

Cibo ed enogastronomia

Tagliatelle, spiedini, piadina, un buon vino: questi sono alcuni degli ingredienti dei classici menù riminesi, quelli cui deve la fama la nostra cucina, i più desiderati da chi ci viene a trovare.

Sulla nostra tavola non manca mai la pasta fatta in casa, come gli strozzapreti o i passatelli, ovviamente il pesce, cotto alla griglia, al forno, fritto o in brodetto, ma soprattutto lei, la regina assoluta, la piadina: farcita in modi infiniti è la star del nostro racconto gastronomico, sia nel ruolo di protagonista principale che di comparsa indispensabile che affianca gli altri piatti.

Il più tipico degli abbinamenti è quello con squacquerone (un formaggio morbido spalmabile) e rucola o imbottita di radicchio e sardoncini oppure basic con il prosciutto crudo: ma i consigli in questo campo non si possono dare, perché di piadina ognuno ha la sua.

Accanto alle tipicità, accompagnate dall'olio extravergine d'oliva DOP e dai vini DOC delle nostre colline, qui si può scegliere davvero tra una varietà incredibile di proposte che vanno dal chiosco sulla spiaggia agli stellati Michelin, dall'agriturismo nel verde all'osteria shabby chic nel borgo e al bistrot modaiolo.

Negli anni infatti la mappa del gusto è cambiata moltissimo e si è arricchita di contemporaneità: insieme alla tradizione storica ci sono sempre più locali che mescolano design e ricerca, sapori vecchi e nuovi, il bio e il chilometro zero, panini gourmet a base di pesce e street food d'autore.

Grazie a questa vivacità a Rimini dal 2013 arriva ogni anno il grande spettacolo di **Al mènì**, un tendone da circo gigante che riporta all'immaginario felliniano e che, sotto la regia di **Massimo Bottura**, riunisce per un lungo week-end chef da tutto il mondo, i prodotti pregiati del territorio e le novità della cucina internazionale.