

## FOTO: un pranzo in scena al teatro Galli, per inaugurare la suggestiva sala del Grifone

Attualità - 03 dicembre 2018 - 12:43



Un superbo direttore d'orchestra, un sestetto di artisti della cucina, le note di un'arpa e di una viola e una location da togliere il fiato: il **Pranzo in scena** voluto dall'amministrazione comunale per inaugurare la Sala del Grifone del rinato Teatro Galli ha messo il punto esclamativo sulla prima stagione di *Romagna Osteria*, il viaggio dei sensi con i cuochi sognatori della Brigata del Diavolo sostenuto da Visit Romagna e da tutti i Comuni attraversati in nove tappe che in questi mesi ha nutrito palato, intelletto e sete di conoscenza portando il viandante a scoprire e riscoprire i luoghi magici della nostra terra.

La missione di "portare il buono nel bello" ideata da Fausto Fratti e dall'associazione Brigata del Diavolo nata proprio con tale obiettivo ha raggiunto l'apice nel cuore di Rimini già toccato a settembre con un'intera giornata in Vecchia Pescheria: il maestro **Corrado Assenza**, un'autorità che tutto il mondo ci invidia, ha lasciato il suo Caffè Sicilia di Noto per interpretare il mare Adriatico alla maniera appunto di un siciliano e ha incantato con la sua proposta. Piatti eleganti, raffinati, nitidi, armonici, gradevoli, che hanno rispecchiato ed esaltato l'estetica di gran classe del nuovo Teatro Galli realizzati dirigendo la splendida orchestra costituita da Paolo Bissaro (La Canonica, Casteldimezzo), Omar Casali e Daniele Tonni (Maré, Cesenatico) Claudio Di Bernardo (Grand Hotel Rimini), Fabio Drudi (Taverna Righi, San Marino) e Gianpaolo Raschi (Guido, Rimini).

**SINDACO GNASSI: CON LA CULTURA SI MANGIA.** A fare gli onori di casa, il sindaco **Andrea Gnassi**, per un giorno appassionato Cicerone d'eccezione della visita guidata della bomboniera culturale che ha preceduto l'aperitivo in Sala Ressi e il vernissage della Sala del Grifone. "Con Romagna Osteria abbiamo iniziato un viaggio con un obiettivo ben chiaro: dimostrare che, al contrario di quello che dicono tanti, qui con la cultura si mangia, letteralmente e metaforicamente. Abbiamo unito l'incanto dei nostri luoghi, il bello, con l'abilità delle mani dei nostri cuochi, il buono, e abbiamo finalmente promosso il risultato come prodotto turistico, in una maniera che in Italia non è mai stata provata: non è più solo cultura ma economia e creazione di posti di lavoro nell'industria della meraviglia, l'unico vero grande asse di sviluppo di quello che si vuole definire a ragione il Paese più bello del mondo"

commenta da presidente di Visit Romagna, l'ente che coordina in un'ottica di sistema la promozione turistica delle Province di Ferrara, Forlì-Cesena, Ravenna e Rimini.: "Domenica, il Teatro polettiano ha spalancato le sue porte all'Opera del cibo, e si è trasformato in un ristorante pluristellato diretto da Corrado Assenza, quello che i francesi chiamano il Maestro, senza bisogno di ulteriori presentazioni. E' una prospettiva che assume ancora più significato in un territorio come il nostro che per anni è stato identificato, a torto, con la cementificazione da una parte e con la pensione completa a basso prezzo e forse bassa qualità dall'altra: oggi invece uniamo la bellezza magnifica di un Teatro riconsegnato a una città dopo 75 anni di attesa e la bontà dei piatti di uno chef che tutto il mondo ci invidia, per presentare - e vendere - la Romagna che investe e si riconosce nella creatività, nel gusto, nella sapienza del fare, nell'eccellenza".