

27 novembre 2018 - [Russi](#), [Economia & Lavoro](#), [Società](#)

Trattoria Flora, la cucina romagnola nella Guida Michelin



[Trattoria Flora](#)

Ora con un riconoscimento in più

Trasformazione

Era il 4 novembre 1989 quando Albarosa Chiapponi e Giacomo Tedaldi, moglie e marito, videro il bar e l'alimentari situati nelle mura del locale di proprietà della famiglia Chiapponi, diventare ristorante, quello che oggi conosciamo come Trattoria Flora e quello che, come afferma Tedaldi, alcuni chiamano "Il tempio della ristorazione".

Un giorno molto importante e significativo per le loro vite.

Sì, perché la Trattoria Flora, col passare degli anni, è diventato un ristorante sempre più noto ed apprezzato al punto di entrare a far parte, nel 2000, dei locali consigliati dalla Guida Michelin.

Trattoria Flora

Trattoria Flora è un ristorante di cucina tipica romagnola che basa il suo successo sulla tradizione e sul rispetto delle ricette di una volta.

Il menù è molto fedele alla tradizione e varia a seconda del periodo in modo da esaltare i prodotti del territorio nel rispetto della loro stagionalità e freschezza.

Specialità

Appaiono così nel menù della trattoria, per due mesi all'anno, le rane nostrane pescate direttamente nei canali della zona; la selvaggina, che compare nella carta nei mesi invernali e due dei cavalli di battaglia della cuoca: i funghi porcini ed il tartufo bianco.

“I primi piatti sono tutti rigorosamente fatti a mano con il mattarello dalle nostre donne” afferma orgoglioso Giacomo.

Come anche i dolci, tutti fatti da cima a fondo da Albarosa.

Chi sono “i re di questo impero”?

Albarosa Chiapponi è il “capo” della cucina, tra i fornelli tutto è sotto la sua giurisdizione e, come afferma il marito: *“Dalla cucina non esce neanche il cesto del pane se prima lei non lo ha controllato”*

Essa ha ottenuto diversi premi e riconoscimenti, tra cui spicca la sua premiazione al Grand Hotel di Rimini (ma anche altri consegnatole ad esempio da Ascom e Camera di Commercio).

Giacomo Tedaldi, il marito di Albarosa, dopo anni di carriera come impiegato, ora si dedica interamente al locale, assieme alla moglie, ma tenendo le dovute distanze dal regno culinario di Albarosa.

Giacomo infatti si occupa del ricevimento dei commensali, delle pubbliche relazioni e della sala assistendo anche, in veste di “aiuto-cameriere” la ragazza che serve ai tavoli.

Guida Michelin

Grande gioia per la coppia che, dal 2000 fino ad oggi, vede il proprio locale ogni anno indicato dalla [Guida Michelin](#), oltre che in altre guide.

In più, da circa due anni, Trattoria Flora si è aggiudicata anche un posto nella categoria “Bib Gourmand”, indicata nella Guida Michelin con il “Bibendum”.

Il Bibendum che si lecca i baffi è associato a ottime esperienze gastronomiche al di sotto dei 35 euro.

Essersi aggiudicato un posto nella categoria Bib Gourmand significa che il locale è stato selezionato dagli ispettori della Guida Michelin per l'eccellente rapporto qualità/prezzo.

In tutta Italia, sono solo 250 le trattorie che si sono aggiudicate questo riconoscimento che invece è stato riconfermato a Trattoria Flora anche per il prossimo anno.

Ecco cosa afferma l'ispettore della Guida Michelin: *“Atmosfera di altri tempi, caratterizzata da sapori autentici e nel rispetto della tradizione romagnola, per una semplice trattoria, grande nel gusto. I nostri preferiti: tagliolino al tartufo - faraona alla cacciatrice - zuppa inglese”*.

Adesso

Dopo la settimana dedicata a “Valli e Pinete”, che è stata molto piena ed impegnativa, lo staff di Trattoria Flora si prepara al periodo delle festività con grandi tavolate e cene aziendali per ricominciare la programmazione degli eventi con l’anno nuovo.

Opera d’arte nella cucina romagnola

Per concludere la presentazione di questo locale ci soffermiamo su quello che solitamente dovrebbe essere il principio: il biglietto da visita.

Su di esso, Albarosa e Giacomo hanno deciso di “osare” illustrando Flora, la dea rappresentata nella Primavera di Botticelli per sfruttare il parallelismo tra il nome della dea e quello del locale.

Ed è con un pizzico di orgoglio che l’amministratore di Trattoria Flora ci racconta di una cliente che ha affermato: “Un’opera d’arte nella pittura italiana abbinata ad un’opera d’arte nella cucina romagnola”.

Valentina Orlandi

Galleria immagini



[Trattoria Flora](#)



[Trattoria Flora](#)

Tag: [trattoria floraguida michelincucina tipica romagnolaBib Gourmand](#)

Collegamento sorgente: <http://www.ravenna24ore.it/news/ravenna/russi/0083609-trattoria-flora-cucina-romagnola-nella-guida-michelin>