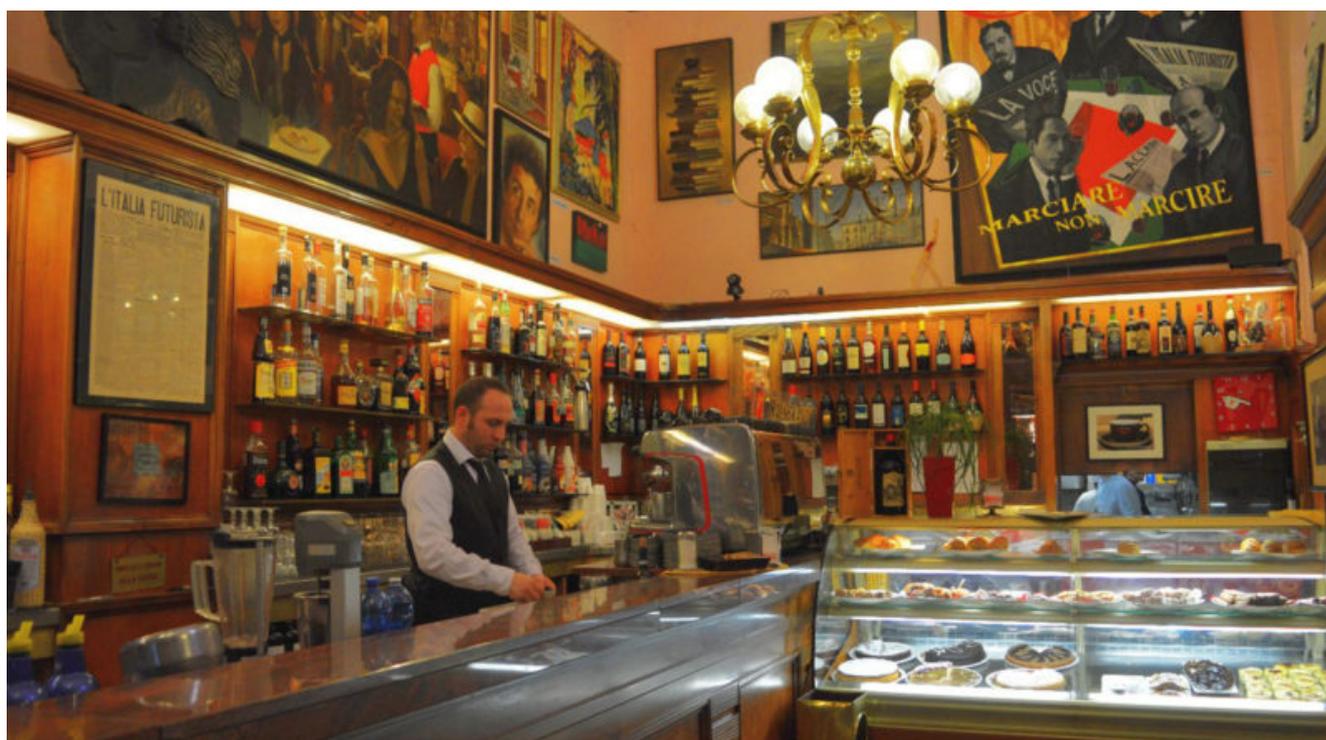


# Che gusto la Storia! Prosegue il nostro viaggio alla scoperta dei Locali Storici d'Italia (2° puntata)

Dormire nello stesso letto del Conte di Cavour, mangiare allo stesso tavolo di re Vittorio Emanuele, prendere un caffè dove gli esponenti delle diverse correnti letterarie discutevano di arte, letteratura, politica...e magari assaporare gusti simili. È questo il fascino dei **Locali Storici**, di cui la nostra bella Penisola è ricca.



Ma che cosa rende un locale "storico"? Non basta essere in attività da diverso tempo, almeno settant'anni, l'esercizio deve avere conservato gli **arredi originali**, o comunque che ne testimoniano le origini, i cimeli, i ricordi e la documentazione storica sugli avvenimenti sulle frequentazioni illustri. Nel nostro paese sono stati sanciti ben **220 "locali storici"** con queste caratteristiche. Accendiamo allora i riflettori su alcuni di questi esercizi che hanno fatto la

“storia del gusto” nell’Italia tra il Nord e il Centro

## Tra Emilia e Romagna, il gusto per la storia

Nota per la sua secolare tradizione gastronomica, l’Emilia Romagna è ricca di locali storici, alcuni dei quali vantano primati “da Guinness”. Cominciamo il nostro viaggio da **Colorno**, in provincia di Parma, dove si trova il **Ristorante Al Vedel** ([www.alvedel.it](http://www.alvedel.it)) le cui origini risalgono al 1780. Di questo esercizio si ha notizia nella mappes napoleoniche del Ducato di Parma, Piacenza e Guastalla di inizio Ottocento dove si legge che qui si producevano e vendevano salumi. Nel 1864, invece, nel primo censimento dopo l’Unità d’Italia, si legge che qui si vendevano anche alimentari, tra cui il pregiato **Culatello di Zibello**, amato da personaggi del calibro di Ugo Tognazzi, Vittorio Gassman e Alberto Bevilacqua.



**Bologna**, “la grassa”, sede dell’Università più antica del mondo, fondata nel 1088 è la culla di molti locali storici, da osterie a caffetterie. Ci piace però citare in questa sede quello che oggi è il **Grand Hotel Majestic** ([www.duetorrihotels.com](http://www.duetorrihotels.com)), già Hotel Baglioni, del 1913. Qui,

il 20 gennaio del 1914 si riunirono i maggiori **esponenti del Futurismo**, da Marinetti a Balla, da Russolo a Boccioni e Carrà per discutere del nuovo assetto della cultura. Il palazzo, poi divenuto simbolo dell'ospitalità di lusso, è stato anche sede del Seminario Arcivescovile, prima di accogliere tra i suoi marmi e stucchi, celebrità come **Frank Sinatra e Ava Gardner, Sophia Loren, Lady Diana** e molti reali europei.



Spostandosi a **Ferrara**, troviamo qui “la più antica osteria del mondo”, certificata dal **Guinness dei Primati**. Si tratta dell'**Osteria Enoteca “Al Brindisi”** ([www.albrindisi.net](http://www.albrindisi.net)) che ha aperto i battenti nel 1100 per rifocillare gli operai che lavoravano alla costruzione della Cattedrale. Divenne osteria vera e propria nel 1435 e da qui passarono **Benvenuto Cellini, Tiziano Vecellio e Torquato Tasso**. L'Ariosto la cita nella sua commedia “La Lena”, mentre Niccolò Copernico soggiornò in una delle salette del primo piano mentre studiava all'Università di Ferrara. Oggi, tra queste antiche mura, si possono gustare specialità come i cappellacci di zucca accompagnati dall'ottimo vino Fontana del Bosco Eliceo.



Andiamo ora in **Romagna**, precisamente a **Rimini**, dove in Piazzale Fellini si trova il celebre **Grand Hotel** ([www.grandhotelrimini.com](http://www.grandhotelrimini.com)) , un vero e proprio monumento nazionale, aperto nel 1908, ma reso immortale da Fellini del suo "Amarcord". Celebre la sua suite 430, con il letto a baldacchino, che ha ospitato capi di stato da George Bush senior, a Gorbaciov, ma anche Shimon Peres e la compianta Lady Diana. Le camere conservano ancora gli arredi del Settecento, parquet e lampadari originali. Un vero gioiello Liberty che colpisce l'immaginario collettivo.



Altro gioiello Liberty, anche se in dimensioni più ridotte, lo troviamo nella provincia di **Ravenna**, dove si trova l'**Antica Trattoria Al Gallo** ([www.algallo1909.it](http://www.algallo1909.it)) che risale al 1909, quando il nonno dell'attuale proprietario acquistò lo "Stallatico del Gallo con Locanda e Osteria" la cui origine era ancora più antica (1866).

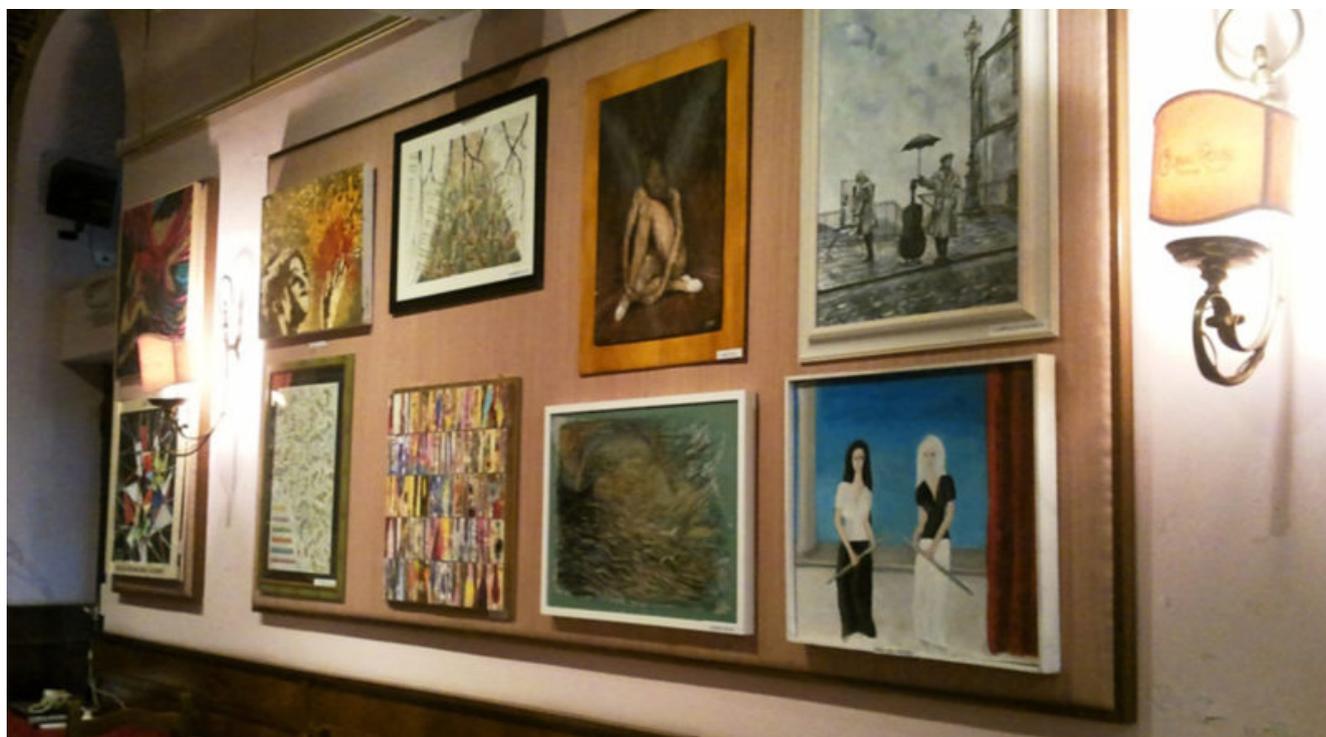


Sebbene distrutto dai bombardamenti nel 1944, oggi è uno splendido locale con sale, vetrate, arredi, statue e quadri di

sapore dannunziano. Da qui sono passati musicisti come Rostropovich e Muti, Dubcek e Montalban, che hanno apprezzato il menù di pasta fatta in casa, pesce azzurro, tartufo e asparagina selvatica di Pineta e funghi delle colline romagnole.

## **In Toscana, i locali storici più “rivoluzionari”.**

**Firenze** è ricca di locali storici, ma forse il più famoso e “rivoluzionario” è il celebre **Gran Caffè delle Giubbe Rosse** ([www.giubberosse.it](http://www.giubberosse.it)). Fin dalla sua apertura, nel 1890, è stato luogo di ritrovo di artisti e letterati, che tra fumo, spumante e assenzio si trovavano nelle sue sale con le vetrate liberty per discutere degli argomenti più vari. E non sempre le discussioni erano “pacifiche”. Famoso è lo schiaffo che Soffici ricevette nel 1910 per aver stroncato su La Voce la prima mostra dei Futuristi a Milano.



Qui si trovavano anche i redattori di Lacerba, scrittori e letterati come Papini, Prezzolini Palazzeschi e Viviani, a cui si unirono anche Boccioni, Russolo, Balla, Severini e Marinetti. Successivamente, fu luogo di relax e ispirazione

anche per **Vittorini, Gadda e Montale**. Oggi, il Caffè continua la sua vocazione letteraria organizzando e promuovendo eventi. E proponendo un gustoso e variegato menù con piatti sempre nuovi per un pranzo veloce.



I letterati si dividevano tra il Caffè delle Giubbe Rosse e il **Caffè Paszkowski** ([www.caffepaszkowski.it](http://www.caffepaszkowski.it)), del 1846. Qui **Papini, Soffici e Palazzeschi** si sfogavano per discutere come intervenire contro l'Austria. Passò anche Cesare Battisti, che come una moderna rock star si guadagnò il suo "bagno di folla".



Prezzolini organizzava invece le riunioni di redazione de La Voce, mentre **Dino Campana** tentava di vendere i suoi “Canti Orfici” passando tra i tavoli. Come direttore del Gabinetto Vieusseux, Montale fu un assiduo frequentatore del locale dal 1929 al 1938. Rosai si ritirava in silenzio per disegnare. Nel 1941 il suo stile passò da liberty a decò, ma continuò a essere punto di ritrovo di artisti, letterati, politici e intellettuali.



Gli amanti del vino non possono invece perdersi una tappa a **Montalcino (SI)**, culla del celebre Brunello. Qui si trova il **Caffè Fiaschetteria Italiana** ([www.1888caffè.com](http://www.1888caffè.com)), noto come il “Floriano di Montalcino”, fondato da Ferruccio Biondi Santi, nipote dell’“inventore” del celebre vino. In un ambiente in stile liberty, caratterizzato da divani in velluto rosso, tavolini in marmo giallo, specchi e vetrine originali d’epoca, è d’obbligo una degustazione di Brunello. Pensando che qui si sono seduti anche il principe Carlo d’Inghilterra, primi ministri, politici, attori e sportivi di tutto il mondo.



**Nelle Marche c’è uno dei caffè storici più grandi d’Italia.**

È il **Caffè Meletti** ([www.caffemeletti.it](http://www.caffemeletti.it)) di Ascoli Piceno, attivo fin dal 1907. Il locale storico, una delle rare espressioni del liberty marchigiano, conserva ancora arredi e decorazioni perfettamente conservate. **Vittorio Emanuele di Savoia** ci si fermò nel 1908 e nel 1910 per acquistare **l’Anisetta**, il liquore a base di anice, e ne fu talmente soddisfatto da dichiarare il Caffè Meletti “Fornitore ufficiale della Real Casa”.



Tra i "VIP" che hanno frequentato il caffè ricordiamo invece **Renato Guttuso**, che tra questi tavoli diede vita alla rivista "l'Orsa Maggiore", ma anche Stuparich, Zandonai, il generale **Badoglio**, **Jean Paul Sartre**, **Ernest Hemingway** e **Trilussa**, altro estimatore dell'Anisetta del Meletti. Oggi, ci si può sedere al tavolo per gustare il fritto misto all'ascolana, le olive prodotte dalla casa, ma anche i maccheroncini di Campofilone, oltre a una selezione di pasticceria tipica.



Si conclude qui la seconda puntata del nostro viaggio alla scoperta dei locali storici d'Italia. Vi diamo appuntamento alla prossima settimana, dove vi racconteremo storia, stile e sapori dei altri luoghi del gusto del Centro e fino alla capitale, **Roma**.