Alto Ristorante: una nuova voce della cucina di memoria, brace e visione

20250402125844a7c083211-1c791e04

Cervia. Sul rooftop della Riviera romagnola, a pochi passi da quel mare che ispira e nutre, riapre **Alto Ristorante**, non come una semplice conferma, ma come un nuovo inizio. Un cambio di passo netto, deciso, che nasce da una visione condivisa tra proprietà e cucina: ripartire dalla tradizione, senza svilirla con twist forzati, riscoprendo gesti, fuochi, ingredienti e stagioni. A guidare questa nuova era è lo **chef Andrea Vailati, classe 1995, lodigiano di nascita ma romagnolo per scelta e appartenenza affettiva**. Un cuoco con le idee chiare e le mani allenate, cresciuto tra il banco della storica macelleria Cazzamali e le partite del ristorante Berton, prima di approdare al Magnolia di Alberto Faccani, dove per sei anni ha affinato visione e tecnica fino a diventarne executive. Ora, a 29 anni, firma per la prima volta un progetto tutto suo, con la libertà e la responsabilità che questo comporta.

La cucina di Alto è stata completamente ripensata, sia in termini di ambienti che di filosofia. **L’intero blocco operativo è stato ribaltato – letteralmente – per offrire alla brigata uno spazio di lavoro funzionale, tecnologico e aperto alla creatività**. Ma non è l’hi-tech a dominare: sono le cotture ancestrali, la brace viva, la fiamma lenta, a raccontare la direzione intrapresa. Una cucina che parte dalla memoria per svilupparsi in piatti dal gusto nitido, contemporaneo, ma mai dissonante.

In carta, **ricette che profumano di stagioni, mare e orto, costruite con rigore e sensibilità**. Accanto alla proposta à la carte, trova spazio il menu degustazione “Sbarco in Romagna”, otto portate che cambiano in base alla disponibilità del mercato ittico e alla collaborazione quotidiana con chi coltiva l’orto. Nessun virtuosismo fine a se stesso, ma la volontà di costruire un racconto coerente, armonico, profondamente territoriale. E poi ci sono le **Cenette. Sotto le stelle, al settimo piano**, nella terrazza panoramica che regala una delle viste più suggestive della costa, prende forma un format informale ma curatissimo, perfetto per le sere estive. Lì dove l’altrove incontra la Romagna, il cibo incontra il cocktail.

Già, perché Alto è anche bar. E non un bar qualsiasi. **La proposta di mixology, orchestrata da Niccolò Amadori, segue la stessa filosofia della cucina:** rispetto per la materia prima, stagionalità, abbinamenti intelligenti. La formula bistrot consente agli ospiti di vivere un’esperienza gastronomica più dinamica, scegliendo liberamente tre o più mezze portate dal menu “Sbarco in Romagna”, ad un prezzo ridotto e condiviso per tutto il tavolo. Il servizio è misurato, elegante, senza formalismi inutili. L’ospite è accolto, ascoltato, accompagnato. Alto non è solo un ristorante. È un luogo dove la cucina si fa linguaggio, dove la brace non è nostalgia ma consapevolezza, dove ogni piatto diventa occasione di incontro. Un progetto coraggioso, ambizioso, che ha il sapore delle scelte vere. Quelle che non inseguono la moda, ma la propria identità.