



Raspeii

MAGAZINE



#iomangioitaliano

www.raspeii magazine.it

Fano (Pesaro Urbino)

LA LANTERNA

Di fronte all'Adriatico piccolo albergo con ristorante d'alta qualità

Impegno, voglia di fare, spirito di servizio, professionalità: Fano, questo suo alberghetto/ristorantino, mi hanno fatto pensare che la ristorazione italiana, che l'Italia intera non siano ancora finite, non siano ancora del tutto il regno della superficialità e del gastro-cialtronismo.

La mamma in cucina, il papà in sala con figli e genero per un gioiello della gastronomia marchigiana ed italiana. "Scampi di Fano" suggerisce il menu in caratteri cubitali e, poi, anche la proposta di un modo di assaggiarli, "al sale" (??? !!!). Quando li ho visti ancora crudi, tre solo più tre, ben allineati, enormi, ho gioito per aver scoperto un'ulteriore grande curiosità di questo angolo di mar Adriatico ed ho pregustato il piacere dell'assaggio: qualche decina di minuti dopo, nella loro sapiente straordinaria essenzialità, addirittura nella loro "banalità" gastronomica, anche se a prezzo non basso sarebbero stati poi i più buoni mai assaggiati.

L'entusiasmo comincia già nel "libretto" illustrativo che è un inno d'amore, pieno di indicazioni e notizie, su tutto quanto c'è di buono e di bello non solo nella città ma in tutta la regione. E poi l'elenco dei fornitori: dalla pasta di **Carla Latini**, ai risi di **Gabriele Ferron** (Isola della Scala, VR) e **Piero Rondolino** (l'Acquerello di Livorno



Ferraris, VC)...A vostra disposizione, oltre ad una dozzina di camere, per un ghiotto banchetto la grande bella struttura dell'Axì ("Così"); per tutte le buone altre occasioni una sala nuova, rilucente ed elegante, affacciata sull'ampio parcheggio lungo la statale che costeggia il mare.

Andrete giù di testa, dopo la minestrina in brodo di pesce, con la gallinella di mare in porchetta, i passatelli con ragù bianco di calamari e mazzancolle, i già celebrati inarrivabili giganteschi scampi pescati qua fuori (11 euro l'etto), i gelati della casa con le succulente amarene di Cantiano, la tazzina della tipica Moretta...

Indimenticabile pranzo medio completo con 70-80 euro.



SOUVENIR

Sul molo di Fano ci sono ancora i trabucchi (i "quadri"), capanni con le grandi reti quadrate che venivano calate per poter pescare anche quando in mare non si poteva uscire. Poi c'è l'interno, fino ad arrivare a Fossombrone, con la campagna e la collina che danno la Casciotta di Urbino ed il Formaggio di Fossa di Sogliano ma che offrono latti di vacca e di pecora che la COOPERLAT raccoglie nelle sue 13 cooperative e che trasforma nei suoi quattro caseifici di Jesi, Colli al Metauro, Amandola, Torino.



Fano (Pesaro Urbino)
loc. Metaurilia, S.S.Adriatica sud 78
HÔTEL LA LANTERNA
Tel.0721.884.748
335.367446
Fax 0721.884.178
www.allalaterna.com
info@allalaterna.com
chiuso domenica sera e tutto lunedì

VOTO	15.5/20
POSIZIONE	★★☆☆☆ 2 su 5
AMBIENTE	★★☆☆☆ 2 su 5
SERVIZIO	★★☆☆☆ 2 su 5
VINI	★★☆☆☆ 2 su 5

