

Al Bagno 34 ecco L'Atollo, il chiringuito grandi firme. L'anima sarà Andrea Tani

Attualità - 04 aprile 2021 - 07:05



Si chiamerà **L'Atollo**, farà capo a La Dolce Vita, il ristorante in spiaggia del Bagno 34 a Marina Centro e sarà il completamento dell'offerta dello stesso stabilimento. Parliamo del chiringuito che sarà gestito da **Andrea Tani** assieme ai concessionari Sergio e Giancarlo Morandi. La loro collaborazione nasce da una conoscenza di lunga data essendo il Bagno 34 la primissima spiaggia frequentata da Tani, oltre 40 anni fa.

Dopo sette anni di gestione del Quartopiano, il noto ristorante del Gruppo SGR che ha in Silver Succi il resident chef, ecco questa nuova affascinante esperienza imprenditoriale in cui Tani si è buttato anima e corpo. L'Atollo si annuncia come una delle novità più interessanti dell'estate riminese per la qualità dell'offerta, i professionisti che vi graviteranno, i prodotti serviti, le iniziative.

Lo spazio sull'arenile – sono una ventina in totale da Rimini a Miramare – sarà aperto da giugno a fine agosto. Tani sarà l'anima, per così dire: presente praticamente tutto il giorno e tutti i giorni. Al suo fianco due, tre collaboratori e dal venerdì alla domenica il bar manager **Charles Flamminio** (gli altri giorni lavora alla Gineria Illegale), tra i primi dieci bartender italiani, insegnante in istituti alberghieri e scuole bar lungo tutto lo Stivale. La carta dei drink signature (rivisitati) e dei cocktail sarà curata da lui. "Proporrò anche due tipologie di vodka, una al caviale ed una al salmone per l'aperitivo e ci sono drink a base di the e gelatine a base di the" annuncia Charles.

In che cosa si caratterizza L'Atollo che avrà un suo marchio, un sito internet e pagine social? Innanzitutto il 'buon risveglio': ci saranno infatti alcuni momenti, all'alba, dedicati allo yoga, curati dal maestro Andrea Farina. Da lì in avanti la giornata, oltre a somministrare bibite, gelati, birre o acqua, al mattino proporrà colazioni con le creazioni del re della pasticceria conosciuto in tutto il mondo **Roberto Rinaldini**. Poi macedonie e frutta fresca abbinate - come nel caso degli sfiziosi e particolari assaggi (il cosiddetto finger food) - a drink ad hoc. La carta dei vini sarà ben fornita così come le bollicine, sia italiane che francesi.

Ovviamente vietata la cucina, ma per chi vorrà rimanere sotto l'ombrellone potrà pranzare con qualche piatto freddo preparato e confezionato al ristorante de La Dolce Vita e servito presso L'Atollo. E verso sera, in orario d'aperitivo, altre creazioni, stavolta in versione salata, sempre a cura di Roberto Rinaldini, da abbinare ai propri drink preferiti; non mancheranno caviale e salmone per gli appassionati.

Ci sarà spazio – e questa è la novità più interessante - per alcuni appuntamenti. “Due o tre volte alla settimana vivremo delle serate aperte ad appassionati e non, in cui lo scrittore, divulgatore e degustatore Francesco Falcone racconterà i vini del territorio e non solo, lasciando tuttavia massima a libertà e nessun vincolo anche a chi vorrà passare semplicemente un po' di tempo in riva al mare, ascoltando musica davanti ad un drink” spiega Andrea Tani. Il quale conta di coinvolgere anche alcune tra le attività di spicco del mondo food riminese, tra ristoranti, piadinerie e, perché no, qualche chef, per raccontarsi e portare la loro presenza anche in spiaggia. Comparirà anche lo chef Silver Succi? “Silver è un amico e la nostra collaborazione continua sempre e a prescindere; mi piacerebbe molto coinvolgerlo per qualche serata a tema, vedremo se sarà possibile” lascia la porta aperta Andrea Tani.

Spazio ovviamente anche alla musica con dj set per l'aperitivo e basi musicali soft durante la giornata, un progetto di intrattenimento curato in ogni dettaglio da un altro professionista affermato del settore, Michele Tani, che “casualmente” è anche “parente stretto” di Andrea...

E con gli assembramenti come la mettiamo?

“Assieme ai concessionari della spiaggia, abbiamo pensato a diversi punti di appoggio attorno al chiringuito, proprio per evitare assembramenti al banco. Il rispetto delle norme sarà assoluto”.

Insomma, idee e proposte esclusive in uno spazio che, tuttavia, non esclude nessuno, trasversale, per chi cerca proposte attente, curate, in stile balneare, con i piedi nella sabbia.

Stefano Ferri

Nella gallery: 1) Il logo del Chiringuito. **2)** Andrea Tani (al centro) con Sergio (a sinistra) e Giancarlo Morandi (a destra). **3)** Assieme al bar manager Charles Flamminio. **4 e 5)** Alcuni dei brand