



[Il progetto eno-gastronomico "Lingua" si estende aprendo anche l'Area Bar](#)

**Il poliedrico chef Paolo  
Bissaro: “Piatti iconici e  
semplici che mettono Lingua  
al servizio di chi transita  
o lavora”**

**Evento inaugurale sabato 23 dicembredalle ore 10 in via Solarolo  
n. 13 tra colazioni artigianali, musica aliena eopere d'arte che  
spaziano da  
Andy Warhol a Gianluigi Toccafondo**

**“Cos'è Lingua? Una sorta di ‘stazione orbitante’ perché sorge in  
un non-luogo che richiama le origini dell'accogliere e del  
ristorare”**

A confine tra il comune di Rimini e il comune di Santarcangelo, a 200 metri dal casello di Rimini Nord, c'è una casa rossa, che tutti i riminesi, soprattutto durante il tragitto per imboccare o uscire dall'autostrada, o transitando per la Romagna, avranno notato.

Lì, adesso, da poco più di un mese, c'è Lingua, il nuovo progetto eno-gastronomico nato da un'idea dell'imprenditore Fabio Rivi e del poliedrico chef Paolo Bissaro.

Un luogo all'insegna del gusto, che ora integra l'Area della Ristorazione aperta a inizio novembre con l'Area Bar, aggiungendo un nuovo ingrediente alle sue 'papille gustative' con uno spazio dedicato alle colazioni frutto della produzione artigianale di Officine-Lingua: brioches sfogliate francesi fatte in casa, panettoni tutto l'anno, panini alla brace e torte.

Come spiega lo chef Paolo Bissaro “dal menù del

bar ci sarà una piccola carta per un accesso più semplice al linguaggio di Lingua con piatti iconici e semplici che mettono Lingua a servizio anche di chi transita o lavora”.

Sabato 23 dicembre, in particolare, è in programma l'evento inaugurale presso la sede di Lingua in via Solarolo n. 13 (a 200 metri dal Casello di Rimini Nord) durante la quale gli ospiti potranno assaggiare la brioche sfogliata francese che nasce dal dialogo tra Paolo Bissaro e Andrea Poggiali, responsabile di Officine Lingua e “ricercatore di lievitazione”.

Il locale spalancherà le porte ai viandanti, buongustai e semplici curiosi alle ore 7.00, mentre dalle ore 10 spazio alla colazione/party accompagnato da un concertino meccanico del duo dj Supersonick e dj Starla con un'interpretazione di “musica aliena” del miglior David Lynch.

Oltre all'esperienza gustativa, sarà l'occasione anche per vivere un'esperienza visiva e sinestetica grazie alla mostra permanente all'interno degli spazi di Lingua realizzata in collaborazione con la Galleria d'arte Rosini di Riccione con opere originali firmate da Andy Warhol, Gianluigi Toccafondo e Mario Schifano, solo per citarne alcuni.

Alle ore 12, invece, per chi desidera rimanere (o arrivare), la crew del Ristorante Lingua farà assaggiare un piatto di Risotto di bucce di parmigiano alla brace e fondo bruno di cipolla.

“Le bucce di parmigiano sono alla base dei sapori ancestrali – dice lo chef Bissaro -. Trovo intollerabile che non vengano utilizzate quando in realtà all'interno di quel sapore è codificata la cucina italiana”.

“Lingua è un luogo nel quale i sapori sono seri, profondi, e, allo stesso tempo, divertenti grazie alla nota più ‘autoironica’ dell'offerta del bar –precisa Bissaro -. Mi piace immaginare il nostro progetto come una ‘stazione orbitante’ perché sorge in un non-luogo che richiama le origini

dell'accogliere e del ristorare".

Paolo Bissaro, nato a Bolzano ma trapiantato a Rimini nel 1982, nel giorno in cui l'Italia vinse i mondiali.

Il Bar sarà aperto 7 giorni su 7 dal 23 dicembre "in modo perpetuo" come il brodo che accompagna il cappelletto di Lingua.

CONTATTI

<https://linguarimini.it/>

Mail: [linguarimini@gmail.com](mailto:linguarimini@gmail.com)

Telefono: 0541 179670