

Redazione e
amministrazione:
Scesa Porta Laino, n. 33
87026 Mormanno (CS)
Tel. 0981 81819
Fax 0981 85700
redazione@faronotizie.it

Testata giornalistica
registrata al Tribunale di
Castrovillari n° 02/06
Registro Stampa
(n.188/06 RVG) del 24
marzo 2006

Direttore responsabile
Giorgio Rinaldi

Direttore editoriale
Nicola Perrelli



FATA ROBA

di Marino Forcellini

In giugno è stata pubblicata la “Guida ai Sapori e ai Piaceri dell’Emilia Romagna 2019”. E’ un’iniziativa editoriale del quotidiano “la Repubblica” che per la regione Emilia-Romagna prevede un itinerario del gusto ma anche di cultura, che contiene l’indicazione di 357 ristoranti, di botteghe del gusto, di dimore di charme, ma anche piste ciclabili, sentieri, ricette, percorsi dell’anima, tradizioni e la valorizzazione dei prodotti Dop e IGP regionali.

Fra i ristoranti inseriti nella guida c’è un ristorante di Fusignano, comune in provincia di Ravenna: il “Fata Roba”, un locale giovane, un Hamburger Restaurant in attività da circa 5 anni.

Il locale ha un nome che è un’espressione dialettale romagnola anche se il titolare Fabrizio De Vita è di origini campane, ma ha trovato questo modo di dire molto appropriato per il nome suo locale.

Il ristorante da subito si è posto alcuni obiettivi a cui ha adeguato il suo modo di operare. Innanzitutto proporre piatti in cui il gusto sia il primo valore e per ottenere questo ricerca costante di prodotti e materie prime di alta qualità, ottenuta attraverso una selezione rigorosa dei fornitori.

Tutto ciò accompagnato da un’attenzione all’accoglienza in modo da garantire il maggior benessere ai propri clienti, ma ricercando la qualità dando valore alla filiera corta acquistando prodotti di stagione, da agricoltura biologica e da allevamenti non intensivi.

La soddisfazione del titolare per questo riconoscimento è anche maggiore, perché è tutta legata alla qualità dell’offerta del suo locale, infatti ha avuto successo facendosi conoscere per questo in quanto il locale non è su una strada di traffico ed è quasi nascosto fra piazzette e stradine del centro di Fusignano.

Nelle motivazioni della guida, nella descrizione del locale si legge: “La qualità delle materie prime è alta, alimenti freschi e artigianali, filiera corta, commistione di sapere e sapori che si ritrova poi nei loro piatti, cucinati con maestria”, quindi un riconoscimento della filosofia del locale.

Alla fine di giugno, per festeggiare l’evento il ristorante ha organizzato una serata con un partner prestigioso del mondo del vino: FERRARI.

In abbinamento alle pietanze proposte sono stati abbinati tre vini: due bollicine e un bianco fermo.

Le due bollicine erano due classici della cantina Ferrari:

MAXIMUM BRUT: al naso note fruttate, sentore di crosta di pane; fresco e morbido al gusto con il richiamo dei sentori fruttati;

MAXIMUM DEMISEC: al naso note di frutta matura, biscotto e note floreali, al gusto morbido con note fruttate e fragranza di vaniglia e lievito.

Il terzo vino era una proposta un po' insolita, in quanto la cantina Ferrari è nota per l'alta qualità delle proprie bollicine e quando pensiamo a un vino Trento doc, normalmente abbiamo in mente una bollicina, ma la Doc Trento prevede anche vini fermi e la famiglia Lunelli, produce tra l'altro anche un Trentino Bianco doc:

PIETRAGRANDE: circa 80% di Chardonnay con la presenza di Sauvignon blanc, profumi fruttati di pera, mela e agrumi con una leggera nota minerale, di facile beva, morbido e una discreta sapidità.

