

DENOMINAZIONE IMPRESA

FRONTEMOLO SRI

DESCRIZIONE DEL PROGETTO D'IMPRESA (Max 2000 battute)

**Enogastronomia. Ristorante Frontemolo a Marina di Ravenna: rinnovo locale e scoperta di un bunker**



Ha riaperto l'ex ristorante "Al Porto", un locale storico che – negli anni '80 e '90 – è stato un importante riferimento per gli amanti della cucina di pesce. Il ristorante, chiuso da tempo, ha – durante l'inverno – ritrovato il suo fascino attraverso un attento lavoro di ripristino dei locali ed una rimodernizzazione. Il locale si trova, come dice il nome stesso, proprio davanti al canale Candiano, e dalla vetrata si scorgono le navi in movimento.

Per il menù i nuovi gestori non hanno però puntato sul pesce, ma sulla cucina romagnola stagionale, di terra e griglia: un menu' che cambia seguendo il ritmo delle stagioni.

Durante i lavori di pulizia del giardino interno, una bellissima sorpresa: **fra le canne e le sterpaglie alte ed incolte, è riemerso un bunker della seconda guerra mondiale, un rifugio di cui solo i vecchi marinai conoscevano l'esistenza**, rimasto nascosto per tanti anni.

Una sorpresa per i giovani titolari del ristorante, Martina in sala e Alberto in cucina, ed anche per i clienti che – curiosi – visitano fra un cappelletto ed una grigliata mista, il "Bunker in giardino". Un bel regalo della storia, in un locale dal fascino ritrovato. Dentro e fuori.

Queste le esperienze dei soci dell'azienda:

RITA GUERRINI

classe 1963, consulente aziendale e formatore nelle aree marketing e comunicazione d'azienda.

sito completo visionabile su [www.ritaguerrini.it](http://www.ritaguerrini.it)

ALBERTO OTTAVIANI,

classe 1994, scuola alberghiera e diploma di cuoco, ha già al suo attivo 5 anni di attività lavorativa continuativa, oltre alle stagioni svolte a fianco ai suoi maestri, presso le piu' rinomate strutture alberghiere della riviera romagnola. Appassionato di cucina romagnola, è un ottimo grigliere, e si sente: la carne alla griglia del frontemolo, non ha paragoni!

MARTINA MASSI

classe 1994, scuola alberghiera e diploma di caposala, ha già al suo attivo 5 anni di attività lavorativa continuativa, oltre alle stagioni svolte a fianco ai suoi maestri, presso le piu' rinomate strutture alberghiere della riviera romagnola. Al terzo livello del corso da sommelier, è appassionata di vini e birre. In sala, coordina il servizio con simpatia e professionalità.