

Per i 115 anni della trattoria una cena solidale

Il compleanno del ristorante 'La Rosa' festeggiato con le famiglie bisognose. "Il volontariato ci regala emozioni indescrivibili"
Per i 115 anni della trattoria una cena solidale

Ci sono feste che segnano un anniversario e che sono belle perché sono create 'per' gli altri. Arrivano nell'equinozio di Primavera che, per il Ristorante La Rosa di Sant'Agostino, quest'anno ha segnato i 115 anni dalla nascita della trattoria. Un compleanno di sapori forte di quei valori che appartengono alla storia, alla solidarietà e guardano al futuro. Tanto che oltre alla festa con i clienti, nel ristorante di Sant'Agostino a base di tartufo come da tradizione la sera stessa del compleanno, tutti, ma proprio tutti, con l'intero staff, hanno deciso di festeggiare il lunedì successivo nella sede dell'Antoniano di Bologna con il quale collaborano da sette anni: "Tutti i lunedì sera – conferma Alessio Malaguti – l'Antoniano di Bologna organizza una cena con cento famiglie bisognose. Collaboriamo con loro da sette anni. Ogni volta che andiamo ritorniamo carichi di incontri e valori, di storie di vita e di sorrisi. Il volontariato, anche nel nostro mondo della ristorazione, unisce chi ogni giorno come noi lavora nel ristorante di famiglia e ci apre un respiro, una luce, un orizzonte sul territorio". La sintesi è immediata: "Sono attività che a noi divertono – dice Alessio – ci costano poco e danno moltissimo". Perché nei piatti del Ristorante 'Rosa' batte il cuore di una famiglia, con il padre Francesco Malaguti sempre in sala, la mamma Adriana regina dei fornelli e i figli Alessio e Mattia che rappresentano la garanzia del futuro, di una qualità che conferma gli obiettivi.

Una famiglia che apparecchia le tavole e cucina mettendoci la storia, che consolida la contemporaneità dei genitori, la tradizione dei nonni e dei bisnonni e aggiunge l'innovazione che portano i figli. Insieme per qualcosa di grande. L'iniziativa all'indomani del terremoto di 'Una rosa sospesa' quando i clienti lasciavano pagato un pranzo che il ristorante portava a casa di una famiglia bisognosa, ha lasciato tracce importanti.

E così, se la festa di compleanno 'in casa', ha visto la condivisione con un menù della vecchia vecchia tradizione fatto di frittelle, coppa di testa e polenta, pancotto con tartufo nero, polpette e piselli, zuppa imperiale, risotto ai fegatini, cotoletta alla bolognese con crema frita e tripudio di dolci **sui passi di Pellegrino Artusi**, il tutto accompagnato da vini come le Bollicine Trento Doc Levii, Nebbiolo, Barolo di Serralunga e Moscato d'Asti di Boasso, la cena del lunedì sera all'Antoniano, è stata una folata di sorrisi: "Abbiamo cucinato insieme agli operatori della mensa – racconta Alessio - e gran finale con la millefoglie". In cucina e con i bambini c'erano Francesco Malaguti e Adriana Biondi, Alessio Malaguti, Vittorio Insalata, Valentina Valdiserra, Elisabetta Sgambuzzi, Amina El Hadi, Tahir Naadem, Michele Bagnara, Giannini Davide, Diego Neri, Nicholas Castaldini, Federica e Greta. Ma come è nato 115 anni fa questo nome? "Nasce, nel 1908, quando Giannetto e Carolina Franciosi, detta Pizziga, giovane coppia innamorata e con la passione per l'ospitalità, aprono la loro locanda", racconta Alessio.

Claudia Fortini