

PREMIUM



IMPRONTE DI STILI.

Nerio ALESSANDRI, Federica GUIDI,
Syusy BLADY, Patrizio ROVERSI,
Franco FONTANA, Ugo GUIDI,
Pirro CUNIBERTI, Nicola NANNINI,
Giuliana SARAGONI, Un bel Po DA VEDERE,
Il valore del MODERNO
Accogliente MINIMALISMO, Piloti "D'ANTAN".

1/08

All'Osteria del Gambero Rosso il genio creativo di Collodi faceva fermare il Gatto, la Volpe e Pinocchio per consumare un pasto luculliano (almeno per i primi due), la sera prima di recarsi al Campo dei Miracoli. Alla **Locanda al Gambero Rosso**, quella vera, a **San Piero in Bagno** (in provincia di Forlì-Cesena) si fermano invece da sempre quanti risalgono (o scendono) la valle del Savio, in passato unicamente per rifocillarsi, ma da qualche tempo anche, e soprattutto, per gratificare il palato. Da quando, infatti, **Giuliana Saragoni** ha preso le redini del locale che da oltre cinquant'anni è cosa di famiglia la reputazione gastronomica dell'osteria è cresciuta esponenzialmente: qui si mangia come Dio comanda, direbbe qualcuno, il che è a dire secondo mercato e tradizione. Il merito di Giuliana, convertitasi ai fornelli dopo una carriera nell'insegnamento prima e nel servizio attività culturali del Comune di Forlì poi, sta nell'aver riproposto in tavola sapori strettamente **legati al territorio**: quello in cui lei opera è l'affascinante, ma a tratti anche austera, alta valle del Savio, là dove la Romagna trascolora in Toscana, capace di offrire pochi selezionati prodotti, che solo la grande capacità di elaborazione delle genti di queste parti sa elevare a piatti poveri, ma gustosi. Al Gambero Rosso prosegue, nel tempo, l'opera di **riscoperta e aggiornamento** degli antichi *mangiar* di questa terra, con un'**attenzione quasi maniacale per la qualità del prodotto**: ben prima che nascesse l'omonima associazione fra ristoranti qui si è sempre praticata la politica degli acquisti "a chilometro zero", degli approvvigionamenti quanto più possibile provenienti da operatori agricoli della zona, **tutti conosciuti, tutti fidati**. Giuliana ama definire la sua cucina, in un eccesso di modestia, "**di necessità**", nel senso che i piatti sono recuperati dalla tradizione sì, ma sono quelli di tutti i giorni e non neces-



I basotti, tagliolini cotti in brodo di maiale e passati in forno a gratinare.

A fianco, la figlia Michela, il marito Moreno e Giuliana nella sala della Locanda.



Nella foto, insalata di lessa

sariamente dei di di festa: entrano così nelle preparazioni ingredienti umili quali erbe spontanee, fiori, legumi, castagne, insieme a salumi ancora "fatti in casa" o a tipici latticini, come lo squisito raviggiolo, e a carni che si temevano perdute, come la mora romagnola o, di non grandissimo pregio ma di straordinario sapore, come il coniglio. Per chi si reca al Gambero Rosso per la prima volta conviene lasciarsi tentare dalla "summa" che è proposta in carta: si tratta di sei assaggi di piatti di un passato che parrebbe, a prima vista, tanto lontano, ma che in fondo tanto non lo è, visto che era base per la mensa dei nonni di tanti di noi. Tortelli sulla lastra, **basotti** (gli immancabili tagliolini cotti in brodo di ossa di maiale e passati in forno a gratinare), manfrigoli, agnello in umido, trippa in bianco, coniglio farcito sono alcune delle prelibatezze che potrebbero capitare nel piatto. Sono, quelli accennati, **piatti della memoria per Giuliana** e dunque **trasudano tutti amore e passione per le proprie radici**, per un passato e una storia che non si vuole perdere. Altrettanto impeccabili sono le preparazioni più tradizionali, quelle, per essere più esatti, ormai inequivocabilmente ascrivibili alla gastronomia romagnola, come le tagliatelle, i cappelletti, i passatelli, gli arrostiti, gli umidi, le preparazioni fatte andare lungamente e amorevolmente in tegame. Se all'osteria si associano istintivamente immagini di rudezza nel servizio o di tono spartano nella tavola e negli arredi, ciò non accade certo al Gambero Rosso: il locale è piacevolmente arredato, caratteristico per l'ampio impiego di **ceramiche dipinte a mano**, coi tavoli ingentiliti dai **preziosi centrini** che mamma Diva, gestore in origi-



Sopra, Giuliana impegnata a tirare la sfoglia al mattarello. Sotto, agnello in umido con erbe di campo.

ne dell'attività col marito Cecco, ha amorevolmente ricamato per la figlia ed i suoi ospiti. Quanto al servizio, tutta la famiglia è mobilitata per permettere meritate pause ristoratrici al cliente: in cucina sta Giuliana, assistita dalla figlia **Michela**, nata anche lei col virus del mangiar bene, mentre la sala è il regno di **Paolo**, marito di Michela, che è oltretutto grande appassionato di vini. A completare la squadra l'apporto di **Moreno**, marito di Giuliana, che batte incessantemente il territorio alla ricerca di nuovi fornitori e attento a verificare il livello delle forniture di quanti già collaborano col Gambero.

La popolarità in questi ultimi anni è cresciuta considerevolmente, tanto che ormai gli ospiti del locale sono in maggioranza "foresti", taluni anche molto noti. La critica gastronomica si

è accorta di Giuliana che può vantare la **Chiocciola di Slow Food** ma soprattutto (e come potrebbe essere altrimenti) i **Tre Gamberi**, riconoscimento di cui si possono fregiare in Italia meno di venti locali, strenui difensori della tradizione. Eppure Giuliana è sempre lì, attenta a non deludere le aspettative di una clientela che ha deciso di... prendere per la gola nel più difficile dei modi: richiamando cioè i **profumi e i sapori dell'infanzia**, in un parallelo ben più scivoloso di ogni proposta di cucina destrutturata o molecolare, perché richiama alla mente il mangiare della mamma, delle nonne, delle zie, quello che ha determinato l'*imprinting* gastronomico di ciascuno. Il riuscire a farlo, con successo, è fonte di soddisfazione, ma ancor più di grande, grandissimo merito, per Giuliana e la sua equipe. **P**

