

## Un orto urbano per il ristorante Quartopiano di Rimini

**Attualità** - 25 giugno 2020 - 13:14



Si chiama “**QuartOrto**” e da qualche mese è un prezioso alleato in cucina dello chef Silver Succi. **L’orto urbano del Quartopiano**, allestito poco prima della fine del 2019 su un appezzamento di terreno recentemente acquistato dal Gruppo Sgr e adiacente al Centro Congressi, è stato inaugurato ufficialmente ieri sera. L’occasione è stata la degustazione letteraria che ha ‘mixato’ una selezione di 10 vini artigiani, le prelibatezze dello chef Silver Succi e **la presentazione del libro “Il senso di un amore” di Francesco Falcone**.

La serata si è aperta con un aperitivo tenutosi proprio nel coreografico orto del Quartopiano. Il lockdown da Coronavirus ne ha rinviato il “taglio del nastro”, ma già da diverse settimane gli ortaggi e le piante aromatiche coltivate nel QuartOrto hanno fatto comparsa nelle creazioni dello chef.

L’obiettivo di questo progetto, molto caro a Silver Succi, è quello di ridurre al minimo la distanza tra il prodotto e il piatto, ma anche quello di avere sempre a disposizione ortaggi particolari e le piante aromatiche tanto amate dallo chef.

*“Ci sono prodotti, come il melone tigre, la zucca trombetta e la melanzana striata, che comportano lunghe trafile per essere reperite dai fornitori – evidenzia Succi -. Coltivandoli in casa è possibile averli sempre a disposizione. Non solo, sono convinto che coltivare personalmente le materie prime porta a conoscerne a pieno i profumi, a rispettarne i tempi e a darne un valore maggiore quando arrivano sul tagliere. E’ un valore aggiunto che si può dare alla ristorazione”.*

**Il QuartOrto**, organizzato in 20 “cassoni” di ridotte dimensioni, **è probabilmente il primo progetto di orto urbano realizzato a Rimini** ed è destinato ad avere ulteriori evoluzioni.

*“Ci piacerebbe farne un discorso più esteso – spiega Succi -, ampliare lo spazio a scopo didattico, coinvolgendo le scuole alberghiere. Questo consentirebbe ai ragazzi di avvicinarsi ancora di più alla strada che hanno deciso di intraprendere”.*