

A Rimini l'aperitivo è chic: champagne e cocktail d'autore con i piedi sulla sabbia

Attualità - 08 giugno 2019 - 08:44



Un'offerta alternativa al solito aperitivo, con i piedi sulla sabbia: un calice di champagne, un drink speciale e ricercato, abbinato a stuzzichini di alta qualità. E' l'idea di **Andrea Tani**, direttore del ristorante [Quatropiano](#), e **Charles Flamminio**, il mixologist più famoso d'Italia, che ai [Bagni Ricci](#) si occuperanno di un momento molto speciale della giornata, soprattutto d'estate: porterà la loro firma infatti il corner aperitivo della zona 142 – 143 di Rimini, e lo si potrà fare direttamente sulla battigia.

“L'idea nasce dall'intenzione di allargare anche in spiaggia la proposta di aperitivo, in aggiunta a quelli che bar e chiringuitos già realizzano – spiega Tani - non avremo birre alla spina o spritz. La struttura dei bagni Ricci ci permetterà di avere al chiringuito un corner dedicato a degustazioni e selezioni nazionali e non, di bollicine qualitative.” Sarà quindi uno spazio dedicato all'aperitivo “chic” quello curato da Andrea Tani assieme a Charles Flamminio. L'altra proposta è la sfida: Champagne, Trento Doc e Franciacorta assieme ai fantastici e ricercatissimi cocktail del mixologist Flamminio: “Propporrò drink con i migliori gin con sentori di erbe oceaniche – spiega Charles che dopo tutto è “Brand Ambassador” di [Riviera Gin](#) - rarità come vermouth alle erbe aromatiche, bitter di qualità, l'idea è di creare il sentore marino anche nel drink, oltre che nella degustazione”. Senza tralasciare la proposta cocktail al tè, una specialità di Charles Flamminio, un cavallo di battaglia per il quale è stato definito il “mago dei cocktail”. Alzare l'asticella quindi: bollicine e drink creati “a dovere” con abbinamenti studiati, tra radici, profumi, frutta, che riescono ad essere perfettamente percepibili, proprio come in un piatto di uno chef stellato.

Cosa stuzzicare poi? Piccole degustazioni di carne e di pesce, acciughe del Cantabrico, crostini con la burrata, pata negra, foie gras, prodotti di panetteria con farine speciali, ostriche, tutto proveniente da aziende di eccellenza. In programma, inoltre, ci sono 8 degustazioni curate da **Francesco Falcone**, wine teller, degustatore, per anni penna di punta della guida ai vini de L'Espresso: Falcone proporrà ogni serata cinque champagne d'eccellenza, piccoli vigneroni con grande personalità, sconosciuti ai più e raccontati da lui con la propria

eloquenza e competenza. Appuntamento tutti i lunedì sera d'estate, dal 17 giugno.

Maria Assunta (Mary) Cianciaruso