officina del gusto, e può contare su un'offerta diversificata che cambia nel corso della giornata. Nel 1850, il locale ospitava la Trattoria del Commercio, poi trasformata nella celeberrima Ferramenta Semprini, omaggiata non solo dal nome della nuova insegna, ma pure per lo spirito che ha guidato i lavori di restyling: banconi di legno, ferro e vetro in abbondanza, teche in ferro battuto per il vino, tanta manualità. Concessione al brand per i lampadari realizzati con bottiglie Galvanina, e divanetti in pelle. In cucina (a vista), invece, strumentazioni e attrezzature all'avanguardia, come il forno X-Oven alimentato con carbonella di legno di mangrovia cubana, per ridurre i tempi di cottura delle carni (in arrivo da 12 Paesi del mondo, e ben visibili dalla sala nelle celle di conservazione).



A guidare la squadra, lo chef **Leonardo Rossetto**, per coordinare una proposta che spazia dalla pasta fresca alle ricette della tradizione romagnola, alle alternative vegane. Pesce fresco dell'Adriatico, verdure bio, carne e salumi di maiale di Simone Fracassi e Onesto Ghirlandi, polli Bresse. E poi la pizza, con un forno a legna dedicato, affidato a **Mimmo Fabozzi**. O l'Oyster e raw bar per l'aperitivo, con bancone scenografico in legno e marmo dirimpetto alla ghiacciaia dei primi anni '50: in carta ostriche nazionali e champagne, sushi, assaggi di Pata Negra e prosciutti italiani, la finocchiona di Fracassi, pani caldi e focacce. Proposta di cocktail per la sera, gelato e pasticceria tradizionale per ogni momento della giornata. Da bere anche la birra Ferramenta tipo lager prodotta in esclusiva da Amarcord e vini italiani e francesi, con l'insolita trovata del caveau personalizzato, con cassette di sicurezza dove riporre la propria selezione di etichette.

## Le ricette di Valerio

Non ultima, la collaborazione con il giovane **Valerio Braschi**, vincitore della scorsa edizione di Masterchef e originario di Sant'Arcangelo: a lui il compito di ideare piatti che periodicamente saranno proposti in menu, per offrire uno spunto in più ai commensali.

*Ferramenta - Sant'Arcangelo di Romagna - piazza Ganganelli 19/20 - [ristoranteferramenta.com](http://www.ristoranteferramenta.com)  
(<http://www.ristoranteferramenta.com>)*

Abbiamo parlato di: