

RESTAURANTI D'ITALIA 2005

TRE GAMBERI / NEW ENTRY

DI **Clara Barra**
FOTO **Paolo Righi**

LOCANDA DEL GAMBERO ROSSO

Bagno di Romagna (FC) | via G. Verdi, 5 | tel. 0543 903 405

PREZZO 33,00 euro vini escl. | QUALITÀ / PREZZO alto



Locanda del Gambero Rosso. C'era una volta...

Nel 1951 nonna Diva e nonno Cecco rilevarono una vecchia osteria dove si beveva solo vino vicino alla piazza del Mercato e cominciarono a far da mangiare soprattutto per i tanti operai che lavoravano nella zona (all'epoca a Bagno di Romagna non c'era luce né acqua corrente). Il nonno tutti i giorni preparava una carne in umido nel coccio (agnello o cacciagione) e la brace su cui cuoceva la carne; la nonna tirava a mano quattro tipi di pasta. Era una zona molto povera, c'era poca frutta, poca verdura, poco di tutto insomma. Il locale aveva però un suo successo e il lavoro andava bene, al punto che dopo qualche anno s'ingrandì e nel '75 divenne anche locanda. Giuliana, la figlia, nel frattempo si era sposata con Moreno e lavoravano tutti e due al Comune di Forlì dove si e-

rano trasferiti. Gli anni passavano, Cecco e Diva cominciarono a sentire la stanchezza di questo lavoro. Nel 1992 Giuliana, che fin da quando era piccolina bazzicava per la cucina aiutando i suoi, prende la decisione di subentrare ai genitori. «Ho pensato di riproporre antiche ricette, piatti del tutto dimenticati a volte anche volutamente cancellati perché rappresentavano tempi grami che la gente non voleva ricordare - racconta sorridendo Giuliana - Così, ►





I "basotti", tagliolini croccanti al forno. Sotto, l'insegna della trattoria romagnola e, nella pagina precedente, Giuliana, che ha ereditato la tradizione dai genitori, Diva e Cecco.



► con l'aiuto di mia madre Diva e di una mia amica maestra, pian piano sono riuscita a ricostruire una sorta di ricettario: una ricerca che continua tuttora». Nel '95 Giuliana e Moreno ristrutturano completamente il locale, «sempre con uno sguardo al passato» spiega Moreno. «Dal momento che avremmo trascorso qui gran parte della nostra giornata - gli fa eco Giuliana - questa avrebbe dovuto essere un po' come la nostra casa, no?» E quindi all'ingresso il caminetto, la vecchia macchina da cucire che la nonna Diva - oggi 91 anni - ancora adopera, il bancone del bar; le tre salette con le pareti decorate a mano, copriaplique all'uncinetto, una vecchia pendola, un'antica credenza, vecchie foto di famiglia alle pareti (insieme però a foto recenti, di cui alcune con personaggi famosi). Ovunque bel-

lissime composizioni di arbusti, rami e frutti del bosco raccolti da Moreno, che si occupa - oltre che della contabilità - anche di procurare le varie verdure selvatiche ed erbe spontanee sulle quali si fonda la proposta di Giuliana: papavero, rosolaccio, cicerbita (più nota come cre-spigno), acetella, tarassaco, finocchio, tutte le erbe della famiglia della cicoria, dei radicchi selvatici, e poi more, sambuco...

Il nome - "Locanda del Gambero Rosso" - viene deciso ricordando la favola di Pinocchio. «Quando abbiamo aperto è stata proprio dura, non veniva nessuno! Ovviamente la clientela che frequentava il locale dei miei l'avevamo perduta. Figurarsi che per non far vedere che chiudevamo già alle nove e mezza, ci mettevamo qui davanti al camino a parlare, io mio marito e mia mamma finché non arrivava un'ora "decente" - ricorda Giuliana - Per tre mesi siamo andati avanti così; la mamma mi diceva "smetti, chi te lo fa fare, torniamo a far tagliatelle", noi invece abbiamo voluto continuare a tutti i costi. Poi, piano piano (per fortuna!) la situazione si è sbloccata, gli amici hanno mandato amici che poi hanno mandato altri... e così via». «Non pensavamo che saremmo riusciti - an-

nuisce Moreno - siamo stati forse un po' ingenui ma se avessimo un po' progettato o razionalizzato il tutto forse non saremmo qui ora!» Dal 1998 anche Michela, la figlia di Moreno e Giuliana, una ragazza bella, solare e sorridente, aiuta nell'impresa di famiglia occupandosi della sala. Laurea in Scienze Politiche, diploma da sommelier, non ha esitato a lasciare il fidanzato - un rapporto che durava da tanti anni - perché non condivideva questa sua passione. Moreno a

parte, alla Locanda sono tutte donne, Giuliana e Paola in cucina, con la supervisione dell'arzilla nonna Diva; Michela e due ragazze in sala (con lo sguardo vigile di Moreno). «Bisogna crearsi un'identità, crederci e mantenerla - sostiene lui - non possiamo stravolgere più di tanto una cucina che di per sé non ne ha bisogno». Non possiamo che essere d'accordo mentre cominciamo a gustare le delizie della cucina. A partire dalla "panzanella" servita con un'insalatina di carne lessa e pane fatto in casa; segue la "fricassea" con uova, cipolla, pomodoro e basilico accompagnata da una zucchina ripiena di carne: piatti un po' diversi da quelli che tutti conoscono, ma qui siamo in "Romagna toscana", zona di confine con influenze anche marchigiane. Il ghiotto percorso continua: "salsiccia matta con i fagioli", gustosissima, fino ai tortelli alla lastra, uno dei capisaldi della tradizione. Sono fatti di una sfoglia



Finale **strepitoso** con il “lattaiolo”, la zuppa inglese, il flan di cioccolato, la torta di ricotta e amaretti, il tortino alle pere cocomerine...

di acqua e farina (il ripieno può variare: patate, zucca, cavoli, secondo la stagione) e vengono cotti su un “testo” (teglia) di cotto messo sul fuoco della cucina a gas o sulla piastra della stufa.

Ed **ecco** la famosa “zuppa di erbe e finocchio selvatico”, un must: un piatto profumatissimo, un vero e proprio trionfo di erbe spontanee, ricco “bottino” delle incursioni di Moreno nei boschi circostanti. Alla fine la preparazione viene arricchita dalla “pasta imperiale” a base di ricotta, uovo e noce moscata. Poi, in giusta successione, la farinata di grano con la gota di maiale, i tagliolini fatti in casa alle erbe con pere cocomerine (un frutto autoctono dimenticato che all’interno ha venature

rosse e una consistenza granulosa, da poco riscoperto), i tortelli di patate e pancetta con formaggio di fossa. I secondi: trippa in bianco (una versione di nonna Diva con ceci, sedano, carota, cipolla, alloro e cannella) e agnello in umido, cotto per ore in un tegame con un po’ di pomodoro, sedano e bietola. Finale strepitoso con il “lattaiolo”, la zuppa inglese, il flan di cioccolato, la torta di ricotta e amaretti, il tortino alle pere cocomerine, il caffè in forchetta... «I nostri non sono certo sapori omologati, quello che si mangia qui non lo si mangia altrove» dice con una punta d’orgoglio Moreno. Se poi si decide di pernottare, al mattino vi aspetta una pantagruelica prima colazione... Insomma, non è certo perché hanno il nostro stesso nome che si è deciso di premiarli! ■