QUANTO È DIFFICILE ESSERE SEMPLICI

Autobiografia di Amedeo Davoli

A cura di Antonella Donnici

Alla mia famiglia, per essermi sempre vicina.

Ai Reggiani, per la loro fiducia in me.

PREFAZIONE

Amedeo è una persona profonda, spiritosa ma soprattutto umile.

Mi ha parlato della sua vita con semplicità, pur avendo vissuto periodi abbastanza difficili. Il racconto che ha fatto di sé fa emergere i suoi valori, la sua forza, la sua voglia di vivere. E' cresciuto in una famiglia di ristoratori che gli ha permesso di vivere un'infanzia felice e di innamorarsi del mestiere di "Oste" tramandato di generazione in generazione.

Il suo lavoro è la sua Vita, lo ha amato da subito. Ha cominciato che era un ragazzino servendo ai tavoli per poi, all'età di circa venti anni, esordire con il suo primo piatto chiamato :"Piatto ricco mi ci ficco", organizzando un matrimonio che durò quattro giorni, due di preparazione e due di tavola. Furono quattro giorni intensi e stressanti ma l'emozione di allora è viva ancora oggi nel suo cuore.

Innamoratissimo della moglie Carla, che ha sempre lavorato accanto a lui e che con la sua presenza ed eleganza dava un tocco di sobrietà al locale che rappresentava.

Ha imparato tanto dai suoi genitori, dai suoi fratelli, dai suoi insegnanti, dai suoi amici e dai suoi clienti; ha lavorato con cuochi di una certa importanza, ha lavorato all'estero; ha conosciuto persone importanti, di ogni ceto

sociale; ha dato da mangiare a tanti e non ha mai avvelenato nessuno!

I suoi piatti preferiti sono quelli delle stagioni, comunque semplici e identificabili, nel piatto si devono sentire gli ingredienti che non devono essere troppo numerosi.

Un lavoro duro il suo che comporta molti sacrifici, che fa venire la rabbia, ma che dà tante soddisfazioni.

La vita per lui è sempre stata: alzarsi presto al mattino, dormire al pomeriggio e lavorare fino a tarda notte.

Sul suo menù c'è scritto: "Quanto è difficile essere Semplici".

Antonella

Aprile 2010

La vita è come la ricetta per una torta.
Se segui i soliti ingredienti farai la torta
ma già saprai che gusto avrà,
gli altri la assaggeranno, apprezzeranno
ma dimenticheranno presto.
Ci vuole sempre un pizzico di genialità
in ogni ricetta per far sì che essa non
muoia con l'ultimo assaggio.

Nato sotto una benigna stella

Amedeo nel sentirmi arrivare mi viene incontro sorridendo, mi fa accomodare in soggiorno dove c'è la moglie Carla, seduta sul divano che guarda la televisione. La saluto e lei affettuosamente ci augura buon lavoro.
Sistemo la mia roba sul tavolo, dove c'è un vaso pieno di fiori profumatissimi, e dopo esserci seduti l'uno di fronte all'altra, avvolti da una luce soffusa emanata da una lampada antica, con voce rauca ed emozionata, Amedeo comincia a raccontarsi così……

Quando io venni al mondo, mia madre aveva 42 anni e, dopo cinque figli, mettere al mondo un altro figlio a 42 anni, ci voleva solo del coraggio, della forza, della vita ma soprattutto gioia di vivere .

A quella età non tutti facevano dei figli, allora non facevano nemmeno il primo, e lei invece ha fatto il sesto, e aveva anche un'osteria da mandare avanti che era lì alle scuole di San Pellegrino, più avanti della rotonda, dove ora c'è la farmacia.

Quella notte in cui sono nato io, così mi hanno raccontato, è stata una notte difficile, ma appena nato hanno cominciato tutti a ballare e cantare, perché Amedeo era nato sotto una benigna stella.

E' stata una grande notte e grazie a Dio som béle – ché (sono qui).

Mio padre si chiamava Domenico, detto Minghin, e mia madre si chiamava Bianca, entrambi sono nati nel 1888 ed hanno avuto sei figli, quattro maschi e due femmine:
Andreina nata nel 1910, mamma di Marta e Sergio;
Giovanni, chiamato Gianni, nato nel 1912, che ha fatto otto anni di militare ed papà di Domenico e della Vanna.
Vasco nato nel 1913, papà della Carla e della Giuliana.
Matilde, la Tilde nata nel 1914 che non si è mai sposata, ma ha sempre avuto la passione per la cucina e in sala era una donna molto, molto valida; Cesare nato nel 1923 papà della Bianca, che purtroppo ci ha lasciati a soli 42 anni per un infarto.
Infine Amedeo, che sono io, nato nel 1930 a San Pellegrino all'alba del primo Febbraio del 1930.
Nella mia famiglia io ero il più giovane, il cocco, il principino, avevo dei fratelli che erano come padri per me. Mio padre e mia madre erano quasi nonni, perché l'età fra noi era molto distante, ma avevo un certo rispetto per loro.



La mia famiglia era, diciamo, una famiglia numerosa perché quando ci si metteva a tavola eravamo circa una ventina.

Ristoratori da sempre



I miei genitori hanno sempre fatto i ristoratori .
Mio padre ha sempre lavorato in cucina, ma la cuoca principale era mia madre.
E' stato un uomo forte, bravo, onesto un grande lavoratore.
Mia madre, che era una gran bella donna, mentre allungava le portate ai clienti dicevano che sembrava facesse un Valzer tra una portata e l'altra .
Era il modo di lavorare con passione e amore, che la portava ad andare avanti e indietro dalla cucina ai tavoli.
Oggi chi sta in cucina non può servire ai tavoli.
Mia madre l'ho persa all'età di 22 anni; si è molto giovani per perdere una madre a questa età.

Ho sofferto molto e ancora oggi sto male, il ricordo mi rattrista, perché non me la sono goduta come hanno fatto i miei fratelli.

Il primo locale che gestirono i miei genitori era il "Ristorante da Bianca", in via del Torrazzo, dove adesso c'è l'attuale pasticceria Torinese. Si vendeva il vino a ore, in più si faceva da mangiare per quelli che venivano al mercato ortofrutticolo di Piazza Fontanesi, perché andavano al mercato verso le quattro del mattino, e verso le dieci venivano a mangiare così da poter ripartire, a mezzogiorno,

con i cavalli perché il tempo di ritorno verso casa era molto lungo.

Dopo i miei si sono trasferiti a San Pellegrino, dove hanno continuato l'attività e dove sono nato io; successivamente ci siamo trasferiti in via Toschi, al Ristorante Albergo Campana, dove io sono rimasto dal 1936 al 1955, fino a quando mi sono sposato.

Hanno continuato l'attività i miei fratelli Gianni, Vasco e Tilde; loro erano i tre padroni sia dell'immobile che dell'esercizio del Ristorante Campana.

Si sono staccati dall'esercizio con Vasco, Gianni e la Tilde che hanno dato vita al ristorante Canossa in via Roma.

Siamo rimasti sempre nel ramo della Ristorazione, io sono alla quarta generazione: prima il nonno di mio padre, poi la mamma di mio padre, che si chiamava Casoli Matilde, e dopo ancora mio padre e mia madre, poi io e i miei figli che tuttora fanno la ristorazione.

Adesso chi ha un ristorante lo tiene sette, dieci anni e poi smette; noi invece siamo andati sempre avanti di generazione in generazione, fino a questa epoca.

Un brutto ricordo: la guerra

La guerra è stato un periodo brutto. Due dei miei fratelli erano militari e cioè Cesare, che ha fatto la Germania, e il più vecchio Gianni, che ha fatto otto anni di militare tra la Campagna della Iugoslavia, la Grecia e la Russia.
Vasco era rimasto a casa perché non poteva fare il militare.
Nel periodo intenso della guerra i ristoranti a Reggio erano diventati mense o collettivi di guerra, perché la gente veniva a mangiare con la tessera annonaria, se non avevi la tessera non mangiavi, perché ti dovevi presentare alla cassa con quella.

Si serviva, si dava da mangiare, c'era l'assegnazione giornaliera, ti davano la carne e la roba da vendere.

Sempre in quel periodo lì c'erano i fascisti, i tedeschi, c'erano i partigiani che non si dovevano far scoprire. Il papà e la mamma, da buoni reggiani, cercavano di tenere in piedi la baracca dando un colpo alla botte e un colpo al cerchio, per il benessere di tutti. C'era tutto il *clou* di Reggio, di Piazza San Prospero, dove c'erano i banchetti, c'era gente che scappava dai militari. Tenere in equilibrio una baracca del genere non era semplice, ci voleva una certa intelligenza, audacia, e mio padre ha sempre cercato di resistere andando avanti, superando le difficoltà ma soprattutto cercando di accontentare tutti.

La guerra è stata ed è tutt'ora per me un brutto ricordo.

Ho visto episodi molto brutti come bombardare case e piazze, trattare male la gente ma soprattutto vederla morire. A 14-15 anni uno non si dimentica facilmente né le cose belle né quelle brutte. E' un ricordo che rimane per tutta la vita e anche se adesso ho 80 anni, mi sembra che sia successo tutto ieri.

Un mio amico dice sempre che è meglio ricordare l'annata di un "Buon Vino" che le annate delle guerre.

Quando ci parlano di guerra a me e mia moglie, che ha qualche anno meno di me ma si ricorda molto bene anche lei, ci vengono i capelli dritti, è un bruttissimo ricordo.

I fratelli militari lontano, che non sapevi come stavano, erano brutti pensieri.

Dopo è arrivata la liberazione e le cose sono andate avanti pian piano.

Questo è stato il periodo più brutto, sempre lì in via Toschi.

.

Infanzia, scuola e religione

L'infanzia per me è stata bella, avevo una famiglia di commercianti che hanno sempre lavorato e non mi è mai mancato niente, nemmeno nei momenti difficili.
Frequentavo la scuola elementare in via Filippo Re, centro città, e i primi anni delle scuole medie, dove c'è adesso il museo, su al primo piano.
Dopo sono stato all'Istituto Tecnico Angelo Secchi per Ragionieri; lì ho fatto due anni e poi ho lasciato perché non era il mio mestiere studiare.
L'ultimo anno delle scuole elementari, il maestro che ci seguiva ha avuto un problema di salute ed è stato sostituito da un altro: il maestro Corrado Corghi.
Lo ricordo piacevolmente perché, oltre ad essere una personalità importante a Reggio Emilia, sia politicamente sia per essere stato uno dei fondatori dell'Arcispedale Santa Maria Nuova, per me è stato un maestro che mi ha insegnato tanto ed è una persona da ricordare. Adesso ha diversi anni, cagionevole di salute, però gli auguro molta vita, perché se lo merita.

Il mio primo contatto con la religione è stato alla chiesa di San Prospero, con Don Giacomo Rinaldi e Mons. Riccò, che poi ha celebrato le mie nozze.
Servivo la messa con loro facendo il chierichetto, si giocava a pallone, a ping-pong. Sono cresciuto con la mentalità religiosa, credo in Dio, in Gesù Cristo e nello Spirito Santo. Essendo l'albergo Campana all'ombra del campanile, si

riuniva tanta gente perché all'ombra del campanile si stava molto bene; se io non ero a casa ero sempre in chiesa.
Da giovane mi piaceva giocare molto a calcio, mi piaceva nuotare, dopo la vita ha portato altre cose che sono state più belle e ne sono molto felice.

A diciotto anni ho preso la patente, cioè nel 1948, era il primo anno che davano la patente a quell'età, prima bisognava averne ventuno.
L'ho presa presso una delle prime autoscuole, Tirelli, in via San Carlo.
La mia prima auto era una Fiat Balilla Coppa D'oro; mi ricorderò sempre, una macchina magnifica, che poi, con quattro fratelli, si usava una volta ciascuno, e siccome io ero il più giovane me la davano una domenica al mese.
Durante la settimana si usava per andare a prendere lontano ciò che mancava, però l'usanza della macchina era così, per il resto bicicletta e pedalare.

Vita da Oste

La mia vita è sempre stata dedita al mestiere che faceva mio padre, il ristoratore, anche se io preferisco chiamarlo "oste".
Ho cominciato che ero un ragazzino, quando tornando da scuola mio padre mi faceva servire ai tavoli e non c'era la possibilità di rifiutarsi. Allora c'era un altro modo di tirar su i giovani per educarli; non lo faceva perché era uno schiavista, cercava di farmi dare semplicemente una mano in famiglia. E' un lavoro che faccio molto volentieri perché l'ho amato da subito. E' un mestiere che logora, ci sono

orari pesanti, ci vuole tanta pazienza, un certo grado di preparazione ma soprattutto tanta passione .
Fino a vent'anni mi sono *scapricciato* così, lavoravo, sì, ma in modo superficiale. Dopo i vent'anni ho cominciato a lavorare seriamente e anche a divertirmi, perché stavo con una famiglia buona, con degli amici bravi che avevano tante qualità insomma .
Ho imparato tanto dai miei genitori, ho lavorato con tanti cuochi di una certa importanza, ho lavorato all'estero, ho lavorato al Campana, un locale che aveva un nome ed è ricordato ancora oggi da tante persone.
Anche i miei fratelli hanno fatto i ristoratori, è un male di famiglia è nel nostro DNA.
Quando si sono sposati, hanno preso delle donne che facevano lavori diversi, ma si sono dovute piegare ai voleri dei mariti nel fare le ristoratrici.
Abbiamo sempre dato da mangiare a tanta gente, senza mai avvelenare nessuno!
La mia vita è sempre stata, diciamo così, vissuta nei locali pubblici; mi sono sempre svegliato al mattino presto, al pomeriggio siesta, la grande siesta, il grande riposo indiscutibile, e poi la sera a lavoro. La gente ci va di sera nei ristoranti, nei bar, nei caffè, in qualsiasi ritrovo e quindi bisogna star in piedi fino a tardi. La vita per me è così: alzarsi presto al mattino, dormire al pomeriggio e lavorare fino a tarda notte.

Un’avventura: il Venezuela



Io mi sono sposato all’età di venticinque anni. Ho conosciuto mia moglie Carla – che di vero nome fa Mirella – che è più giovane di me. Ci siamo innamorati subito e così l’undici Giugno del 1955 ci siamo sposati, e adesso sono 56 anni che stiamo insieme e questo grazie al fatto che il nostro matrimonio è basato sull’amore. Quando mi sono sposato con la Carla, non c’era tutto quello che c’è adesso.

La gente, oggi, sembra non potersi sposare perché o non ha la casa o non ha un lavoro. Prima ci si sposava senza aver niente, l’importante era stare insieme, costruire tutto insieme e non partire avendo tutto per poi lasciarsi al primo litigio. Purtroppo il mondo cambia, in bene e in male.

Dopo esserci sposati, a fine Agosto del 1955, siamo partiti per il Venezuela, dove c’era Luigi, lo zio di mia moglie Carla. Con noi è venuta sua zia Maria insieme a suo figlio Silvano, che è come un fratello per mia moglie. Non è stato proprio un viaggio di nozze infatti, sapendo che lì potevamo fermarci, ci siamo rimasti per circa sei anni. Abbiamo avuto

due figli maschi, il primo che si chiama Marco e il secondo Enrico. Entrambi sono nati a Caracas.

Il Venezuela per me è stata un'avventura. Insieme a mia moglie abbiamo gestito due ristoranti, ma la voglia di ritornare a Reggio era tanta. Una coppia come noi, che si trova lontano da casa e mette al mondo due figli, a un certo punto deve riflettere e decidere su una questione e cioè che se si rimane là i figli crescono e mettono radici che non puoi più sradicare. A quel punto ci siamo chiesti, io e mia moglie: "Stiamo qui per tutta la vita o si ritorna a casa?" E allora siamo tornati a casa, perché per i bambini il distacco era meno doloroso. Un conto portarli via a due, tre anni, e un conto portarli via a quindici/sedici anni, che non sarebbe stato facile. Ho visto dei miei amici reggiani che hanno avuto dei figli e che sono rimasti perché non sono stati in grado di decidere in tempo, così hanno piantato radici là.

Una cosa che mi ha lasciato male è stato rivedere in Venezuela due personaggi che a Reggio, nel periodo della guerra, avevano fatto tanto male, erano perseguitati, ma sono riusciti a scappare dall'Italia e rifugiarsi nel Venezuela dove io li ho rivisti.

Questo mi ha rattristato moltissimo: due reggiani doc che avevano fatto tanto male.

Rientro dal Venezuela

Quando siamo tornati dal Venezuela era come tornare a bere l'acqua fresca del paese, a respirare l'aria di quando eri nato. Avevo accumulato una certa esperienza e così ho ricominciato daccapo nella ristorazione.

Abbiamo preso a gestire il Bar dei Mille, lì in Viale dei Mille, lo abbiamo tenuto circa quattro anni.

Dopo abbiamo preso il locale la Tavernetta in via Don Andreoli, con i miei figli che erano quasi grandi ormai. Per un po' abbiamo avuto il locale Aquila d'Oro, in via Emilia San Pietro, e dopo il ristorante il Pozzo in Viale Allegri, che ancora oggi è gestito da noi.

Siamo venuti ad abitare in via Che Guevara intorno al 1970, siamo stati una delle prime famiglie ad occupare questo complesso. Siamo venuti qua con precisione il 13 Marzo 1972, una nevicata da non dire, una spanna di neve in terra, per essere in Marzo è nevicato tantissimo. E' stato un inverno come quest'anno, inverno lungo e freddo .



Durante il trasloco, io sono rimasto a dormire per quattro giorni da mio fratello Vasco perché in casa c'era il caos.
La mia attività non mi ha permesso di godermi a pieno il mio quartiere, lo sto vivendo adesso che ho ottant'anni, insieme a mia moglie.
Sono sempre stato un "topone" di città e la mia attività l'ho sempre cercata in centro storico.
E' meraviglioso vivere il centro nel silenzio dell'alba, preparare mentre tutti dormono.
Tuttora siamo qui, con i figli sposati, io insieme a mia moglie .

I figli



Il primo figlio a sposarsi è stato il più piccolo, Enrico. Si è sposato giovanissimo. Sua moglie si chiama Mara e lavora nel settore abbigliamento mentre lui si occupa della gestione esterna della ristorazione. Hanno un figlio di ventotto anni che si chiama Davide; è una famiglia tranquilla.

L'altro mio figlio, Marco, era indeciso se sposarsi o no, dopo ha incontrato la Rita, una ragazza di Castelnovo ne' Monti e l'ha sposata .

Stanno bene insieme, lavorano insieme, hanno anche loro un figlio che si chiama Giovanni. Marco ha una passione per i vini, si è diplomato da Geometra, ma ha voluto fare l'oste come me. Ha fatto come mia nipote Carla che da ragioniera è passata a fare l'oste anche lei.



I miei figli sono stati cresciuti, sin da piccoli, da mia suocera Mafalda che viveva insieme a noi ben dal 1955, da quando eravamo in Venezuela, dove era venuta per darci una mano e da allora è rimasta con noi.
Contrariamente a quel che si dice sulle suocere, io devo dire che il nostro è stato un bel rapporto; c'era rispetto ma soprattutto del grande affetto.
Aveva solo una figlia, Carla, mia moglie. E' rimasta con noi fino al 2004 spegnendosi all'età di 98 anni.
Devo dire grazie a Mafalda per l'aiuto e l'affetto che ci ha dato e per aver condiviso tutto con noi.
Per me è stata come una mamma, visto che la mia l'ho persa giovanissimo.

Una passione: la musica

Amo la musica, per me la musica dà forza, allegria e senso alla vita.

I miei genitori erano appassionati di musica classica, allora c'era il grammofono, la "Voce del Padrone", quello che si caricava con la molla. I dischi usati erano i diciotto, quelli grossi dove c'era una romanza da una parte e una dall'altra, e la prima cosa che ho sentito è stata una romanza di quelle come: "Se quel Guerrier Io fossi" dall' Aida di Verdi; "O paradiso" dall'Africana di Meyerbeer". Questi mi hanno subito impressionato.

A mia madre e a mia sorella più vecchia, Andreina, piaceva andare a teatro e io le accompagnavo e spesso mi fermavo con loro.

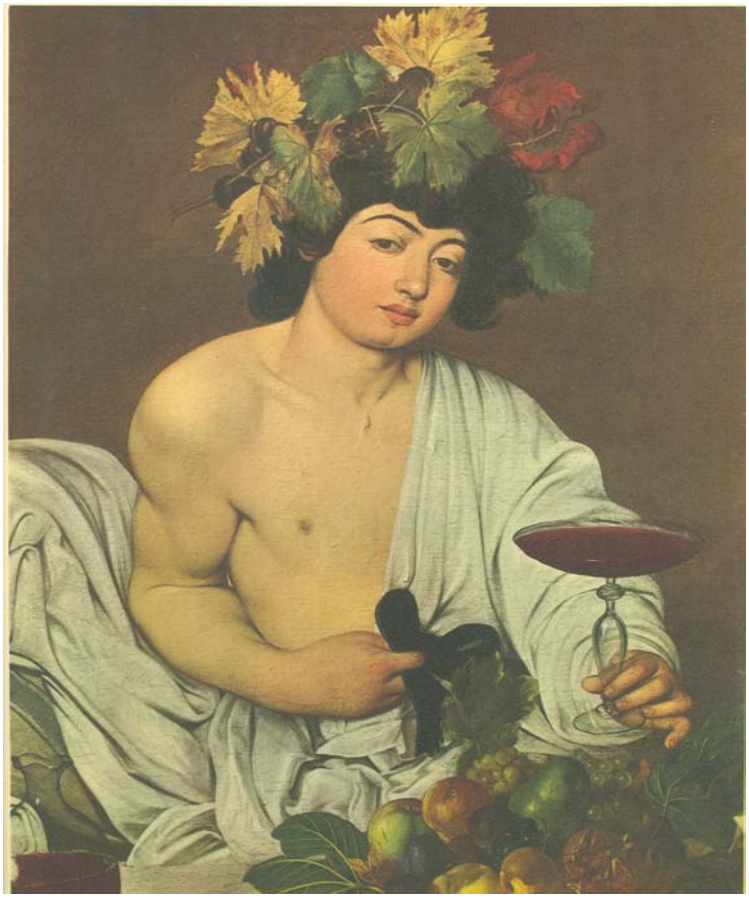
Avevo circa 14 anni e mi sono innamorato di quel genere di musica, e tuttora coltivo questa mia passione collezionando dischi di ogni genere. Ho veramente tanti dischi.



Quando posso, al pomeriggio, mi piace mettermi tranquillo con le cuffie ad ascoltare la musica.

Ho avuto modo di incontrare diversi artisti che mi hanno firmato il loro disco.
La musica è bella ma anche una bella tavola bandita è Musica per me.

La cucina: un'arte



Il cucinare per me è Arte perché sono sempre alla ricerca di qualcosa di geniale ma nello stesso tempo semplice.

Io ho sempre cercato di tenere i prodotti della mia terra, valorizzare le nostre tradizioni, ho sempre cercato di rispettare e continuare la cucina reggiana nel modo in cui va fatta. Adesso c'è un modo di cucinare bello, basato più sull'estetica del piatto e non sulla qualità. La cucina del proprio territorio, di ciò che deve essere mantenuto, è difficile trovarla perché le materie prime non son più come una volta, a tavola la gente ha meno fame di una volta.

Ricordo che appena finita la guerra, quando erano appena state fondate le Latterie Cooperative Riunite, una ditta che è stata rovinata sia politicamente che commercialmente dai nostri politici, veniva gente da tutta Italia per visitarle, perché erano all'avanguardia sia per il latte, sia per la panna, sia per altri prodotti caseari; venivano a vedere il Re del Formaggio.

Arrivavano pullman di gente e quando venivano a mangiare avevano fame e mangiavano con della fame. La cucina era semplice e la gente si accontentava, adesso si accontentano meno perché hanno tante voglie e vogliette e spesso non sanno nemmeno loro cosa vogliono.

Per alcuni piatti è difficile mantenere il loro sapore per esempio: la trippa non si può più pelare a mano, perché la sanità ha imposto ai macelli di pelarla con la calce viva, vuol dire lavare la trippa con calce viva e renderla pulitissima, però si toglie il suo vero sapore e la sua fragranza.

I miei piatti preferiti sono quelli delle stagioni, comunque semplici e identificabili, voglio che nel piatto si sentano gli ingredienti che non debbono essere troppo numerosi. Un mio modo di dire è: "ciò che arriva in tavola deve esserci con gli ossi e le lische", nel senso che disossare troppo non va bene e anche il pesce va rispettato, insomma la cucina non deve essere troppa complicata .

La cucina è così, semplice ma nello stesso tempo difficile; per questo sul mio menù c'è scritto: "Quanto è difficile essere Semplici".

La Tavernetta



La Tavernetta è stata fatta da Iori Ferdinando, un grande gastronomo e un grandissimo enologo.

Lui ha insegnato a Giuseppe Cantarelli, Peppino, di San Boseto, provincia di Parma. Erano due vecchi marpioni che se ne intendevano di vini .

Il ristorante a San Boseto di Cantarelli è rinomato in tutto il mondo, sopratutto per la sua posizione geografica caratteristica, perché è ai confini della bassa Parmense, proprio nelle zone dov'è nato Giuseppe Verdi . Allora lui faceva cose semplicissime, faceva il riso alla parmigiana tirato con il burro e formaggio con fiocchi di tartufo bianco sopra .

Aveva un negozietto di generi alimentari, c'erano le caramelle Golia, le caramelle col sugo, le caramelle Pomo. Quando entravi andavi giù di due gradini, c'era una entrata con un corridoio che portava in una saletta spartana con

delle tavole proprio di legno vecchio con delle sedie impagliate che sembravano sedie da stalla.

C'erano tovaglie di Fiandra, dei bicchieri di Baccarat, serviva dei vini, della roba dell'altro mondo. La sua cucina era una cucina casalinga, con dei sapori semplici.

La Tavernetta aveva queste caratteristiche.
Iori l'ha tenuta per otto anni e dopo l'ha data a me.
Quando me l'ha data siamo stati una notte intera a parlare di vini, di birra, di liquori, di gastronomia; la voleva dare a persone esperte che gli davano fiducia, non avendo figli voleva essere sicuro di darla ad una persona che fosse preparata.
Abbiamo cominciato a parlare dalle nove del mattino, erano le sette e mezza di sera ed eravamo ancora lì. Ad un certo punto gli ho chiesto: "Allora l'affare lo facciamo oppure no?" E lui mi ha risposto: "L'affare lo facciamo eccome, perché Lei è un cavallo di razza".
Mi fece un gran complimento ed io ne fui felice perché detto da una persona che ne capiva di cose!
Sono entrato nel 1970 e ci sono rimasto per circa vent'anni.

La Tavernetta allora era un emblema, si vendevano le primizie, adesso il mondo è tutto uguale.
Con Iori andavamo a Milano, al mercato delle verdure, a comprare le primizie come le pesche, le ciliegie, certi formaggi che a Reggio non venivano portati e poi non parliamo del tartufo .

Specialità sia nei vini che nei liquori, nello scatolame perché avevamo anche il tè.
Iori aveva una passione nel fare il tè; comprava diversi tipi di tè, faceva le miscele, le metteva nei sacchetti con la scritta "Tavernetta" e le vendeva.
La Tavernetta era frequentata tanto dai giovani, era il *top* di Reggio, il primo locale a fornire la birra alla spina .
La Tavernetta era piccolissima, il servizio era tutto lì al banco .
C'era un banco pieno di panini già pronti, tartine ed erbazzone, polenta fritta.
C'era l'altro banco dove c'era la vendita dei vini, c'era la prima sangria che a Reggio non era mai stata servita, poi c'erano i vini da calice, i passiti, i vini liquorosi, frizzanti, bianchi secchi, di corpo etc.
Tutti i giorni si faceva un menù diverso, due primi e due secondi, consigliati con il bere .
Perché quando c'era ancora il povero Iori, si arrabbiava quando vedeva un abbinamento sbagliato, cioè quando uno prendeva un piatto di brasato di polenta e ci beveva un bicchiere di lambrusco o vino bianco, per lui era come prendere un pugno allo stomaco. Lui avrebbe dato un barbaresco o un barolo era il massimo. Ci voleva un vino rosso corposo e non frizzante.
Insomma l'accostamento ho sempre cercato di mantenerlo, associando alle mie scelte di primi anche il vino.



Chi entrava alla Tavernetta prendeva un calice di vino a scelta, un pezzo di erbazzone o una tartina o un panino, si mettevano fuori in piazzetta a chiacchierare e andavano dentro e fuori.
Alcuni si dimenticavano di pagare, succedeva nel gruppo, ma l'occhio vigile di mia moglie riusciva il più delle volte a recuperare.

Una specialità: il sottomarino



Il sottomarino è un panino speciale della Tavernetta ed è fatto così: panino lungo a forma di siluro con sopra uno stuzzica-denti per imitare il periscopio. L'interno è fatto con una base di salsa verde unita con la maionese, chiamata salsa tartara; sopra la salsa ci sono quattro tipi di verdure carciofini, peperoni, olive e cetriolini; sopra ancora una fetta di acciuga e ancora una fetta di manzo lesso o di arrosto o della lingua salmistrata.

E’ un panino appetitoso, non piccante, che è diventato famosissimo e si mangia a mezzogiorno, al pomeriggio alla sera oppure il secondo giorno perché in frigo si mantiene bene.
Mia moglie la sera quando mangia il sottomarino se ne fa sempre due .
Ancora oggi me ne richiedono tanti, piace moltissimo a grandi e piccini.

Il Pozzo

Il Pozzo è un locale che aveva alcune caratteristiche come la Tavernetta prima di essere ampliato.
Sono state ampliate le sale, la distesa estiva, la cucina, mentre prima c’era un cucinotto .
Il locale è molto bello così ampliato ed ha una capienza di circa 150 persone.
E’ un locale rustico abbastanza elegante, cerchiamo di mantenere un servizio efficiente . L’insegna indica Enoteca Ristorante il Pozzo.
La clientela è cambiata rispetto alla Tavernetta in quanto essendo aumentati i locali di stuzzicheria si è cercato di diversificare in molte cose.
Qui noi, cioè io e i miei figli, abbiamo cercato di dare molta importanza alla ristorazione che è ciò che lo rende diverso.
Essendo ubicato accanto al teatro, la gente può andare a vedere uno spettacolo di prosa, lirico, un musical o altro e possono venire alle undici o a mezzanotte che il locale è ancora aperto e possono tranquillamente bere calici di vino,

possono mangiare dell'erbazzone, tartine al salmone, cioè possono stuzzicare senza fare una cena completa, che volendo si può fare.
Ha le caratteristiche di ristorante, enoteca e paninoteca.
Lo stabile dove è nato il Pozzo mi dissero che fosse un vecchio convento di suore.
Dove abbiamo i locali vecchi, come si entra da viale Allegri, c'è una volta di mattoni che è rimasta com'era, non è stato fatto niente, è stata lasciata così.
Quella era la ghiacciaia del convento dove ci buttavano il ghiaccio o la neve per mantenere il cibo fresco.
Lì sotto c'è tuttora un bel pozzo dove sotto c'è proprio l'acqua.

La tavola insegna

Conoscendo tante persone, uno si fa anche una cultura, io credo di avere un occhio particolare nel valutare le persone, e mi sbaglio poco.
Sono come il commerciante di bestiame di una volta, che gli bastava dare un'occhiata all'animale e sapeva dire quanto pesava o quanti anni aveva, senza sbagliare.
Io nella vita, a forza di parlare con quello o con quell'altro, dall'acculturato all'ignorante, servire l'ubriaco e no, chi la voleva cotta o cruda, chi entrava o usciva, ho capito che a tavola siamo tutti uguali e disuguali.
La tavola è una misura, a tavola ognuno dimostra quello che è; a tavola c'è chi si sente e fa sentire gli altri a suo agio, c'è chi non lo è; a tavola se ne combinano di belle e di brutte, la

tavola è un modo di ritrovarsi, di vedersi, di parlarsi, di fare tante cose insomma.
In tutti questi anni ho imparato a conoscere la gente osservandola in tutti i modi, da come si siede, come tiene le posate, come ordina, come mangia.
Li misuro quanto valgono, c'è della gente intelligentissima come c'è anche della gente testa di cavolo.
Tantissime persone nella loro vita, nel loro modo di vivere e di ragionare dimostrano quello che sono anche nella semplicità. Sanno in che modo devono parlare e tu capisci che sono persone di una certa cultura, di una certa intelligenza e questo fa piacere, molto piacere.



Quando una persona si siede a tavola e invece di ordinare mi dice "faccia Lei" ecco qui dimostra piena fiducia nel ristoratore.

Una persona così fu Romolo Valli, voleva le cose semplici, reggiane e a me faceva piacere servire una persona semplice così. Quando veniva alla Tavernetta, nei tempi dei tartufi, che venivano da Magliatica di Baiso, me li faceva preparare, super sigillati, per portarli a Roma.

Il cibo uccide

Il cibo uccide se non si sa ciò che si mangia anche perché, quando uno mangia e beve troppo, possono nascere tanti problemi .
I dottori bravi vogliono essere pagati, ma ne vale la pena .
Ho servito tanti medici, tanti professori.
Quando vado da un dottore mi sento dire sempre di non fumare, non mangiar troppo, non bere troppo; quando loro vengono da me sono i più grandi mangiatori e bevitori, allora fumavano anche, perché nei locali si poteva fare.
Però devo dire che sono dei mangiatori e bevitori di roba buona, perché loro sì che se ne intendono!
Adesso posso dire che, dopo 60 anni di lavoro, ho tanti bei ricordi e avuto tante belle soddisfazioni. Spesso mi hanno chiesto alcune ricette però io ho sempre risposto che la ricetta è una cosa particolare, ci sono delle cose standard come il pane che si fa con quegli ingredienti lì; i cappelletti si fanno allo stesso modo, ma il ripieno cambia da famiglia a famiglia; ci sono tanti modi diversi per svolgere una ricetta, è come fare un quadro: se ci metti dieci pittori per fare un volto di una donna, c'è chi fa risaltare gli occhi, chi la bocca, dipende da ciò che colpisce dentro.
Per esempio c'è la Gioconda di Leonardo; come l'ha fatta lui nessuno è riuscito a rifarla. Come friggere due uova all'occhio di bue, sembra facile, ma ci sono dei piccoli segreti anche lì, perché se uno mette il burro o un goccio d'olio in un tegamino, a fuoco molto lento, rompe l'uovo facendo cadere le chiare e trattenendo i tuorli per poi farli cadere dopo alcuni secondi, questi rimango interi.

Piccoli segreti che non tutti conoscono. Come fare la cotoletta alla milanese, sembra facile ma non lo è.
Anche nella vita le cose semplici sono poi le più difficili.

Ricordi dell' Hotel Campana



I frequentatori della notte dell'albergo Campana si riconoscevano come "moto club scarpaz-zone" amici appassionati di motociclismo guidati dall'amico e motociclista professionista Rosati, rappresentante a Reggio della moto Benelli, che correva con la Benelli 150 numero di categoria 132.

Giocavano a carte, scherzavano fra di loro e quando erano a cena, facevano una macchietta reggiana che si chiamava "Dònni-ghe-al-muletta" (donne c'è l'arrotino). Era composta da due persone che facevano finta di arrotare i coltelli con due coperchi, poi uno pestava il piede all'altro, l'altro si mettevano un tappo nel naso e sputava l'acqua dalla bocca, imitavano così un arrotino.

In più c'erano degli altri signori professionisti, dirigenti di grosse aziende che anche lì uscivano di casa per fare lo

scopone e con questa scusa a mezzanotte ci scappavano le tagliatelle al Ragù.

Mangiavano le tagliatelle al ragù perché il ragù proviene da un'espressione francese che vuol dire l'esaltazione del profumo e del sapore, con la proprietà di sviluppare l'appetito. Questo è il Ragù.

Era frequentato da altre persone come Gino Bondavalli, noto pugile reggiano campione d'Europa di tre categorie; Gino Giaroli ex terzino della reggiana e parente perché, mio fratello Gianni ha sposato sua sorella; tutti i giocatori della Reggiana perché il Campana era la loro base, dormivano e mangiavano lì per cui c'erano tutti i dirigenti della reggiana: comm. Lari, Visconti, Lombardini e l'onorevole Degola, i quattro massimi dirigenti della reggiana del 1947/1948.

Ho conosciuto tutte queste persone all'età di diciassette, diciotto anni e per me erano dei punti di riferimento per la mia vita. Era un'abitudine al Campana, una volta terminato il pranzo, trasformare nel pomeriggio la sala del ristorante in sala verde da gioco, dove venivano a giocare anche gli ambulanti di piazza San Prospero, commercianti e altri.

Facevano le loro partite in quattro o in sei giocando a tre sette, briscola, scopone, bevendo ad ogni partita una o due bottiglie di lambrusco, e dalle tre alle sette il tempo passava fra una bottiglia ed una partita diventando la droga nazionale.

Secondo me erano le droghe più naturali che la natura abbia dato.

Dopo le sette si sparecchiava, si lavava il pavimento e la sala si trasformava di nuovo in servizio ristorante.

Il primo piatto: piatto ricco mi ci ficco

Ricordo che forse avevo appena compiuto venti anni e che il Campana, due volte alla settimana, era frequentato da montanari, quasi tutti di Ligonchio.
A mio padre un giorno domandarono consiglio per organizzare delle nozze.
Andò a finire che mandò me a Ligonchio per organizzare il matrimonio e fu un'esperienza drammatica. Giovedì mattina arrivai in paese e mi recai nel luogo stabilito, un piccolo borgo tra il paese e l'Ospitaletto, dove attualmente c'è la centrale elettrica.
I locali che dovevano essere allestiti erano tre case e furono organizzati così: in una prima casa allestimmo i locali per il ristorante, dove si mangiava; in una seconda casa allestimmo i locali per cuocere gli antipasti, i primi piatti, i secondi e i bolliti; in una terza casa i locali per cuocere gli arrosti di maiale, conigli e gli umidi, i dolci.
Tutto questo stress durò quattro giorni, da giovedì alla mattina di lunedì. Il menù che abbiamo preparato era così composto: Antipasto - salame montanaro, coppa, prosciutto e Grana di montagna, ciccioli, polenta ai ferri con pancetta;
Primi: cappelletti in brodo a volontà,tortelli di spinaci e di patate, risotto con tanti funghi porcini; secondi: bollito di gallina, manzo, cotechino; cotiche con fagioli, verdure in agrodolce; agnelli, che erano bellissimi ma un po' troppo

stagionati, fatti al forno e al ginepro; costine e barzicole - che sono le parti tenere dell'agnello - ai ferri; fegato con cipolla in rosso con pomodoro e polenta. Il maiale: costa e arista, fatti al forno con patate; salsiccia, braciole ai ferri; funghi a volontà fritti e in padella; formaggi: grana, pecorini freschi; torte di riso, zuppe inglesi, crostate e la torta degli sposi; i vin: il Tosco, il Chianti, vino bianco niente; liquori: il Laurino, le grappe, il Vov, il latte della suocera e il Nocino a volontà.
Il tutto per due giorni di preparazione e due giorni di tavola; ha mangiato tutto il paese, la gente arrivava e mangiava.
Il lunedì mattina mi sono trovato a Portacastello di ritorno.
Questo è stato il mio Primo Piatto, la mia prima esperienza, dovevo dimostrare la mia bravura e il grado di responsabilità e sono riuscito a dare una grande soddisfazione ai miei genitori, è stato stressante ma molto appagante ed emozionante.

Grande grande grande

Ho festeggiato le mie nozze d'oro a Giugno del 2005 ed è stato un grande evento, una festa magnifica; chiama uno, chiama quell'altro, abbiamo messo a tavola quasi duecento persone tra amici e conoscenti, perché parenti ne sono rimasti pochi, solo cinque, sei nipoti .

C'era un balletto che ha intrattenuto gli ospiti e una torta gigantesca. E' stata una gran festa e ne hanno parlato tutti, persino il giornale. Alcuni giorni dopo, quando si venne a sapere, in tanti ci rimasero male ma non perché non erano

stati invitati, ma perché ci tenevano a festeggiarmi facendomi semplicemente gli auguri. Questo mi ha fatto tanto piacere, sentire il calore e l'affetto della gente.

Questa festa è stata il contrario del mio matrimonio, perché quando mi sono sposato c'eravamo io e mia moglie, perché ci dovevamo sposare; il mio testimone che era Gino Lari l'ex presidente della reggiana; il testimone di mia moglie dott. Salsi, otorino; mio padre e sua sorella. Abbiamo fatto la cerimonia alle dieci del mattino, un piccolo rinfresco a casa, e a mezzogiorno avevo la giacca bianca pronto per lavorare.



Mia moglie è sempre stata con me in tutti i locali che ho avuto, in sala, al ricevimento dei clienti, sempre composta e con il suo aspetto elegante e raffinato dava un'immagine di sobrietà al locale che rappresentava.

Il nostro rapporto tuttora dura e dopo cinquantasei anni di matrimonio, naturalmente con alti e bassi, è un rapporto amoroso come dice la canzone: Grande-Grande-Grande.

Cos’e’ cambiato dopo 60 anni

I miei 60 anni di lavoro sono stati duri, lunghi e piacevoli.

Il mestiere del ristoratore è un mestiere che comporta molti sacrifici perché bisogna lavorare quando gli altri vengono a divertirsi, però è un mestiere che è bello perché si è in mezzo alla gente, si conoscono tante persone, conosci degli uomini e non degli uomini, delle donne e non donne, delle belle e delle brutte, fasce sociali diverse, passi delle giornate dove ti arrabbi, è un mestiere che ti fa venire la rabbia, perché uno la vuole cotta, uno la vuole cruda, però si cerca sempre di accontentare tutti perché alla fine è un piacere . C’è soddisfazione, soprattutto quando ad un cliente proponi il piatto del giorno, qualcosa di prima qualità e lui accetta, questa sì che è soddisfazione.

Si cerca sempre di offrire roba di qualità come anche il pesce, sia cotto che crudo, che quando si mangia si capisce, perché bisogna cercare di stare attenti ad usare delle merci di prima scelta perché si tribola meno e si hanno risultati maggiori.

La ristorazione adesso pian piano sta cambiando. Da noi arrivano diversi ragazzi dell’Istituto Motti per fare lo stage, e dobbiamo controllare la loro presenza, lo studio e l’impegno nel lavoro; loro hanno delle concezioni del lavoro diverse; prima di tutto trovano molta materia prima già preparata e la svolgono, la pitturano e la mettono nel piatto con una certa decorazione. Oggi i giovani cuochi badano molto alle decorazioni, alla presentazione e hanno ragione

perché un piatto deve essere bello agli occhi però la roba dobbiamo rispettarla , dobbiamo mantenere il suo sapore. Noi vecchi cuochi siamo più semplici, serviamo la roba nel piatto senza lavorarla troppo, non diamo importanza all'aspetto ma cerchiamo la qualità.

Allora era un altro mondo, c'erano altre condizioni.

Adesso sono arrivate le grandi distribuzioni come i supermercati e si sta un po' appiattendo tutto, però prima era molto artigianale. L'artigiano deve avere le mani buone e il cervello anche, tutto un insieme di cose insomma.

In sala, noi abbiamo in taglio un prosciutto stagionato da 30 mesi fatto in uno stabilimento, qui tra il parmigiano e il reggiano, ma è un prosciutto che quando la gente lo assaggia rimane entusiasta.

Di prosciutti ce ne sono di tante qualità, ma quando è buono è buono.

Un pasticcio culinario

Le materie prime bisogna saperle lavorare perché c'è il rischio di consumarle, bisogna saperle mettere assieme senza fare dei pasticci.

Quando due o tre prodotti sono disuguali a metterli assieme in cucina è un pasticcio.

I tortelli sono fatti con la sfoglia e il ripieno, che è fatto in diversi modi; unire la sfoglia, il ripieno e condirli con il formaggio è un pasticcio culinario, non si scappa.

Uno dei piatti caratteristici di Reggio è il Pasticcio di maccheroni in crosta dolce al ragù bianco o rosso.

Si cuoce il Ragù nello stesso modo del ripieno per cappelletti, si unge con olio e pangrattato il tegame di rame, si fodera con la pasta da crostata. Si fanno cuocere i maccheroni, le zite con il buco (classico maccherone napoletano difficile da trovare perché pochi lo usano), poi si condisce con il ragù, si versa nel tegame foderato, una manciata di grana e si cuoce al forno per 40/50 minuti a 150°.

Una volta cotto si capovolge e si taglia.

E' una cosa bellissima da vedere, è una minestra antica, c'è un gusto di dolce e salato, un connubio che non a tutti piace. Adesso si fa ogni tanto .

Una curiosità

Io in sessant'anni di lavoro, dove ho fatto da mangiare per me e per gli altri, ho calcolato che, all'incirca, tutti i giorni grattugiavo dai tre ai quattro chilogrammi di grana al giorno. In principio grattugiavo a mano, con delle grattugie con il rullo di legno, dove spesso ci lasciavo i polpastrelli delle

dita; adesso, con quelle moderne che sono elettriche, si fa molto prima .

Il grana ci vuole sempre per l'erbazzone, per la tavola e quando mi metto a grattugiare penso sempre a quanta grana ho grattugiato nella mia vita.

Considerando un anno lavorativo di trecento giorni, occorre fare una piccola operazione: quattro chili moltiplicati per trecento giorni e il risultato moltiplicato ancora per sessant'anni! Lascio a voi il calcolo finale di quanto grana ho grattugiato nei miei sessant'anni di lavoro!

La culla del grana

Quando a Reggio c'è stata Rai Uno, per la trasmissione "Questa è RaiUno" dove c'era Elisabetta Gardini, Toto Cutugno, Gigi Sabani e una bellissima ballerina, fui chiamato dall'ufficio del turismo del Comune di Reggio per presentare un piatto reggiano. Preparai il classico piatto di affettati di salumi, il pasticcio di maccheroni in crosta dolce, il piatto dei bolliti con le due classiche salsine rossa e verde leggermente piccanti e la zuppa inglese. Per il dolce, io avevo proposto una crema di gelato con sopra alcune gocce di vero aceto balsamico, perché anche qui l'aceto balsamico si trova ovunque, però il vero aceto balsamico ci vuole molto tempo per farlo, adesso lo fanno da un giorno all'altro.

E’ stata una grande soddisfazione aver partecipato a questa trasmissione, perché ho avuto modo di presentare i nostri prodotti ma soprattutto la nostra vera tradizione reggiana.

Purtroppo, mi è scappato detto in diretta televisiva, perché Elisabetta Gardini mi chiese perché dicevo sempre Grana e non Parmigiano-reggiano, io risposi che dicevo Grana perché la Patria del Grana - così mi avevano detto i miei genitori o chi per essi o i vecchi casari - è Bibbiano, un paesino a dieci, dodici chilometri da Reggio Emilia.
Ancora oggi, chi va a Bibbiano, può leggere la scritta: “Culla del Formaggio Reggiano Parmigiano”.
Culla vuol dire che è nato lì, il Reggiano Parmigiano. Poi se ne sono appropriati, la zona si è ampliata, però dove è nato è lì, vicino a Reggio Emilia.

Alcuni Personaggi Importanti

Ho imparato tanto dai miei clienti .

Ricordo Pavarotti che mi insegnò come sistemare un brodo quando, non riuscendo a schiumarlo, diventa torbido. Il segreto è aggiungere acqua fredda frizzante, mentre continua la sua cottura. Il brodo si schiarisce di colpo.

Quella sera che venne Pavarotti, cucinai in abbondanza sapendo quali fossero i suoi gusti. Era rimasto del bollito molto particolare basato sul vitello, testina, la lingua e tante altre cose che avevo preparato su apposita richiesta

Verso tarda sera, dopo che il maestro se n'era andato, arriva un tipo che mi dice : " Mi scusi sa, il Maestro mi ha chiesto di venire a prendere un po' di roba che è avanzata dalla sua cena". Io rimasi un po' perplesso, considerando quanto avesse mangiato a cena. Presi la roba rimasta e gliela diedi. Il secondo giorno il Maestro è venuto a salutarmi e mi disse che negli Stati Uniti era usuale dare indietro, ai clienti, ciò che era avanzato dalla loro cena.
Io non lo sapevo e insieme a mio figlio siamo rimasti a bocca aperta. Anche questa l'ho imparata da lui, il Grande Maestro.
Ricordo Albertazzi che mi preferisce perché trova genuinità nella mia cucina, ma soprattutto perché so cosa vuole; infatti, quando mangi fuori casa, non è facile trovare chi riesce ad accontentarti
Un'altra personalità è Dario Fo. Un giorno stavamo mangiando io e mia moglie quando entrò e ci chiese cosa stessimo mangiando. Io risposi che avevo fatto la trippa e lui "sbavante" ripeté: "la Buseca?"
Andò in cucina, e si fece dare una bella tazza di trippa, la mangiò in piedi molto volentieri.
Quando viene vuole il prosciutto tagliato finissimo, è proprio una persona alla mano, anche lì tanto pesante tanto intelligente; gente d'altri tempi e fa piacere servire certe persone perché sanno apprezzare.
Una grande emozione mi è stata data dal Maestro Abbado, essendo appassionato di Lirica. E' venuto nel mio ristorante diverse volte, dai primi concerti che ha fatto, insieme a quelli della sua orchestra . Ancora adesso continua a venire,

è più delicato di salute e preferisce il prosciutto crudo sottile sottile.



Amedeo e Trappattoni, Rinfresco per il Club Juventus, Al Pozzo



Amedeo e Mike Mitchell, ultimo Capodanno al Pozzo. Mike festeggia il suo compleanno

Ricordo un caro amico



Ricordo una persona a me tanto cara: Duilio Frascari.

Siamo stati insieme per circa quarant'anni, in tutti i posti dove ho svolto la mia attività e cioè il Bar dei Mille, la Tavernetta e il Pozzo.

E' una persona di una umanità, gentilezza ed un'onestà infinita; ha avuto una vita sacrificata, è venuto da una famiglia che ha sofferto veramente la miseria, la vera miseria di una volta.

Aveva una voce bellissima, cantava divinamente, gli piaceva cantare sempre "Tradimento" e diceva che l'aveva scritta lui, musicata lui; era un po' convinto poveretto, ma quando eseguiva certi pezzi era veramente fantastico.

Ha fatto due o tre festival degli incompresi a Scandiano, da me lavorava per modo di dire, mangiava e cantava più che altro, ed io ero felice di averlo accanto. Ancora adesso ho un legame profondo, fraterno con lui, purtroppo è ricoverato in una casa di riposo, l'età non mente e quando la mente se ne va c'è poco da fare .

Grazie Duilio per la gioia e la compagnia che mi hai sempre donato.

I tri cretein ed Res

Vorrei ricordare due personaggi che sono stati - e ancora sono - colleghi e ottimi amici: Italo Becchi, del ristorante da Italo, in via Secchi e Franco Cattani, del Ristorante Hotel Astoria.

Italo lavorava fino a tardi, fino alle quattro del mattino, perché da lui andava della gente come l'avvocato Bonazzi e altri politici, e tra una storia e l'altra, chiacchierando, facevano tardi. Al mattino, mentre andava da Rabitti per prendere i fiori, mi chiamava per andare a prendere il caffè.

Chiamavamo anche Franco e andavamo, tutti e tre insieme, al bar da Luciano.

La cosa buffa era che c'era chi come Italo doveva ancora andare a dormire, io - che mi ero appena alzato perché il mio lavoro era al contrario del suo - e Franco che doveva andare ad asciugare quattrocento bicchieri perché aveva un ristorante grande. Ci trovavamo, parlavamo delle nostre cose, ci prendevamo in giro. Detto da Franco, confermato da me e anche da Italo, noi tre eravamo "*I tri cretein ed Res*" (i tre cretini di Reggio) per aver lavorato sempre nello stesso settore e cioè quello enogastronomico.

Un ricordo allegro

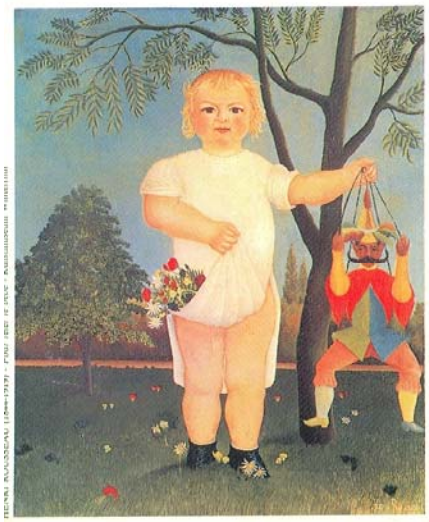
Una volta, quando eravamo nel locale della Tavernetta, credo sia stato nel 1982, c'erano i campionati del mondo, giocava l'Italia contro la Spagna.

La gente si faceva preparare la roba da portare via, così da poter guardare la partita comodamente a casa con gli amici.

Sul tardi venne un mio amico che mi chiese di dargli tutto quello che era rimasto perché sarebbero stati circa in sei a guardare la partita.

Mi erano rimasti diversi pezzi di pollo alla cacciatora, soprattutto le alette e così li ha presi tutti. Dopo alcuni giorni venne sua moglie dicendomi che il pollo era buonissimo però si chiedeva dove comprassi quei polli, perché non aveva mai visto un pollo con tante ali. Io mi misi a ridere così tanto, perché avevo venduto diverse porzioni prima ed erano rimaste molte ali di pollo che avevo dato al mio amico.

E' un ricordo allegro perché ogni volta che mangio il pollo penso alla moglie del mio amico.



ARCIUISPEDALE S. MARIAORAPRONOBIS

USL 99

Terzo
Convegno Reggiano

BAMBINE A TAVOLA!

Reggio Emilia
5 FEBBRAIO 1991 - MARTEDÌ ORE 19,30

Enoteca IL POZZO
Viale Allegri, 7 - Tel. 451300

E' stata un'iniziativa fatta nel 1991, in collaborazione con l'Arcispedale S. Maria Nuova e organizzata da Gabriella Catellani .

E' stata una bellissima esperienza che ha dato libero sfogo alla fantasia, infatti sono stati dati nomi particolari alle pietanze, per essere in tema con i bambini, nomi come: l'erbazzone a modo mio, la polenta del piffero, la tromba del casaro, le voglie del capo… Sono cene che fa piacere organizzare perché ti arricchiscono di valori umani.

ore 19,30 - Apertura dei lavori (antipasti)
introduce Giovanni Bonacini

Tilde Cabrioni	L'ERBAZZONE A MODO MIO (erbazzone fritto e al forno)
Baccini Ilda	LA POLENTA DEL PIFFERO (polenta fritta con patè)
Turno di notte	AFFETTATO DI SESSO (salumi misti)

ore 20,00 - Seconda Sessione (asciutta o in brodo)
modera Gianna Bertani

Menozzi M. Claude	LA TROMBA DEL CASARO (fagioli nella formaggia)
Anna Prandi	LE VOGLIE DEL CAPO (tortelli bicolori)

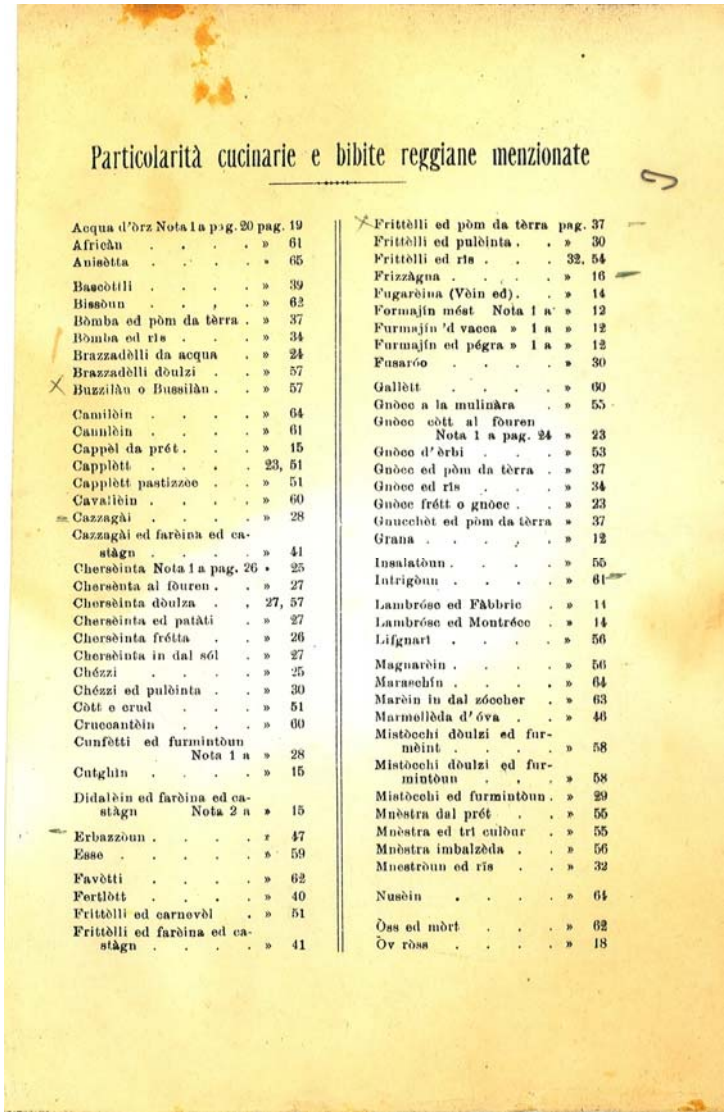
ore 20,30 - Break (assalto alle comode)

Piera Viani **Carla Ferrari**	UNA PASSATA DI STRACCIO (sorbetto di limone)

Particolarità

Ho tante ricette scritte da un mio amico, Corrado Rabotti, che è stato un funzionario della Banca Agricola ed è stato una personalità a Reggio Emilia perché era un intenditore di arte antica.

Eravamo a scuola insieme e si divertiva a scrivermi le ricette come i Tortelli d'erba, lo scarpazzone, il gran bollito etc..



Particolarità cucinarie e bibite reggiane menzionate

Acqua d'òrz Nota 1 a pag. 20 pag. 19
Africàu . . . . » 61
Anisètta . . . . » 65

Bascòtili . . . . » 39
Bissòun . . . . » 62
Bòmba ed pòm da tèrra . » 37
Bòmba ed rìs . . . » 34
Brazzadèlli da acqua . » 24
Brazzadèlli dòulzi . . » 57
Buzzilàu o Bussilàn . . » 57

Camilèin . . . . » 64
Camlèin . . . . » 61
Cappèl da prét . . . » 15
Cappètt 23, 51
Cappètt pastizzee . . » 51
Cavalèin . . . . » 60
Cazzagài . . . . » 28
Cazzagài ed farèina ed castàgn . . . . » 41
Chersèinta Nota 1 a pag. 26 » 25
Chersènta al fòuren . . » 27
Chersèinta dòulza . . 27, 57
Chersèinta ed patàti . » 27
Chersèinta frétta . . » 26
Chersèinta in dal sól . » 27
Chézzi . . . . » 25
Chézzi ed pulèinta . . » 30
Còtt e crud . . . » 51
Cruccantèin . . . » 60
Cunfètti ed furmintòun Nota 1 a » 28
Cutghin . . . . » 15

Didalèin ed farèina ed castàgn Nota 2 a » 15

Erbazzòun . . . . » 47
Esse . . . . . » 59

Favètti . . . . » 62
Fertlòtt . . . . » 40
Frittèlli ed carnevèl . » 51
Frittèlli ed farèina ed castàgn . . . . » 41

Frittèlli ed pòm da tèrra pag. 37
Frittèlli ed pulèinta . . » 30
Frittèlli ed rìs . . . 32, 54
Frizzàgna . . . . » 16
Fugarèina (Vèin ed) . . » 14
Formajin mést Nota 1 a » 12
Furmajin 'd vacca » 1 a » 12
Furmajin ed pégra » 1 a » 12
Fusaróo . . . . » 30

Gallètt . . . . » 60
Gnòcc a la mulinàra . » 55
Gnòcc còtt al fòuren Nota 1 a pag. 24 » 23
Gnòcc d'èrbi . . . » 53
Gnòcc ed pòm da tèrra . » 37
Gnòcc ed rìs . . . » 34
Gnòcc frétt o gnòcc . . » 23
Gnucchèt ed pòm da tèrra » 37
Grana . . . . . » 12

Insalatòun . . . . » 55
Intrigòun . . . . » 61

Lambróse ed Fàbbric . » 14
Lambróse ed Montréce . » 14
Lifgnart . . . . » 56

Magnarèin . . . . » 56
Maraschìn . . . . » 64
Marèin in dal zóccher . » 63
Marmelièda d'óva . . » 46
Mistòcchi dòulzi ed furmèint . . . . » 58
Mistòcchi dòulzi ed furmintòun . . . » 58
Mistòcchi ed furmintòun . » 29
Mnèstra dal prét . . » 55
Mnèstra ed trì culòur . » 55
Mnèstra imbalzèda . . » 56
Mnestròun ed rìs . . » 32

Nusèin . . . . » 64

Òss ed mòrt . . . » 62
Òv ròss . . . . » 18

La vita adesso

Oggi ho ottant'anni e potrei starmene tranquillo a casa e invece, pur avendo male alle ginocchia, un male che mi tiene compagnia da sempre, continuo a dare una mano ai miei figli al ristorante, vado a comprare la roba e controllo la cucina.

Sono cose che possono fare tranquillamente anche loro, che sono bravissime persone e se ne intendono, però lo faccio ancora perché mi sento di farlo e perché mi piace .

Faccio due, tre ore in cucina sempre perché mi va di farlo, è un aiuto che sento di dare, lo faccio ancora con entusiasmo con passione e volontà .

Le cose fatte con passione, si fatica di meno.

Nella vita uno fa quello che trova o può, però io nella vita ho potuto scegliere.

Io ho servito l'umile e il grande perché il ristorante è come una chiesa dove entra gente di ogni genere. Dico sempre ai miei nipoti che nella vita c'è sempre da imparare, ma soprattutto che nella vita vale chi lascia cento esattamente come chi lascia dieci.

Adesso sono insieme a mia moglie e al mio gatto e ringraziando Dio cerchiamo di andare avanti.

Quando la Carla, mia nipote, mi disse se ero interessato a raccontare la mia storia di vita, diciamo così, le ho detto che

era una pazzia perché quanto c'è da raccontare per uno che ha lavorato una vita come Oste?

Questa mia storia la voglio dedicare ai Reggiani, che li ringrazio per la loro fiducia ma soprattutto alla mia famiglia che mi è stata sempre vicino.

Voglio essere ricordato come uno di famiglia come quando si dice c'è lo zio, il cugino, l'amico, c'è anche Amedeo.

POSTFAZIONE

Quando Carla mi disse che suo zio era interessato all'intervista, provai una strana sensazione perché, non conoscendo ancora Amedeo, la mia paura era quella che non si creasse un rapporto di fiducia. Decisi così di prendere subito accordi per fissare un appuntamento e spiegargli in cosa consiste il progetto Locanda della Memoria.

Ho incontrato Amedeo in un pomeriggio di sole. Ho trovato ad accogliermi un signore robusto nell'aspetto, con pochi capelli, gli occhiali ed il bastone a dare sicurezza al suo passo. Mi ha accompagnato nel soggiorno e mi ha presentato sua moglie Carla ed il loro gatto.

L'espressione affaticata sul suo volto, nel venirmi ad aprire la porta, mi fece una grandissima tenerezza, facendo sparire in me ogni insicurezza; la fierezza con cui mi presentò sua moglie lasciò intendere quanto ne fosse innamorato.

Incontro dopo incontro, il racconto di Amedeo si faceva sempre più interessante, ma la cosa più affascinante è che c'erano situazioni che mi accomunavano a lui, pur nella sensibile differenza d'età.

Coinvolgente per me è stato il suo rendermi partecipe dell'emozione che la lettura del suo racconto ha suscitato in lui e nella moglie.

Devo dirgli grazie per avermi accolta nella sua casa; grazie per le emozioni che ha suscitato in me il suo racconto;

grazie per la sua generosità e per avermi coccolata con le sue prelibatezze.

Gli sono soprattutto grata per avermi fatto capire che la vita va affrontata giorno dopo giorno, con serenità e con l'aiuto di Dio.

Amedeo non è solo un cuoco è un maestro di psicologia e di sociologia, è uno spirito sensibile ed umano che commuove e meraviglia, è una summa di emozioni e di sensazioni.

Antonella

Stampato nel mese di maggio 2010
dal Centro Stampa del Comune di Reggio Emilia