Un libro ripercorre la storia della gastronomia romagnola attraverso i menù della storia

Si chiama “La Romagna dei ristoranti: storie di menu” la pubblicazione curata da Maurizio Campiverdi e Franco Chiarini che, in 150 pagine e 200 carte dei ristoranti del passato, accende i riflettori sulla cucina di Romagna

“**La Romagna dei ristoranti: storie di menu**” è il titolo della nuova pubblicazione curata da **Maurizio Campiverdi e Franco Chiarini**, per Edizioni Moderna di Ravenna. Il volume di 150 pagine racconta la **storia della gastronomia romagnola** attraverso oltre **200 menù della ristorazione**, dalla fine dell’Ottocento ai giorni nostri.

Il progetto è nato dalla collaborazione tra “**Menù Associati**”, Associazione Internazionale Menù Storici, e “**CheftoChef emiliaromagnacuochi**”, Associazione nata per promuovere la conoscenza e la crescita della gastronomia regionale in Italia e nel monfo.

“La Romagna dei ristoranti: storie di menu“, il profilo degli autori

Maurizio Campiverdi, è gourmet e collezionista di menù nonchè Presidente di “Menù Associati” fin dalla fondazione, mentre **Franco Chiarini**, fondatore di CheftoChef e già segretario generale dell’Associazione, così come per “Menù Associati”.

La struttura del libro

La pubblicazione descrive varie tipologie di ristorazione, dalle prime pensioni a conduzione familiare della Riviera adriatica ai Grand Hotel, dalle trattorie di campagna alla grande ristorazione delle colline romagnole, fino alla cucina delle città nelle sue diverse espressioni.

con olio e pane abbrustolito”, “trota in carpione”, “ravioli fritti nello strutto”. La “festa medioevale” dell’anno dopo (fig.2) parla di “torta di cipolle” e “torta di spinaci” a testimonianza che le torte alle erbe sono fra i pochi piatti medioevali ancora ben presenti nelle nostre tavole. Seguono una “zuppa di farro” e un “porco arrosto allo spiedo” che è possibile ritenere fosse allora una Mora Romagnola...
Giungendo ai giorni nostri un menù delle Le Coccole di Cervia degli anni ‘90 (fig.3) è un inno alla pineta con “rucola e pinoli”, “risotto ai funghi e asparagina”, “maccheroni alla chitarra agli stridoli” e “crema di formaggio con morchelle ed erbe di pineta con bruciatini”. Un menù che parte dalla tradizione dei prodotti delle pinete ravennati e diventa già simbolo di una nuova cucina, si direbbe oggi, attenta al “selvatico”. Un “selvatico” invece diventato “allevato” è il simbolo di quell’orto officinale di Casola Valsenio che riempie da sempre le cucine del Ristorante Fava (fig.4) che parla di levistico, topinambur, funghi e nepetella... prodotti atavici ora allevati con sapienza e pienamente dentro alla cucina moderna.

Torniamo ora ai confini, alle identità frutto di mille scambi sia temporalmente che per le tante altre identità sfuggenti di cui quelle spaziali non sono secondarie.
Ecco, una Romagna dai labili confini “scansati” occasionalmente da un grande della cucina contemporanea a sua volta rigoroso interprete e valoroso creatore di piatti, di imprese, di idee che vanno oltre la gastronomia. Il connubio fra il Modenese e il Ferrarese (le vie d’acqua strategiche allora rimescolavano i confini terreni) ha caratterizzato secoli di “identità” anche gastronomiche... pensiamo al celebre piatto di Massimo Bottura di un’anguilla che parte da Comacchio e prima di “abbronzarsi” con l’Aceto Balsamico Tradizionale per giungere a Modena passa dal Po... e quante volte Davide (Di Fabio) “l’abruzzese” ha interpretato questo viaggio...
Ecco, Davide vede ora la Romagna “dall’alto” non saturato dai grandi prodotti emiliano-modenesi da portare al mare, ma senza entrare ancora una volta nella nostra “regione-non-regione”, quasi per un timido rispetto...
E ancor oggi, dopo essere stato nel mondo ambasciatore di Massimo e della nostra cultura di confine fra Nord e Sud, si è installato nuovamente ai confini della Romagna in un’altura assorbita da un mare gastronomicamente e culturalmente di una ricchezza unica. A Misano Monte “Dalla Gioconda” ha rafforzato questa indispensabile identità di una cucina “croccante” e mediterranea, intrisa di cultura e di arte ben oltre il “buongusto”, che tra-

(fig.1) Festa medioevale, Provincia di Ravenna e Comune di Brisighella, Brisighella (RA) ,1991. Cena con chef “Mastro Taccaio” (Raccagni), cartoncino nocciola a libretto pagg.8, cm.24x17

14

scolora nel paesaggio: il vero problema della spazialità laddove il mangiare e l’abitare si confondono dove finisce lo sguardo. Un altro Mirazur di confine, più umile, ma altrettanto fiero della propria civiltà, una civiltà che possiamo ancora recuperare e inventare anche grazie alla “cucina del perché” come ci ha insegnato il grande Ferran... confini culturali che uniscono.

Ecco, tutti prodotti base e identitari che troviamo nei nostri menù, ma sappiamo bene che difficilmente potremo godere di questo bendidio se, oltre alla preservazione dell’ambiente e dal recupero di climi non penalizzanti, non si avviano politiche di filiera per salvare queste razze d’antan. Questa pubblicazione vuole anche cercare di sensibilizzare questo problema partendo fin d’ora dall’alleanza di chi fa parte della filiera (produttori, trasformatori, distributori, ristoratori...) sapendo che marchi e denominazioni pur utili non riusciranno da soli a salvare questo patrimonio.
Sono questi tutti prodotti che dovrebbero apparire ben descritti nelle carte dei ristoranti che li usano, ben sapendo che richiedono attenzioni particolari per la loro elaborazione e cottura con carni e pesci e vegetali per una ristorazione che in questi anni ha evitato eccessi sensoriali. La “cucina d’autore” vocata quindi alla concentrazione di sapori, sia per la qualità dei piatti che per l’aspetto salutistico, sta tornando all’utilizzo di questi prodotti avendo competenze e strumenti tecnologici adatti ad una loro valorizzazione ben più incisiva rispetto alle esperienze della tradizione. Non siamo ottimisti, ma ci sono le condizioni per diventarlo...
Abbiamo parlato di materie prime e quindi indirettamente di quei “produttori virtuosi” che abbinano qualità e tutela dell’ambiente, antispreco e dimensione salutistica. Ora dobbiamo parlare dei cuochi, dei “genitori” dei menù di ristorante che speriamo, a prescindere dall’uso di cartoncini colorati o del web, impostino le loro cucine con una dimensione concettuale che li distingua, pur nell’ambito di un utilizzo di prodotti che rispecchino “anche” la nostra-loro realtà. Il menù non è che una sintesi parlante del loro agire. Noi abbiamo cercato con questa pubblicazione,

(fig.2) Festa medioevale, Provincia di Ravenna e Comune di Brisighella, Brisighella (RA), 1992. Cena con “Mastri Cucinieri” Baruzzi Gino e Raccagni Tarcisio, cartoncino nocciola, cm.35x12

15

L’opera rende anche omaggio a quel cenacolo AIS di sommelier che, nel secondo dopoguerra, hanno fondato la grande ristorazione romagnola. Alcuni di loro sono stati intervistati qualche anno fa da **Igles Corelli**, per sottolineare i loro rapporti con “il maestro” **Gualtiero Marchesi** e “il filosofo del vino” **Luigi Veronelli**, che avevano intensi rapporti in particolare con **Silverio Cineri, Gianfranco Bolognesi** e **Paolo Teverini**. Queste interviste sono presentate da **Alberto Capatti**, Presidente della “Fondazione Gualtiero Marchesi”, con un contributo sulla sua visione della Romagna gastronomica.

Il volume è aperto da una prefazione provocatoria del Professor **Massimo Montanari**, che fornirà

lo spunto per un dibattito più consapevole sulla gastronomia regionale del futuro, da ripensare in termini di progetto, se ci saranno progettisti disponibili, a partire dalla Regione Emilia-Romagna.

"**La Romagna dei ristoranti: storie di menu**" è strutturato in capitoli suddivisi per aree geografiche della Romagna, alcuni dei quali dedicati alla struttura del menù e al suo rapporto con le ricette dei singoli piatti. Attenzione anche ai vini, la cui storia più riconoscibile nasce con le prime etichette del secondo dopoguerra. **Questo primo volume inaugura una collana che proseguirà con un nuovo inedito dedicato all'Emilia.**

Prezzo di copertina 32 Euro. Per informazioni: Franco Chiarini, cell. 347 7827175 – francochiarini@cheftochef.eu.

Data di creazione
28/06/2024
Autore
redazione