di Alessia Pellegrini

BENESSERE DIFFUSO

RISTORANTE IL CHIOSCO DI BACCO NEL RIMINESE

Quella del ristorante Chiosco di Bacco di Torriana è la storia di una famiglia, di un vigneto e di due ragazzi, Daniela e Roberto, che a distanza di quasi 20 anni sono ancora nel sogno di un amore e di una passione intrecciati sotto floride edere e pampini. E come ogni storia che si rispetti, tutto comincia lontano lontano. Una nonna, i genitori che lavorano, ed una bambina che trascorre il suo tempo nel tempo di sua nonna, un tempo di paste tirate a mano e di sughi ricchi e lenti, lenti lenti a cuocersi. Le tradizioni si ereditano così, a volte inconsapevolmente, mettono radici che neppure te ne accorgi, poi diventi quasi grande e al momento di decidere cosa fare e dove andare, quelle radici si sono fatte robuste e prepotenti, certezze solide nella confusione che si ha circa il futuro a quell'età. Gli studi magistrali fanno comunque comodo, così come gli interessi per la scrittura e la lettura. "La cucina è una cosa seria"... Daniela lo ripete in diverse occasioni durante il nostro incontro; accetta di impegnarsi nell'attività intrapresa dal padre, trasformare il vigneto in un chiosco di piadine e, a sua volta, trasformare il chiosco di piadine in un sacrario del buon cibo e del buon bere. In mezzo ci sono i corsi di cucina, l'informazione e la formazione, che passa attraverso il viaggio. Accanto a Daniela c'è Roberto. Al contrario di Daniela, timida ed introversa, Roberto ha il temperamento del Sangiovese, aperto e corale, perfetto come responsabile di sala e di cantina. Insieme studiano, lavorano e appena possono aprono il loro diario di viaggio, nord sud est ovest, assaggiano e riportano a casa solo la materia prima d'eccellenza, la trattano, rispettandone il valore e sublimandone la forma; imparano altro dal proprio, lo sperimentano con il proprio, adeguandone il gusto.