

Tre ristoranti di Bagno tra i migliori della regione

Nella guida 'Emilia-Romagna a tavola 2026' tra i 150 locali primeggiano il Ristorante del Lago, DaGorini e quello dell'Hotel Tosco-Romagnolo

'Emilia-Romagna a tavola 2026', agevole e piacevole guida alla scoperta dei migliori 150 ristoranti del territorio regionale, realizzata da Gianluca Montinaro (posteditori), mette capotavola per il territorio della Provincia di Forlì-Cesena 17 locali. Fra essi, tre campeggiano nel comune di Bagno di Romagna, unico per la Valle del Savio (Bagno, Mercato Saraceno, Sarsina, Verghereto) nelle pagine della guida. Venendo ai tre ristoranti, che fanno leccare i baffi ai più esigenti e provetti gourmet dell'alta ristorazione, sono DaGorini di San Piero in Bagno, Hotel Tosco-Romagnolo-Paolo Teverini a Bagno, Ristorante del Lago di Acquapartita. Ma al Ristorante del Lago vince alla grande il vino, con la sua spettacolare cantina diretta da Andrea Bravaccini, tanto che gli è stato conferito il Premio Sommelier dell'anno Emilia-Romagna a Tavola 2026/Sarzi Amadè. «Un ristorante – scrive, fra l'altro, la guida – che offre una mastodontica cantina, che vanta ben 1.800 referenze e quasi 10.000 bottiglie, tra cui esemplari unici



Andrea Bravaccini, Ristorante del Lago

al mondo con storie, anche ultracentenarie, ricche di aneddoti, tutte da stappare. Nella cornice di un bel paesaggio lacustre appenninico, campeggia da oltre 50 anni questo ristorante a conduzione familiare (ora in mano alla generazione giovane della famiglia Bravaccini: Simone ai fornelli, Andrea in sala e cantina), che ha fatto della classicità un suo punto di forza». Scendendo da Acquapartita a San Piero, il segnalibro di Emilia-Romagna a tavola 2026 fa alzare la

freccia per il centro storico del paese, all'inizio di via Giuseppe Verdi, dove è vera musica per il palato la cucina del Ristorante DaGorini. Questa la sintesi della guida: «Per Gianluca Gorini la Romagna appenninica che guarda verso la Toscana e l'Umbria è praticamente casa: qui ha trascorso una parte importante della sua formazione professionale e a San Piero, dal 2017, assieme alla moglie Sara, ha deciso di stabilirsi». Da San Piero, dirigendosi a sud, dopo appena qualche chilometro, incastonata fra boschi e foreste, vi è la storica località termale di Bagno di Romagna, dove la cucina è il regno del maestro chef Paolo Teverini col ristorante omonimo, corredato di magnifica cantina che conta 1.300 etichette. «Inserito dal 1986 nello storico Hotel Tosco Romagnolo – scrive la guida – il ristorante, nel tempo, ha aggiunto, alla valorizzazione delle materie prime del territorio, dai funghi ai tartufi, dai formaggi alla selvaggina, la proposta di piatti creativi e un'attenzione salutistica, anche perché l'albergo stesso è dotato di un centro benessere».

Gilberto Mosconi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



197689