

# “Alfredo”, regno della piadina

– Se siete a Gradara, per pranzo o cena, non avrete problemi. Si mangia bene dappertutto. La tappa storica è “da Alfredo” (già “Ristoro Ex Corpo di Guardia” e “Osteria dell’Olga”). Si respira già la vicina Romagna con una delle migliori piadine del territorio; fatta e cotta all’istante, è farcita con erbe di campo, affettati e formaggi pecorini che il titolare personalmente stagiona al punto giusto. Anche i vini arrivano dalle vigne del posto: sinceri, genuini e senza fronzoli.

Si trova sulla via principale che taglia in due il borgo fortificato, appena dopo la torre dell’orologio, un tempo munita di ponte levatoio che scavalcava un profondo fossato. Sposato, un figlio, la gestisce assieme alla moglie, Maria; risale agli inizi del 1900, già metà dei primi vacanzieri.

Ogni tanto, un tempo spessissimo, Alfredo, con timbro alto recita con voce tonante le filastrocche che all’età di dieci anni urlava ai bagnanti, vendendo paste e croccantini lungo la battigia di Cattolica.

La sua avventura inizia nell’immediato dopoguerra, quando la scuola alberghiera gli offre le opportunità; a soli sedici anni sostiene gli esami di addestramento per la sala. Lavora all’“Hotel Kursaal” di Cattolica ed al “Tre Ville” di Gabicce Mare. Con il benessere della mamma, Alfredo a diciotto anni è a Vienna. Successivamente lavora all’ “Hotel Royal” di Cattolica. Poi è in Svizzera a Bellinzona, Locarno, Ascona e Saint Moritz. Durante i periodi estivi ritorna a Cattolica: “Victoria Palace”, “Caravelle”; a Fano all’“Elisabeth”.

In tutti questi anni perfeziona le lingue e nel ’70 conduce per due anni un bar ristoro a Gradara. Finalmente nel ’74 prende in gestione il “Ristoro Ex Corpo di Guardia”.

” Il lavoro mi appassiona e mi diverte – racconta Alfredo -. La mia specialità è la piadina sempre cotta all’istante, ma per certi clienti preparo piatti particolari come la tartara,

il filetto alla fiamma, la cucina al flambé, le crepes suzette ed i Maccheroncini Fortuna.

I miei clienti sono per la maggior parte italiani, ma in certi periodi dell'anno, ricorrenze pasquali o fine stagione, sono stranieri. Ritornano puntualmente tutti gli anni e qui si trovano come a casa loro: con tutti parlo la loro lingua”.

Personaggi si sono seduti ai suoi tavoli: Fellini e la moglie Masina, Benigni e Dario Argento, Baglioni, Costanzo, Mengacci, Ippoliti e Fazzuoli, Barbara De Rossi, il musicista Tagliavini, lo speleologo Montalcini e don Ciotti.

“La tappa più importante nel lavoro – afferma – è stata Vienna negli anni '56 e '57, quando a diciotto anni servivo i tenori Giuseppe Di Stefano e Mario Del Monaco, l'attrice austriaca Romy Schneider, il direttore dell'Opera di Vienna Herbert von Karajan”.

“Il mio primo maestro – continua Alfredo – è stato il cavalier De Bona, direttore del “Kursaal” di Cattolica, il quale mi spedì a Vienna con una lettera di presentazione, nella quale affermava che avevo talento’.

Nel '75 viene premiato all'Expo di Milano dal famoso gastronomo Luigi Carnacina per l'ospitalità e la valorizzazione turistica del settore gastronomico e vinicolo. Ha partecipato alla trasmissione televisiva “Uno mattina” condotta da Melba Ruffo, mostrando in diretta la preparazione e la cottura della piadina. Inoltre, si è cimentato in una piccola parte nel film Paolo e Francesca, diretto da Renato Castellani.

“Poi – continua a raccontare: era il periodo in cui nel locale mio figlio Maurizio suonava il pianoforte.

Una notte d'estate, quando ormai la stanchezza aveva preso il sopravvento e sui tavoli si contavano a decine i fiaschi vuoti di Sangiovese, avevo dato prova di canto e di ballo e tra gli archi dell'osteria gli ospiti si divertivano e mi incitavano. All'inizio il gioco era divertente, ma con il passare del tempo la situazione era diventata pesante: avrei voluto fermarmi, ma invano perché i turisti che nel frattempo giungevano dalle viuzze, si erano radunati all'esterno,

continuando ad applaudire per la simpatia ed il coraggio, non tanto per il canto perché sono completamente stonato. La provvidenza accorse in aiuto e con una causale interruzione di elettricità vi pose rimedio!

Un'altra volta alcuni turisti stranieri si erano addentrati nella grotta sotto il locale, un tempo passaggio di guardia dei Malatesta, per visitare la cantina, ma tra le fresche bottiglie ben allineate lungo i muri, ne avevano aperte alcune alzando di troppo il bicchiere: i fumi dell'alcool li aveva assopiti. Fu ora di chiusura, spengo tutto lasciando i visitatori dentro".

Oggi, se varcate la porta dell'orologio, e sentite ancora qualche verso di un'antica canzone, non sbagliate è Alfredo che vi aspetta.

**di Marco Foschi**