

## L'IDEA, IL LUOGO E GLI ATTORI

Ci stavamo pensando da anni. Ci siamo accorti che il tempo stava passando ed abbiamo deciso di provarci.

Se ci riusciremo, ci piacerebbe creare un luogo nuovo ma col sapore delle cose vere, belle e buone. Un negozio, mostra, osteria, ristorante, caffè ed altro. Un luogo dove il cliente bolognese si senta a casa e del quale si senta orgoglioso. Un luogo dove il turista si senta bene e del quale non potrà che parlarne bene.

L'idea è nuova ma non del tutto; forse per Bologna lo è ma, nel mondo, l'ibridazione di diverse attività sotto uno stesso tetto sta diventando sempre più una formula contemporanea e vincente. Nelle grandi capitali culturali esistono esempi di successo e noi crediamo che unendo le forze di due "famiglie" impegnate da decenni in attività diverse ma di pari valore, si possa creare un figlio interessante e dal DNA certificato. Nei 200mq. del chiostro coperto di Via delle Moline, Freak Andò continuerà l'attività che porta avanti da decenni e lo stesso farà Amerigo che, per la prima volta e in prima persona, accompagnerà, prendendoli per mano, i sapori delle nostre campagne in centro città. Sarà fondamentale il raccontare di luoghi, persone, stagioni ed ingredienti. Il menu sarà snello, i piatti ed i vini proposti a rotazione saranno pochi ma buoni e rappresenteranno al meglio la nostra regione.

Per mobili, oggetti e suppellettili si seguirà la stessa filosofia votata alla chiarezza e semplicità di lettura. Tutto sarà in vendita, dall'insalata, alla teglia che la conterrà, ai bicchieri usati a tavola; dai tortellini, alle sedie sulle quali ci si accomoderà, infine si potranno portare a casa anche il tavolo stesso o il lampadario. Gli arredi saranno eclettici e così come i cibi, dato il sistema, saranno in continua evoluzione/rotazione. Lo stile particolare svilupperà un luogo unico. Proseguendo nella tradizione delle due famiglie, non mancheranno serate, mostre e rassegne a tema gastronomico, musicale e culturale.

Per concludere, queste pagine introducono la richiesta ad esercitare un'attività di ristorazione nel chiostro coperto di Via delle Moline 14/c, a Bologna. Ci tenevamo a presentarci un po' per quello che siamo e per quello che abbiamo fatto finora. Alcuni prepareri tecnici ci hanno permesso di poter pensare ad una determinata proposta ma, sinceramente, ci piace tanto il luogo e ci stimola talmente l'idea che saremmo disposti anche a ridurre la proposta e/o il numero di coperti pur di poter sviluppare assieme questa, che non sarà un'impresa tanto diversa rispetto a quelle che già stiamo portando avanti, seriamente ma separatamente, da anni.

## ATTIVITA' ESPOSITIVA E CULTURALE

La quotidianità sarà cultura. Il piatto, il bicchiere, il tavolo, la lampada ci aiuteranno a fruire del cibo, valorizzando e contestualizzando il lavoro di cuochi e produttori. Il luogo, un chiostro coperto, di per sé unico, fornirà agli ospiti una cornice entro la quale si percepirà e si apprezzerà il tutto in un modo diverso. Le mura stesse accoglieranno ogni giorno per la vendita, opere d'arte e artigianato dai sottili o evidenti legami con la città, con la regione o l'Italia del cibo.

Tutto questo potrebbe bastare ed essere soddisfacente per noi e per i nuovi ospiti, ma la storia delle nostre due famiglie ci impone di raccontare i due mondi con qualcosa di più importante.

Grazie alle centinaia di mostre e serate organizzate da entrambi nel corso degli ultimi trent'anni abbiamo pensato di arricchire la proposta con alcuni appuntamenti tematici. Non vorremmo lanciare ora idee a caso ma garantiamo che saranno eventi creati con logica contemporanea e di buon interesse.

Ci piacerebbe aver sempre un importante percorso espositivo a tema, che potrebbe cambiare ogni due mesi, all'interno del quale, con cadenza da definire in base al tema stesso, si terranno una o più giornate con legami che toccheranno i diversi aspetti suggeriti. Ad esempio un menu a tema per una settimana o solo per un giorno; un concerto acustico; l'esposizione di un'opera particolare con relativo piatto dedicato; l'intervento di un produttore di vino e/o di cibo a raccontare del suo prodotto legato ad un periodo storico, ad un artista ad un'ispirazione; un designer degli anni '70 parla della sua linea di piatti e posate che viene fatta rivivere con un "menu dell'epoca"; cuochi e cooperative particolarmente impegnati nel sociale e con un occhio particolare verso la sostenibilità che verranno invitati a raccontare del loro lavoro.

Siamo disponibili sin da ora a collaborare con comune ed associazioni alla gestione di iniziative formativo-sociali

Naturalmente è facile scrivere e più difficile fare, ma ci verrà in mente tanto, tanto altro durante il nostro percorso.

Non siamo neppure all'inizio.

## LE LINEE GUIDA DEL CIBO

Ci piacciono i luoghi in cui si mangia un'ottima cucina ma, soprattutto, in cui si sta bene, dove accogliere il cliente è un gesto naturale, dove la qualità è alla portata di tutti, dove l'approccio del personale di sala e dell'atmosfera del locale è fatta di convivialità e accoglienza informale. Luoghi e persone di cui ci si può fidare, di cui essere orgogliosi perché rappresentano le basi più profonde e solide della nostra cultura gastronomica, vecchia e nuova. Dobbiamo ridare il giusto valore al cibo, nel rispetto di chi produce, in armonia con ambiente ed ecosistemi. Un cibo che cessa di essere merce e fonte di profitto, per rispettare chi produce, l'ambiente e il palato! Perché dare il giusto valore al cibo, vuol dire anche dare la giusta importanza al piacere, imparando a godere della diversità delle ricette e dei sapori, a riconoscere la varietà dei luoghi di produzione e degli artefici, a rispettare i ritmi delle stagioni e del convivio.

Il futuro ha bisogno di terreni fertili, specie vegetali e animali, meno sprechi e più biodiversità, meno cemento e più bellezza. Conoscere il cibo può aiutare il pianeta. Per andare oltre la ricetta, perché mangiare è molto più che alimentarsi e dietro il cibo ci sono emozioni e piacere. Favoriamo la biodiversità e un'agricoltura equa e sostenibile dando valore a quella di piccola scala e ai trasformatori artigiani e produttori. I punti fermi sono: cucina di territorio, sapori della memoria, tutela della biodiversità e il primato del valore sul prezzo, non intese come seduzioni della nostalgia ma come basi solide su cui poggiare il futuro.

Tutto ciò accadrà oggi, ancor più che trent'anni fa, in perfetta sintonia con le idee illuminanti di Carlin Petrini: *"...una tradizione che è quindi da celebrare nella sua continua capacità di migliorarsi. In primo luogo, anche se può sembrare scontato, oggi un'osteria non può fare a meno di certa materia prima. La tradizione infatti deve guardare al proprio territorio, ma in diversi modi complementari e irrinunciabili. Perché la ricetta tradizionale è fatta, sì, di gesti tramandati, come chiudere un tortello, ma anche di materie prime di vicinanza. Il tutto al passo con i tempi. Non ha senso credere che riprodurre le fasi di una ricetta antica basti, se non ci sono più le condizioni in cui quella ricetta è nata. Il vero oste lo riconosce perché sa condurre l'ospite in un viaggio di gusto nel territorio. In modo spontaneo dimostra di conoscere prodotto per prodotto, l'oste vero non ha bisogno di inventare o pompare. Sa comunicare senza finzioni e orpelli, non deve inventare uno storytelling perché parla la lingua di ogni ingrediente che scova nei dintorni, nei rapporti con i piccoli produttori locali. Sa fare ricerca..."*

## ***FREAK ANDO'***

Freak Andò, fondata nel 1987 da Maurizio Marzadori, già insegnante e collezionista d'arte, si occupa da anni della ricerca di pezzi autentici di designers e artisti del '900. La Galleria di Freak Andò è un antico chiostro coperto del 1500 nel centro di Bologna in Via delle Moline 14/c, restaurato da Maurizio Marzadori con assoluto rispetto, dove sono esposti pezzi particolarmente significativi, molto rari a volte da museo.

Altro campo di studio e ricerca è quello del design italiano, dagli anni '30 agli anni '80, con le firme di Gio Ponti, Borsani, Albini, Ulrich, Zanuso, Gardella, Giordani, pezzi che il più delle volte finiscono nelle Gallerie e nelle aste più prestigiose di Parigi, Londra, Bruxelles, New York, Miami. Freak Ando' affitta spesso opere e materiali per il Cinema, il Teatro, mostre, allestimenti, vetrine. Ha collaborato con registi e scenografi come Antonioni, Wenders, Avati, Basili, Pellegrini, De Maria, Nichols, Chiesa, Anderson, Manetti Bros, Giordana, Calderone e molti altri.

Collabora regolarmente alle mostre e agli eventi realizzati dalla Cineteca di Bologna e dal MAMBO (Museo Arte Moderna di Bologna). Recentemente ha avuto un ruolo decisivo nella spettacolare installazione all'Arena del Sole di Bologna con l'artista Boltanski. Molti dei suoi pezzi sono stati esposti in mostre e musei e pubblicati su cataloghi del settore. Nella mostra "Making Music Modern: design for Ear and Eye" al MOMA di New York è stato esposto un altoparlante Philips del 1925 che il Museo ha acquistato da Freak Ando' e che fa parte della collezione permanente.

Maurizio Marzadori possiede una collezione privata unica al mondo: si tratta di una raccolta di 800 mobili da bambino per la casa e per la scuola che vanno dal 1800 fino agli anni '80 del 900. Ha inoltre collezionato più di 400 giocattoli di legno, centinaia di complementi d'arredo e di vestiti da bambino che, assieme ai mobili, disegnano la storia del design e raccontano dei mutamenti sociali e culturali e pedagogici legati all'infanzia in Italia. Questa straordinaria collezione è stata esposta al MOMA, alla Triennale di Milano, al Museo archeologico di Bologna e alla Salaborsa nell'esposizione "La camera dei bambini", al Cà Pisani di Venezia e in altre prestigiose mostre. E' attualmente in corso uno studio di fattibilità, di un progetto per l'esposizione permanente della collezione e la creazione attorno ad essa, di un centro di aggregazione per l'infanzia e di studio e sperimentazione sul children design.

Il deposito di Via di Saliceto 1, località Castel Maggiore (BO), è invece un incredibile bazar di 2000 mq. croce e delizia di cercatori, mercanti, scenografi, architetti e anche di clienti che intendono fare un buon affare o trovare qualcosa di stravagante.

Maurizio Marzadori

Freak Andò

Antiquariato- Modernariato-Arte e Design

Galleria: via delle Moline, 14/c Bologna tel e fax 0039 051 271404

Magazzino: via Saliceto, 1 – Castelmaggiore tel e fax 0039 051 704757

[www.freakando.com](http://www.freakando.com)

Facebook: Freak ando' di Maurizio Marzadori

e-mail: [info@freakando.com](mailto:info@freakando.com)

# AMERIGO

Dal 1934, quando Amerigo e Agnese aprirono la Trattoria, il locale è sempre stato un punto di riferimento nella valle. La cucina semplice, fatta di ciò che il cortile, il pollaio, l'orto, i campi ed i boschi offrono sono, oggi come ieri, l'anima dei piatti. Nel 1988 avviene l'ultimo passaggio generazionale ed un cambio di impostazione nel segno della continuità. Il primo lustro servì a crescere e a far crescere una rete di produttori virtuosi e consapevoli, nel frattempo il locale iniziava a raccogliere consensi e ad accogliere ospiti dal di fuori. Nel '90 intanto Alberto inizia a scrivere di vini in qualità di co/redattore della Guida ai Vini d'Italia Gambero Rosso Slow Food. Nel '96 viene riproposto, con la Dispensa, la vendita di prodotti della zona, interrottasi una ventina di anni prima con la scomparsa di Amerigo. A fine '97 arriva una inaspettata stella sulla guida Michelin a premiare e a far entrare per la prima volta una trattoria informale nel mondo degli stellati. Da allora è sempre stata confermata premiando Amerigo come unico locale in Italia ad avere in contemporanea Stella e Chiocciola sulla guida di Slow Food. A partire da quegli anni, anche a supportare la distribuzione nel mondo dei prodotti a marchio, iniziano una serie di trasferte, serate e temporary restaurant che vedono impegnata la brigata in Italia ma anche e soprattutto in Asia, America e, naturalmente, in Europa. Dal 2003, con le nuove cinque camere a disposizione degli ospiti, Amerigo riprende anche la vecchia attività di Locanda dei nonni, riuscendo così a riproporre, in chiave più moderna e con grande soddisfazione, l'idea di accoglienza completa che i fondatori avevano avuto più di ottant'anni fa. Dal 2008, con l'apertura del secondo Eataly in Italia, Alberto Bettini diventa consulente del gruppo riguardo la gestione della ristorazione all'Ambasciatori, assieme allo chef Gianluca Esposito, già impegnato a Savigno alcuni anni prima. Tale collaborazione si chiuderà poi otto anni dopo in contemporanea all'apertura di Pasta Bologna a Fico. Numerose sono state le apparizioni televisive e gli articoli dedicati, tutti con l'imprescindibile filo conduttore del racconto di un luogo e dei suoi prodotti.

Partendo dalle basi della tradizione di famiglia, negli anni sono stati sviluppati piatti più innovativi ma sempre semplici, dove si coglie quel sottile equilibrio tra rusticità ed eleganza che è l'anima stessa della campagna, punto di partenza e vera essenza delle radici culturali e gastronomiche locali. La regione è il luogo e il mercato di provenienza delle materie prime per Trattoria e Dispensa. Il rispetto dei tempi e dell'alternanza delle stagioni è un altro elemento irrinunciabile; forzare i ritmi naturali non porta in genere risultati di qualità. A questo si aggiunge un costo ambientale ed economico. Lavorare in stagione significa poter offrire un prodotto nel suo momento migliore, dando unicità ad una preparazione. In questi ultimi anni, si devono però captare i segnali nuovi. Gli stimoli, le suggestioni e le idee che vengono "da fuori" possono essere una grande ricchezza. E' importante più che mai il confronto, mettersi in discussione, cogliere quelle tendenze che in campo enogastronomico continuamente prendono forma, rimanendo però coerenti alla strada scelta e alla propria storia.

Alberto Bettini

Amerigo dal 1934

Trattoria, Negozio e Locanda

Via Marconi 14-16 40053 Savigno - Valsamoggia (Bo)

Tel 0516708326 [info@amerigo1934.it](mailto:info@amerigo1934.it)

[www.amerigo1934.it](http://www.amerigo1934.it)

Instagram - [www.instagram.com/amerigo1934](https://www.instagram.com/amerigo1934)

Facebook - [www.facebook.com/Amerigo1934](https://www.facebook.com/Amerigo1934)