

Malinconia nell'uovo Poi un sorriso grazie all'albana secca

Week-end pasquale per me non troppo allegro quest'anno. Per prima cosa non ho ricevuto neppure un ovetto di cioccolato con sorpresina e poi una serie di circostanze negative che si sono ammucciate in simultanea hanno fatto del mio giorno di Pasqua 48 ore di solitudine opprimente. E anche triste, a dire il vero. Mi sono un po' ripreso il lunedì di Pasquetta, quando ho accettato l'invito di amici e sono andato a pranzo da loro. Poi con Edgardo, uno degli amici, una fuga nei Valloni a controllare se erano nati gli anatroccoli nel pollaio della Bicocca e a cercare, senza molte speranze, le ultime rosolacce che, invece, abbiamo trovato in quantità. Poi all'imbrunire verso casa, nel centro storico a immergermi nella marea di gente che aveva preso d'assalto il portocanale. Un vociere unto di pesce fritto e dipinto di caffè corretto; davvero disgustoso. In via Baldini assisto casualmente ad una discussione fra giovani. "Mi ha detto cessa, capisci? Cessa a me non l'ha mai detto nessuno!", continuava a ripetere la minigonna calzata a stivaloni. "Ma tu, che cosa dovevi cessare?", chiedeva uno dei tre homo-piercing. "Ma non hai capito? Cessa è il femminile di cesso! Mi ha dato della cessa quel bastardo! Non voglio più vederlo", aveva spiegato la minigonna con gli stivali bianchi alquanto arrabbiata.

Mi faccio largo fra la folla e proseguo verso casa. Molta gente? Pienone in riviera per il ponte pasquale? Di gente ce n'era ed i ristoranti hanno lavorato anche a prezzi abbordabili e questa sembra essere stata una scelta indovinata. E' un periodo, questo, assai critico per tutti e specialmente i giovani non è che si sentano in forze nel portafogli. Anche se quotidiani e tv di circostanza hanno strombazzato l'affluenza sulla costa romagnola, nessuno ha accennato alle processioni dei ragazzi che si sono rivolti ai gestori di stabilimenti balneari e di ristoranti a chiedere se avevano bisogno di manodopera per l'estate. Gli altri anni era solo gente dei dintorni che chiedeva il lavoro di operaio - bagnino, di inserviente lavapiatti negli alberghi e di aiuto - ba-



Riscoprire la cucina di una volta

rista in qualche localino alla buona. Quest'anno la maggioranza dei senza lavoro in cerca di occupazione estiva erano ragazzi e ragazze provenienti anche dai grandi centri del nord, segno che dalle loro parti non hanno trovato nulla di concreto. Un'altra cosa da sottolineare: Cesenatico per Pasqua si è presentata in un abito migliore rispetto agli anni scorsi. Non che fosse un granché, ma con un aspetto un po' più accogliente delle ultime trascorse primavere con rotonde abbellite e colorate di fiori, giardini del mare un po' più ordinati, argini della vena Mazzarini in via di sistemazione ma già verdeggianti e ricchi di giovani piante. E poi la strada rimessa a nuovo che costeggia il "canalone" (pista ciclabile? non si sa) che è stata assai sfruttata come parcheggio salutare che ha evitato a tanti visitatori i soliti rosari di impropri e maledizioni per la consueta carenza dei posti-macchina in zona mare. E vai così, che vai bene! Si diceva una volta quando le ciambelle in un modo o nell'altro riuscivano col buco.

Comunque, per quanto mi riguarda non è stato un week-end pasquale molto gratificante e neppure confortato dagli affetti. I miei fratelli e i miei nipoti tutti a pranzo a Poggio Berni, i miei figli da troppi mesi disoccupati e con poca (anzi senza) grana, molto avviliti ma rifugiati presso amici. Io un po' da una parte, un po' dall'altra. Mi sono rifatto il morale,

però, la sera successiva alle festività. Irma mi chiede se l'accompagno a far visita a un locale di recente apertura dove devo incontrare qualcuno. Sbuffo un po' perché mi ero prefisso di lavorare tutta la notte, come faccio spesso. Però non posso dirle di no per tante ragioni e l'accompagno. Poi la sorpresa: il localino, intimo, grazioso, invitante si chiama "Pappavera", senza accenti: non Pappàvera o Pappàvera, e quindi si può interpretare in due maniere.

La stessa cosa mi è capitata anni fa quando, sulla strada di Piavola, prima dell'inizio della salita per Ranchio, sono entrato in un locale originale che si chiamava "Passa l'òs" senza accenti che poteva significare "Passa l'òs" (passa l'uscio, entra) o "Passa l'òs" (passami l'osso). Mi ero divertito allora a indovinare che cosa aveva voluto comunicare il gestore con quel nome, ed anche di fronte a "Pappavera" ho provato la stessa curiosità. Non sto a dire la risposta del gentile gestore, ma mi preme esprimere tutta la mia soddisfazione quando ho visto servirmi la "piadina di mare", (normale piadina a quadretti farcita con specialità ittiche a mò di crostini, una delizia) spiedini di sardoncini, seppioline ecc., con vino bianco romagnolo! Una banalità? Niente affatto; una rarità! "Se ci fosse Andrea...", dico a Irma. Penso proprio al dottor Andrea Babbi, A.D. della Apt Regionale che da anni afferma che la cucina romagnola do-

vrebbe essere abbinata sempre a vino locale e alla piadina perennemente presente sul tavolo di ogni avventore se si vogliono realmente qualificare le prerogative, caratteristiche dell'ars-culinaria di casa nostra. Ma quanti ristoranti seguono queste direttive che hanno motivazioni specifiche atte a incentivare l'economia di un intero territorio? Alle sagre del pesce di Cesenatico sono presenti i Vicentini col baccalà e i vini del Veneto, i Sardi con brodetti, polipi in umido con Malvasia e Cannonau abbinati a distribuzioni dei depliant delle loro località balneari concorrenziali alla nostra riviera e... va là che vai bene, bisogna offrire possibilità di scelta... come dicono gli allocchi e invece ci comportiamo (i dirigenti, gli organizzatori ma non i cittadini che criticano questo stato di cose) come quel tipo che si era castrato per fare un dispetto alla moglie. Lo ripeto: ero felice di aver trovato per la prima volta in un ristorante cesenaticense pesce nostrano cucinato alla casereccia, piadina, trebbiano, albana secca, pagadebit... e ciambella. Lo dico perché anni fa insieme ai ragazzi del Museo della Marineria dovevo accompagnare in mare sul Barchèt l'allora presidente della Regione On. Bersani con la famiglia accompagnato dal sindaco Natali. Mio fratello Delio, Lino e Giancarlo avevano preparato degustazioni a base di pesce da consumare all'ancora al largo e avevano bisogno del "meglio del meglio" della nostra produzione enologica, vale a dire l'albana secca, primo bianco in Italia riconosciuto col marchio DOCEG. Ebbene abbiamo trovato un paio di bottiglie di albana secca solamente alla "Baia" di Arturo in cima al molo. Nessun altro ristorante lungo il porto aveva quello che era stato stimato il miglior bianco nazionale, un vino romagnolo. Nei nostri ristoranti usavano per lo più Verdicchio, vino marchigiano. Ecco perché alla fine del week-end pasquale mi sono un po' rallegrato. "Qualcosa si sta muovendo - mi sono detto - e chi ben semina...". Brava Pappavera o brava pappa vera, che fa lo stesso. L'accento sul nome mettetelo dove vi pare.