



## CERVIA UN MARE DI SPORT E SAPORI

*Enogastronomia, Fitness*



Testo di Lamberto Selleri

“Cervia, località balneare della costa romagnola, famosa per le saline già sfruttate all’epoca dei Romani”.

Questa è la dizione classica che troviamo scritta sulle cartoline illustrate di Cervia che le nostre nonne spedivano ai parenti stretti e al consorte rimasto alla magione in attesa di tornare al mare solo il giorno in cui riportava a casa la famiglia. A quell’epoca era consentito ai più giovani fare il bagno solo quattro ore dopo la colazione o il pranzo.

I castelli di sabbia, le piste di sabbia dove il “cricco” faceva correre i coperchini delle bibite e il tamburello, erano gli svaghi in voga. Solo su prescrizione medica agli adulti erano consentiti i bagni di sabbia: il corpo veniva completamente ricoperto di sabbia ad esclusione del capo che restava scoperto. I villeggianti più benestanti potevano permettersi, dopo il bagno, di comprare gli stecchi di frutta caramellata o un bombolone alla crema. A mezzogiorno tutti in pensione: il pranzo è servito. La sera per gli adulti nessuno svago se non chilometri di conversazione, seduti in poltrona, nel giardino che dava sulla strada principale. I piccoli giocavano a “cucco a piano terra”. Per i ragazzini che avevano superato le medie, dopo aver lanciato sguardi furtivi lontano dagli occhi dei genitori, iniziava l’epoca delle “cotte marinare”. Cotte innocenti: solo l’anno successivo si poteva sperare in un primo abboccamento e in un furtivo bacio sulla guancia.



Viviamo nell'era dell'innovazione : Cervia è ancora luogo di ombrelloni e mare, ma non solo. Gli sport ora praticabili sulla spiaggia hanno attirato nuove categorie di turisti: quelli che, anche in vacanza, continuano a praticare il loro sport preferito. Mentore di questa Iniziativa è Claudio Fantini che, nel 1984, porta nello stabilimento balneare di Cervia allora gestito dal padre, il primo torneo di Beach Volley d'Europa.

Di fatto Cervia, dal 1984, è diventata il punto di riferimento italiano per gli sport che si praticano in spiaggia. Il "Fantini Club" dispone di 34 mila metri quadrati di arenile lambiti dal mare per 200 metri.

Il "Fantini Club" non è uno stabilimento esclusivo che richiede un biglietto di accesso. Tutti possono entrarvi, usufruire delle attrezzature e scegliere di imparare o cimentarsi negli sport preferiti. E' in pratica una "cittadella balneare - sportiva", in riva al mare Adriatico, tra Milano Marittima e Cesenatico. Neofiti, esperti, principianti o professionisti: porte aperte a tutti e tutti possono entrare e praticare o seguire corsi di golf cage, beach soccer, beach tennis, spinning, yoga e pilates, beach volley, foot volley, paddle, bocce, ping pong. Vi sono inoltre la palestra, la scuola o il noleggio catamarani, scuola o noleggio di surf e sup, skate school, noleggio e scuola di vela. Il Club dispone anche di un centro Fitness e di una Wave SPA e ombrelloni per la tintarella. Il "Fantini club" è strutturato per ospitare eventi sportivi, meeting, ricorrenze e matrimoni con tanto di celebrazione religiosa sulla spiaggia, celebrazione proposta anche nei mesi estivi il sabato pomeriggio. Per chi voglia prolungare il soggiorno a Cervia, a pochi passi dalla spiaggia si trovano l' Hotel Sport Club, con piscina e ristorante e Villa Fantini che dispone di confortevoli appartamenti fruibili tutto l'anno .



Ho lasciato per ultimo l'argomento più stuzzicante: la gastronomia.

Nello stabilimento "Fantini Club" si trovano un self service mediterraneo, un chiosco piadina, tre bar, il fruit bar oltre al bar della Riva e al ristorante Wave Spa. Il fiore all'occhiello è il **Ristorante Calamare** che, in termini cavallerizzi, possiamo definire di razza. Gli elementi romantici e glamour di una location accogliente e rilassante fanno da contorno ad una cucina di autentico benessere globale, in linea con la filosofia *High Quality Lifestyle* che, al grido di: "*Be active, be genuine, be relaxed, be positive!*", da tempo contraddistingue il "Fantini Club".



A coordinare il progetto culinario è lo **Chef Consultant Samuele Zani** che, in stretta collaborazione con lo Chef residente, **Matteo Magnani** e la sua équipe di professionisti, propone piatti legati al territorio, ma che strizzano l'occhio all'internazionalizzazione, data dall'utilizzo di grandi varietà di verdure, frutti e germogli e dall'originalità degli accostamenti.

Abbiamo pescato dal menù:

Antipasto. "**Tra orto e mare**": nasce dalla volontà di rileggere un classico piatto della cucina del mare, l'insalata di mare, in chiave più fresca e attenta alla stagionalità e alla salubrità del piatto, utilizzando, oltre a seppie, polipi e mazzancolle di prima qualità, ortaggi e tuberi di produzione locale e di stagione, legando il piatto all'entroterra, per una proposta fresca e salutare.



Primi. **"Passatelli del molo"**: un primo piatto fortemente legato al territorio, dove i passatelli, fatti a mano secondo tradizione, sono uniti a gamberi e totani nostrani, entrambi prodotti che si possono trovare nelle reti dei capanni da pesca, per questo assumono l'epiteto "del molo". Questi tre elementi, tipici nel territorio Cervese, sono amalgamati con l'utilizzo di un fresco tocco di limone, pomodorini bruciati al forno e una nota croccante data da un crumble al nero di seppia. **"Risotto in bianco di mare"**: condito con leccia marinata, fave e profumo di caffè.



Secondi. **"Omega 3"**: un piatto che unisce diversi ingredienti tutti legati dalla particolarità di contenere gli acidi grassi essenziali omega 3, utili nella dieta quotidiana di ciascuno di noi, sia per prevenire patologie cardiache che salutari per il cervello. Per il piatto viene utilizzato freschissimo pesce azzurro, tutto proveniente dal mare Adriatico come sarde, alici e sgombri gratinati al forno e abbinati a un pesto di spinaci e menta e una mostarda di cipolla rossa e semi di lino. **"Polipo allo zafferano e Curcuma"**: polipo cotto alla brace con profumo di zenzero ed erba cedrina. **"Lo Yin e lo Yan"**: tonno piastrato al cumino, patata dolce e patata viola.

Si conclude in dolcezza con **"Pane alla vaniglia"**: cioccolato fondente e mango, dessert che utilizza il più classico degli abbinamenti, pane e cioccolato, composto da una spugna sifonata alla vaniglia, un cremoso al cioccolato fondente ed una salsa e un chutney di fresco mango tropicale. **"Sbriciolona con gelato alla crema e fragole"** **"Cioccolato fondente"**. Il cuoco Matteo Magnani è di origine mantovana e la sbriciolona è un piatto tipico delle sue parti che prepara con ottimi risultati. In cantina, i vini di spessore locali e nazionali non invecchiano.



*Il ristorante, quest'anno per la prima volta, è aperto sia per il pranzo che per la cena, ma cambia veste a seconda delle occasioni. Il pranzo è all'insegna del gusto e della leggerezza con proposte fuori menù fresche e sfiziose, come piatti di pesce, insalatone, ma anche proposte di terra e piatti vegani, perfetti per una pausa gastronomica che si adatta alla vita da spiaggia, senza rinunciare al gusto e alla qualità.*

A cena, con indosso il suo abito da sera migliore, il "Calamare" cambia forma e mostra il suo lato più suggestivo e glamour. Il menù si impreziosisce con crudité a base di freschissimo pescato locale, mentre l'atmosfera ricorda luoghi esotici e rilassanti, con palme, amache, angoli relax e giochi di luce e candele a illuminare i tavoli al coperto, per le sere più fresche, o direttamente sulla spiaggia, per romantiche cene a piedi nudi sulla sabbia.

[www.calamare.it](http://www.calamare.it)

[www.fantiniclub.com](http://www.fantiniclub.com)