



Ristorante Ferramenta: quella Romagna pop-gourmet che sorprende

A Santarcangelo di Romagna, in pieno centro storico, il gusto verace della quotidianità in tavola si fa espressività ed espressione “carnale” di un autentico rispetto gastronomico della materia prima.



Ristorante Ferramenta a Santarcangelo di Romagna (Foto © Facebook).

La **Romagna prosegue** a ritmi crescenti **nel suo cammino di crescita qualitativa a tavola**. Non è una novità, anche se i riconoscimenti stellati e stellari non abbondano in questa parte dello Stivale, siamo in una terra nella quale **cucina, vino e convivialità vanno a braccetto da sempre**. Sono intrinsecamente legati e leganti. Se in più ci si mette quel tocco di professionalità e passione, allora la combinazione perfetta, o quasi, è servita.

L'ultimo testimone di questa impostazione è rappresentato dal **Ristorante Ferramenta, voluto da Rino Mini** (presidente del gruppo Galvanina) a **Santarcangelo di Romagna** (Piazza Ganganelli, 19/20).

Ferramenta a Santarcangelo di Romagna, il ristorante pop-gourmet

Luogo di teatro ma non di teatranti, seppur si viene serviti da personale in “tuta da lavoro”, qui il cibo è coccolato, venerato e offerto con una serietà, dedizione e capacità pragmatica che forse non sempre viene riconosciuta a dovere. Il ristorante è stato ricavato da una vecchia e dismessa ferramenta, di cui l'arredo richiama immediatamente il senso e la dimensione simbolica.



Il ristorante è stato ricavato da una vecchia e dismessa ferramenta (Foto © Facebook).

Siamo in quella parte bassa, in senso geografico, della **Romagna gastronomica** in cui l'amore per la carne e i suoi "derivati", per il saper fare cucina "domestica", con e di quelle mani in pasta che sono testimonianza autentica della cultura di queste terre e di queste genti, ma anche pesce e pizza, è **laica rappresentazione di un culto antico**, se vogliamo endemico e atavico.

Il tutto però sapientemente interpretato in chiave contemporanea. **Senza tanti fronzoli estetico-formali, nel Ristorante Ferramenta si mangia bene!** E oggi poterlo dire e scrivere sembra sia diventata una cosa da non fare, quasi dire una banalità. Bene allora noi saremo banali e scontati. Qui si prova piacere. Qui si vivono momenti culinari autentici in cui la professionalità del servizio, la **qualità del cibo, del vino e della convivialità che si respira** è sentita e appagante.

C'è verità in quello che si vive, che si respira e che si gusta in questo ampio locale, suddiviso in **diverse sale tutte ampie e capaci a loro modo di rispettare privacy commensale**, in cui è altresì possibile acquistare prodotti, rigorosamente artigianali e di ottima qualità.

Il menù del Ferramenta

Ma veniamo al dunque. Si parte con i salumi (coppa, salame, Strolghino, salsiccia secca e prosciutto) e i formaggi (un erborinato piccante e pungente, un vaccino maturato in grotta sapido, giustamente umido e molto profondo e persistente), una piccola degustazione che però sa rappresentare al meglio cosa oggi la Romagna, con spazi di incursione allargati anche oltre

“confine”, sa dire e fare in termini di insaccati e prodotti caseari.



Salumi e formaggi...dalla Romagna in poi (Foto © Riccardo Isola).

Niente primi in degustazione ma passiamo attraverso una splendida, rosea, succosa, carnosa e carnale costata di **Black Angus irlandese** (frollatura di 4 mesi), uno dei tanti testimoni di tagli e pezzature presenti in carta provenienti da 12 Paesi. Un pezzo d'emozione pura. Filamenti dolci, d'adipe animale, dal color bianco intenso tendente al perlato, giustamente e garbatamente capaci di insaporire, in fase di cottura, la parte più magra presente in una taglio perfetto da oltre 800 grammi.



Costata di Black Angus irlandese con frollatura di 4 mesi (Foto © Riccardo Isola).

Adeguata è la scelta suggerita dallo staff di sala, sempre cordiale e accogliente, in alcuni casi forse troppo, in ambito dell'abbinamento enologico con un **Romagna Sangiovese Doc "69" di Ca' Perdicchi di Rimini**.

Infine la cena si chiude con un generoso **assaggio di gelato fatto in casa**. Quello a base di latte, al gusto di [pistacchio](#), e quello a base di acqua, al gusto di [mango](#), hanno permesso di pulire il palato con eleganza e fresca sobrietà.

Un locale consigliato, soprattutto nelle giornate infrasettimanali, nel week-end è molto spesso sold out.

Ristorante Ferramenta di Rino Mini

Piazza Ganganelli, 19/20 – Santarcangelo di Romagna (RN)

Tel. 0541.626141 (Gradita la prenotazione)

Per giorni e orari di apertura: [sito web](#)

Data di creazione

20/05/2019

Autore

riccardo-isola