



Fanin, una grande cucina in un piccolo bistrot

Nel centro storico di Fano, il talento e l'istinto di tre amici danno vita ad un concept multifunzione: un luogo coinvolgente con un ottimo servizio di sala e una cucina che offre esperienze di gusto davvero sorprendenti



I menù del Fanin Bistrot (Foto © Malinda Sassu).

©Giovani, belli e gourmet. Un trio che fa squadra con l'obiettivo di divertirsi e far divertire, senza dimenticare i saperi e i sapori in un territorio di meritata bellezza come le **Marche**. E accade che nella *"Fano delle belle donne e del buon vino"*, l'esperienza di due bartender e la cucina giovane di uno chef dall'animo "nomade" si uniscano per dar vita a **Fanin**, il bistrot che in poco tempo è diventato un vero e proprio "cult" del centro storico della bella cittadina marchigiana, adagiata ad un passo dalla **Romagna**.

In un'Italia dove la crisi fa crescere la voglia d'impresa, non appaia strano che **Andrea Della Santa** e **Alessandro Campanelli**, i due "ideatori" di un punto d'incontro che è diventato un piccolo paradiso per gli amanti del buon cibo, decidano un giorno che fosse ora di tornare un po' indietro nel tempo e rilevare i locali di una vecchia rosticceria per coronare il sogno di una vita. L'incontro e l'amicizia con **Andrea Camussi**, che a soli 28 anni ha già consumato i fuochi delle cucine di molti ristoranti all'estero, ha fatto il resto. Perché ai fornelli non occorre solo passione e voglia di fare ma anche (e soprattutto) un bagaglio di esperienza tra mestoli e padelle.



Da sin, Alessandro Campanelli, Andrea Camussi e Andrea Della Santa (Foto © Vito Camussi).

Fanin Bistrot, un angolo di Fano tra passato e presente

Situato nel cuore del bellissimo centro storico di **Fano**, a pochi passi dal Teatro della Fortuna e da Piazza XX Settembre, il piccolo e curato **Fanin Bistrot** è lo “spazio multifunzione” per chi ama la compagnia ma è anche la bellezza di un angolo di inaspettata intimità.

Tra i tavoli si respira il passato e il presente di uno dei vecchi locali della Fano di una volta, la premessa importante di un format adattabile che rinchioda in sé l'anima del wine bar per l'aperitivo o il dopo cena e, naturalmente, il piacere e la qualità di un ottimo ristorante. Pochi tavoli, un bancone che è il “luogo del bere” di Andrea e Alessandro, da un [cocktail](#) raffinato al calice di vino, meglio ancora se del territorio, visto che qui Bianchelli e Sangiovese la fanno da padrona.

La cucina a vista dove **Andrea Camussi** crea e propone i suoi piatti, incornicia e completa questo locale che tenta di raccontare nuovi gusti partendo dalle materie prime, pesce ma non solo, anche carne e di ottima qualità.

«Il nostro intento è sempre stato quello di aprire un bistrot, un'idea che ci frullava da tempo nella testa – racconta **Andrea Della Santa** che con l'amico **Alessandro Campanelli** gestiva con successo un bar di tendenza in un noto stabilimento balneare della zona – Abbiamo così deciso di nascere sulle ceneri di uno dei locali più antichi

del centro e chiedere ai vecchi proprietari di prendere in prestito il soprannome di questo personaggio famoso in città».

Nel nome Fanin c'è tutta la voglia di vivere di questi ragazzi, il loro coinvolgimento, l'audacia e il desiderio, quel buon gusto tutto fanese della qualità in cucina. E quando la passione fa rima con motivazione, il successo prima o poi arriva.



Lo chef Andrea Camussi (Foto © Malinda Sassu).

Fanese doc e legatissimo alle sue origini ma senza quella paura di partire alla scoperta delle cucine internazionali: lo chef **Andrea Camussi** ha dalla sua parte la giovinezza dei suoi 28 anni ma l'esperienza di un vecchio cuoco che ha girato il globo prima di fermarsi lì dov'era partito. Figlio d'arte, nel senso che dai genitori, il papà Vito in particolare, eredita l'amore per la gastronomia che lo porterà a soli 18 anni a fare la sua prima esperienza a **Saint Barthelemy**, nelle Antille Francesi. Non contento, passa in Australia dove il colpo di fulmine diventa passione e il lavoro di una vita. E poi la Svizzera, nel più famoso ristorante asiatico di Basilea, il celebre [Noohn](#) dove inizia a fare capolino le contaminazioni asiatiche, caratteristica dei suoi piatti dove il tocco gentile si fa ora thailandese ora giapponese. Giusto quella "spolverata" che inventa una commistione elegante tra Oriente e cucina del territorio, non per nulla il suo ispiratore è lo chef **Yoji Tokuyoshi**.

Gli ultimi anni passati in India, Sri Lanka e Thailandia consolidano questo feeling particolare con la cucina asiatica dalla quale ha imparato l'importanza dell'umiltà e il valore della formazione

continua. Ricerca e sperimentazione mai estrema, l'impronta di Andrea Camussi per la cucina di Fanin è spettacolare nella presentazione quanto buona nel gusto. È così che nascono piatti come la *Tartare di spigola con vaniglia in polvere e crema di piselli e pesca* o il *Salmon marinato in arancia e spezie* e servito su base di *lemon curd*.

«La cosa che cerco di fare nei miei piatti è dare tutto me stesso e carta bianca al mio cervello»

dichiara **Andrea Camussi** e c'è da scommettere che la voglia di "contaminazione" potrebbe portarlo ancora all'estero per altre esperienze, vedi il Centro America, un'altra sua passione.



Tartare di spigola con vaniglia in polvere e crema di piselli e pesca (Foto © Vito Camussi).

Far bene con semplicità è sinonimo di raffinatezza, nella cucina di Andrea Camussi per Fanin Bistrot. È la trasformazione di ogni piatto in un'esperienza, tutto in piccole dosi per far sì che i sapori siano distinguibili nel loro essere mediterraneo ma con quel piccolo accento fusion che qui non è sinonimo di confusione ma tocco e leggerezza. L'uso sapiente di spezie e polveri, in un gioco friendly – chic tra freschezza e croccantezza non guasta e non invade, anzi si combina benissimo nei piatti di mare che vanno dal *Tataki di Tonno* alla *Carbonara di calamari e gamberi con curry e curcuma*.

L'impronta della cucina rimane senza dubbio moderna, molto curata nell'estetica e dominata da verdure ma anche frutta di stagione, da riuscite marinature e fermentazioni "homemade" che

contemplano anche le carni, come il *Tonno di coniglio e gin*. I vegetariani e i tradizionalisti non rimangono indietro con portate pensate e proposte nella superba *Carbonara Vegetariana* e i *Passatelli* di Andrea che sembrano essere usciti dalla mano della nonna.

Una cucina stimolante ma confortante al tempo stesso, un locale di grande personalità e dal tocco giovane e moderno dove la gentilezza e l'ospitalità la fanno da padrona. Verrebbe da dire in questo caso che "chi fa da tre fa per sé" parafrasando al contrario un motto che per Andrea, Alessandro e lo chef Camussi calza a pennello e trova perfetta sintesi nell'animo vivace e di gusto di Bistrot Fanin.

Fanin Bistrot

Via Montevecchio 35 – Fano (PU)

[Facebook](#)

Data di creazione

13/11/2019

Autore

malinda-sassu