

**Ai Magazzini del Sale di Cervia il “Gran Sipario” di Romagna Osteria, il progetto**

**di Visit Romagna con la Brigata del Diavolo: 13 cuochi sognatori**

**e gli ospiti d’eccezione Corrado Assenza e Gianni Bonaccorsi, i Musicanti di San Crispino**

**e l’Osteria Romagna ciliegina sulla torta del “viaggio dei sensi” in nove tappe**

Un **Gran Sipario** con quindici cuochi, le note della tradizione, quasi tutti i vignaioli che hanno atteso i partecipanti a ogni stazione e alcuni fra i migliori produttori del territorio: venerdì 30 novembre nella superba cornice dei Magazzini del Sale di Cervia **Romagna Osteria** mette il punto esclamativo, la ciliegina sulla torta dello straordinario “viaggio dei sensi” con cui i cuochi sognatori della **Brigata del Diavolo** negli ultimi mesi hanno dato forma e sostanza all’ambiziosa missione di “portare il buono nel bello e nutrirsi dei luoghi magici della nostra terra”.

Era il 22 novembre 2017 quando Fausto Fratti ha chiamato a raccolta diversi dei migliori interpreti della cucina romagnola per illustrare un progetto unico e per certi versi rivoluzionario, figlio anche di confronti e passeggiate al di fuori delle rotte turistiche tradizionali insieme ad Andrea Gnassi. Nella riunione ha raccolto un comune sentire, una sensibilità condivisa che ha poi portato alla nascita di un’associazione ribattezzata appunto “Brigata del Diavolo-Cuochi Sognatori” e all’ideazione di una serie di appuntamenti che coniugassero l’abilità degli chef con storia, arte e cultura: che offrisse al viandante la possibilità di nutrire non solo il palato, ma anche l’intelletto e la sete di conoscenza. Il progetto è stato immediatamente sostenuto economicamente proprio da Visit Romagna e dai vari Comuni tappe di un calendario anno zero intitolato non a caso “Viaggio dei sensi”, ma ha anche attratto fin da subito importanti privati del settore come Bolé Wine e Marr che si sono immediatamente proposti a loro volta di sponsorizzarlo. Oltre a una serie di “amici” che hanno fornito i loro prodotti per gli allestimenti e il momento dell’aperitivo.

**Missione compiuta**

"Sarà per effetto della globalizzazione e del bisogno di ritrovar radici, sarà che c’è un orgoglio romagnolo un po’ sopito, ma pronto e vigile a risvegliarsi se stuzzicato, sarà che la cucina è ruffiana e civettuola e funziona sempre da gran richiamo, sarà quel che sarà... ma questo prima anno è stato indubbiamente un successo” commenta con orgoglio proprio Fausto Fratti, evidenziando: "Un progetto giovane, partito sottovoce, concentrato nell’arco di 4 mesi con 9 impegnativi appuntamenti ha incontrato un pubblico attento, curioso e desideroso di riscoprire assieme bellezze e piaceri del paesaggio e della tavola della Romagna meno omologata".

I luoghi attraversati da questa insolita carovana si sono espressi e raccontati attraverso la musica, la poesia, il teatro, la storia, la cucina. “Siamo partiti il 28 luglio sospesi fra le rovine dell’antica Scorticata a Torriana e abbiamo accompagnato il viandante sulla torre del capoluogo o in una pieve in un bosco a Casteldelci. Abbiamo riportato il pesce nel cuore di Rimini in un’intera giornata che ha visto la Vecchia Pescheria teatro dopo oltre mezzo secolo della vendita del pescato, di una colazione-pranzo in un bistrot ricavato fra gli storici banchi in pietra e una cena da mille e una notte. Siamo entrati nel mondo fatato della Rocca delle Fiabe e del teatro in legno più antico d’Italia a Sant’Agata Feltria e scesi “nelle viscere della terra” del Museo Sulphur di Perticara, sedendoci in tavola nella sala dei minerali di quella che è stata la miniera di zolfo più grande d’Europa. Abbiamo raggiunto il Delta del Po in battello per un aperitivo in un vecchio Casone di Comacchio e ci siamo avvicinati al traguardo con un doppio tuffo nella storia: quella di Verucchio, respirata al Museo Civico Archeologico, nella Rocca Malatestiana (con concerto anteprima di Federico Mecozzi) e nella chiesa del Monastero di Sant’Agostino per una sera sala da gran ristorante. E quella di Santarcangelo, raccontata dall’Antica Stamperia Marchi, le Grotte Monumentali, il Museo Tonino Guerra e le stanze della Rocca mai concesse fino ad allora dalla principessa Donna Marina Colonna. Ora a **Cervia il 30 novembre** omaggiamo questa bella esperienza, con una festa dell’identità romagnola nel cibo e nel vino che abbiamo ribattezzato il “Mercato dei Cuochi”. Un Gran Sipario appunto, preceduto da una visita guidata del quadrilatero storico con tappe al Museo del Sale e al Teatro Walter Chiari che sarà animato dai Musicanti di San Crispino: un congedo gustoso e brillante per cui si sono è già registrato un interesse incredibile in fatto di informazioni e prenotazioni e al tempo stesso un invitante arrivederci al calendario eventi del prossimo anno".

**La super Brigata del Gran Sipario**

Quella di Cervia sarà una vera e propria festa finale per oltre 200 persone con lo sguardo proiettato al 2019, quando l’esperienza 2018 sarà sviluppata ulteriormente in veri e propri pacchetti turistici. Venerdì nei Magazzini del Sale saranno allestiti uno spazio aperitivo, l’Osteria Romagna con quasi tutti i vignaioli delle altre tappe e una cucina con quindici postazioni in cui ogni cuoco declinerà un prodotto di mare, di terra o del cielo in altrettanti piatti. La super Brigata sarà costituita da 13 esponenti del gruppo dei sognatori (in rigoroso ordine alfabetico **Riccardo Agostini** il Piastrino Pennabilli, **Paolo Bissaro** Canonica Casteldimezzo, **Remo Camurani** Cà Murani Faenza, **Omar Casali** Marè Cesenatico, **Claudio di Bernardo** Grand Hotel Rimini, **Fabio Drudi** Taverna Righi San Marino, **Mariano Guardianelli** Abocar Due Cucine Rimini, **Raffaele Liuzzi** Locanda Liuzzi Cattolica, **Massimiliano Mussoni** La Sangiovesa Santarcangelo, **Gian Paolo Raschi** Guido Miramare, **Tiziano Rossetti** Angolo Divino Urbino, **Luigi Sartini** Taverna Righi San Marino, **Silver Succi** QuartoPiano Rimini) e due ospiti d’eccezione: **Gianni Bonnaccorsi** dell’Aciugheta di Venezia e **Corrado Assenza**, autorità indiscussa della gastronomia che il mondo ci invidia e che lascerà il suo rinomato Caffè Sicilia di Noto per il Gran Sipario e per inaugurare domenica 2 dicembre la sala del Grifone del recuperato Teatro Galli di Rimini dirigendo un drappello di cuochi della Brigata del Diavolo.

Ma a Cervia ci saranno anche il pane di Lorenzo Cagnoli Pasta Madre Rimini, il caffé di Leonardo Lelli Bologna, i formaggi del Caseificio Pascoli Savignano e i salumi della Mora del Munio Bagnacavallo

**L’orgoglio del sindaco ospitante**

"E’ un orgoglio ospitare l’evento conclusivo di un'esperienza legata ai sapori e profumi a spasso nei luoghi più suggestivi della nostra Romagna. Un’iniziativa voluta e sostenuta da Visit Romagna per celebrare uno dei valori fondamentali della nostra terra e l'enogastronomia ad alti livelli con i migliori cuochi e chef della Romagna” commenta il sindaco di Cervia **Luca Coffari.**

**Per informazioni e prenotazioni**  
329-0174886  
[info@brigatadeldiavolo.com](mailto:info@brigatadeldiavolo.com)

<http://www.facebook.com/RomagnaOsteria>