

C'ERA UNA VOLTA IL RISTORANTE BERTOLDO

Giorgina Neri

Era inserito nella Casa del Popolo, il grande edificio che occupa un intero isolato da Via Marconi fino a Via Guardia Nazionale, sotto dopo lunghi mesi di duro lavoro volontario dalla primavera del 1950 al dicembre 1951; era dedicata a Loredano Bizzarri, ma era più comunemente chiamato l'API o anche Cremlino. Il complesso comprendeva sale per conferenze, altri ambienti ad uso culturale, un grande bar e una sala da ballo.

Il ristorante Bertoldo è nato assai dopo l'inaugurazione ufficiale della Casa del Popolo del 1955, allora il bar, punto d'incontro di tanta gente, cominciò in maniera dilettantistica a sfornare anche pizze e nel 1964, allargando gli spazi, nacque il Ristorante. Era un gran bel vedere, organizzato e arredato con i criteri più moderni della cucina; noi persicetani non eravamo avvezzi a questo nuovo genere; sul territorio con gestione familiare c'erano la Posta, il tradizionale Giardinetto, l'osteria del Cannone e altre piccole realtà con cucina, ma più che altro mescite di vino.

Il Ristorante Bertoldo fin da subito ha dato un'impronta di qualità, l'insegna la dice tutta sul tipo di cucina assolutamente di stampo bolognese o per meglio dire persicetano doc. Il presidente di questa gestione era Angiolino Nepoti, suo vice l'orefice Prandini, con licenza separata dal resto della Casa del Popolo.

Un ristorante con grandi potenzialità, oltre che per gli spazi pure per la sua cucina, che si è sempre avvalso di numeroso personale; all'inizio come maître di sala, con etichetta chic, ha diretto per poco tempo Antonio Zarot-

ti, poi il lavoro che marciava già bene si è svolto sotto la gestione di uno chef d'eccezione che molti ricorderanno: Renato.

L'ho conosciuto e apprezzato per le sue qualità di ottimo cuoco, era molto severo con gli aiuti cuochi e i camerieri, ma era squisitamente gentile con la clientela con quel savoir faire classico che contraddistingue questa professione.

Sotto la sua direzione e con la sua professionalità culinaria sono usciti i migliori menù della nostra tradizione, piatti di grande spessore gustativo che si possa immaginare.

La fama del Ristorante Bertoldo si è allargata in modo tale da attrarre moltissimi clienti, non solo della cerchia abituale del circolo, ma si dovette organizzare pure un perfetto servizio da asporto: perché la buona cucina non ha bandiere di alcun colore, la gente va dove trova il meglio.

Con lo chef Renato si sono fatti le ossa diversi aspiranti cuochi, ricordo con piacere Adriano, un giovane ragazzo con "le physique du rôle", di-

ventato a sua volta chef al famoso storico "Diana" di Bologna.

Cliente abituale da asporto, ho frequentato per molti anni la cucina tanto da entrare in amicizia con le aiuto cuochi: la Gianna, l'Elide, la Luciana, la Claudia, la Tamara, la Rosa o Rosina, il cui marito Dimer Coabianchi (detto Meme) teneva in ordine la cantina. C'era pure Aldo Tolomelli, ex muratore e uomo tutto fare. Per le donne che lavoravano, il Bertoldo ha supportato e alleviato le fatiche domestiche della cucina. Per il servizio ai tavoli lavoravano con grande passione giovani che poi

25 SETTEMBRE 1955 - S. GIOVANNI IN PERSICETO



Inaugurazione della Casa del Popolo "Loredano Bizzarri."

sono diventati uomini e camerieri eccellenti: Andrea, Giuliano, Carlo, Mirko, ecc.

Il Ristorante Bertoldo, oltre le sale e le salette al piano terra, disponeva di un salone al piano superiore al quale si accedeva tramite una massiccia scala di legno, non c'erano infatti ascensori né portavivande e quando c'erano banchetti per matrimoni o per altri avvenimenti con centinaia di coperti il servizio ai tavoli veniva fatto tutto a braccia e gambe. In queste speciali occasioni venivano ingaggiati tanti camerieri, tutti in regola per la loro prestazione, a dar manforte al personale fisso. Rimasto nella storia del Bertoldo un pranzo sociale del C.M.C., la cooperativa del macello; pare e non è leggenda, che dalle 6 del mattino vennero cucinate 900 costate di bovino... si suppone per altrettanti commensali.

Nell'amministrazione di questa importante macchina da cibo e coadiuvate dagli Studi Fiscali Bolognesi, bisogna dare rilevanza anche a chi ha lavorato negli uffici: Luisa Tirelli, Silvia Forni e la Loretta.

Per preparare la pasta c'era una squadra di sfogline che prestavano la loro opera volontaria: l'Angiolina, la Venusta, la Delfa, la Nita Muzzi e sua sorella, oltre che tante altre il cui glorioso contributo s'è perso nella fumosa memoria del tempo (qui si parla di diversi decenni).

Queste donne erano tutte arzduore di provata capacità, orgogliose del loro lavoro, e quando fra una sfoglia e un tagliere di tortellini e tortelloni veniva loro offerto da mangiare, chiedevano, quasi con vergogna, solo qualche avanzo della cucina, ma erano molto contente quando gli si offriva il caffettino corretto che dava loro "la carica".

Verso mezzogiorno, quando si entrava dalla porta principale, già si sentiva un cocktail di odori, quando poi si aveva



accesso alla cucina al di qua del bancone, eri investito dal caloroso abbraccio di vapori di pentole e padelle, un equipaggiamento di tali dimensioni mai visto prima.

I clienti abitudinari, con incursioni giornaliere, erano diventati con chi lavorava ai fornelli una grande famiglia.

A distanza di più di un decennio sfido la memoria di chi ha frequentato il ristorante a elencare i piatti di successo più richiesti: i mitici tortellini alla panna (che per i gourmet di grido sono un insulto alla cucina); erano i migliori che insieme ai miei familiari abbiamo mai mangiato, già li divoravi con gli occhi quando la Rosina li spadellava e li ricopriva di parmigiano.

Fra i primi ricordiamo anche i tortelloni di ricotta burro e oro, i tagliolini "paglia e fieno", le abbondanti porzioni di lasagne al forno, gli agnolotti con il ragù di prosciutto, le pappardelle con funghi e le caramelle con ricotta e spinaci. Poi c'erano i secondi piatti, l'espressione più alta delle qualità dello chef Renato: il prosciutto al forno (li andava a comprare personalmente fino a Langhirano, erano marchiati a



fuoco); questa materia prima d'eccellenza veniva marinata in un primo tempo, poi ricoperta di una salamoia di odori e spezie per una notte. Una volta infornato per ore a fuoco allegro veniva irrorato con vino bianco secco, sfornato e tagliato a fette ancora bollente; era un burro, si scioglieva in bocca. I polli, anch'essi al forno, non erano quelle piccole mummie scheletriche cotte al grill, ma morbidi dentro e croccanti fuori, il tutto dovuto a una cottura sapiente. Poi c'erano, in occasioni particolari, gli involtini Bertoldo: una fetta di prosciutto con una farcia di uova e formaggio, salsiccia e gheriglio di noce, che immerso nella friggitrice restava croccante fuori con all'interno una squisita sorpresa; per non parlare di quelle lunghe file di quaglie fasciate di pancetta o la mitica cotoletta alla bolognese le cui dimensioni saziavano anche lo stomaco più esigente.

Fra le tante delizie, un contorno eccezionale: la "salsa rossa" ad accompagnare le carni lesse, la cui ricetta è rimasta top secret per anni, ma che, apparsa recentemente, è solo un pallido ricordo dell'originale.

Le strade, Via Gramsci che imbocca Via Guardia Nazionale, si potevano allora chiamare il "distretto del gusto", erano un indotto da dove comporre un intero pranzo della domenica, infatti dopo il Ristorante Bertoldo andavi al bar pasticceria della Mimì e trovavi i suoi mitici dolci conosciuti dappertutto.

Fra i clienti abituali del ristorante, per intenderci lo zoccolo duro degli affezionati, chi non ricorda Colombo con il suo grembiule "berten", un personaggio che ciapinava nelle retrovie della cucina e che aveva un suo tavolo fisso nella prima saletta a sinistra, appena entrati. O la Mimì che dopo aver sfornato le torte con il grembiule "impataccato" di crema e di cioccolato chiedeva al bancone qualche pietanza per sé, ma che in parte destinava ai suoi gatti. E l'Amelia Melecchi che, senza denti, cercava ed esigeva "solo qualcosa di tenero".

La domenica mattina, prima dell'apertura, tutta la brigata della cucina mangiava leggero per essere al me-



glio al servizio. I battenti del Ristorante Bertoldo per l'asporto aprivano alle 11:30, ma già da prima si formava una lunga coda che arrivava fino all'edificio Bagnoli (recentemente riportato al lustro che fu). Ormai era diventata una consuetudine, il pranzo della domenica lo preparava il Bertoldo; non occorre che andasse la donna di casa, bastava un biglietto con scritto le pietanze pre-

ferite e portava a casa tutto quanto il babbo o anche il nonno.

Nel pomeriggio, quando il Ristorante Bertoldo dopo aver sbarazzato la cucina spegneva le luci, si accendevano quelle del Cheek to Cheek, discoteca ante litteram dove ha mosso i primi passi di danza la meglio gioventù persicetana.

Poi, tutto ciò che è bello e dà soddisfazione e prestigio ad una comunità finisce, le mode cambiano ma mai in meglio;

erano tempi belli, anni in cui ci sentivamo tutti un po' signori abituati al benessere.

Il cambio gestione ha lasciato il vuoto di quello che era un modo di vivere; a tutt'oggi resta solo l'insegna gialla con la sagoma nera di Bertoldo sul somarino che di sera, quando era accesa, si stagliava nel buio e sembrava la tessera di uno spettacolo d'ombre cinesi.

Foto tratte dal libro:

A.a. V.v. "Quando il popolo mise su casa" (2011), L'Artiere edizionale.

Fonti: Vittorio e Silvia Forni.

Hanno collaborato: Mila Cotti, Ione Corsini.

