DOPPIOZERO

Ferragosto in costiera romagnola

Alberto Saibene
11 Settembre 2012

Nei giorni del ferragosto 2012 sembrava una buona idea rifugiarsi nei paesi dellâ??Appennino o prendere un poâ?? di brezza marina. Lâ??implacabile successione degli anticicloni non stimolava lâ??appetito, nÃ© tantomeno la conversazione. CosÃ¬, ospite di Ugo Cornia a Guzzano, nellâ??Appennino che divide lâ??Emilia e la Toscana, ho chiesto ai presenti, amici vecchi e nuovi (Albani, Baldi, Giovanni Maccari), quale fosse il discrimine linguistico tra le due regioni, il luogo preciso dove cambiasse il dialetto. La discussione si Ã¨ rianimata a proposito di â??zone grigieâ?•, ma la scienza si mescolava al campanile e le conclusioni per ora appaiono incerte. Rimuginavo di queste cose scendendo dallâ??Appennino e osservando al volo a Grizzana Morandi (stiam parlando di Giorgio non di Gianni) la mirabolante (e antifrastica rispetto al pittore) Rocchetta Mattei definita da Umberto Eco â??supremo esempio del kitsch italianoâ?•. Lâ??interessato qualche giorno dopo ha smentito, suggerendo in compenso la trattoria â??Il Gabbianoâ?• a Montecopiolo (nello stupendo Montefeltro) che quasi varrebbe il viaggio per una cena indimenticabile a 15 euro.

La mia meta era perÃ² il Parco Naturale San Bartolo, 12 chilometri di roccia, che dividono Gabicce da Pesaro e, amministrativamente, la Romagna dalle Marche. Luogo bellissimo, poco noto persino agli autoctoni, dove allâ??imbrunire la voglia di metter qualcosa sotto i denti si faceva finalmente sentire. Ero sempre ai confini della linea linguistica La Spezia-Rimini, ma si dovrebbe dire piÃ¹ correttamente Massa-Senigallia, quella che separa le lingue romanze occidentali da quelle orientali.

Oh i pomeriggi negli emicicli pavesi ad ascoltare le lezioni di filologia romanza del professor Speroni: Ã¨ proprio vero che nella vita vien buono tutto!

In cucina Ã¨ la linea che separa il burro dallâ??olio, la pasta allâ??uovo dalla pasta asciutta. Lâ??argomento richiederebbe numerose verifiche: lâ??ho effettuata *in corpore vili* a Fiorenzuola di Focara, ricordata anche dal padre Dante. Cucina di mare in quel tratto di Adriatico cosÃ¬ stretto (Pola Ã¨ a 2 ore di aliscafo) che pare un gigantesco acquario. Abbiamo rimediato al fermo pesca agostano ordinando cozze e vongole (vere non veraci!), sardoni scottadito (*scilicet* alici impanate), per continuare con tagliatelle al sugo di scorfano (la pasta allâ??uovo trattiene meglio il sugo). Tutto davvero buono e con un discreto Verdicchio di Matelica si Ã¨ speso sui 25 euro.

Il mare della Grecia resta incomparabile ma, suvvia, non si vive solo di *Greek salad*.

Osteria Bar Focara, Strada Fosso Fiorenzuola, n.1, Fiorenzuola di Focara. Tel.0721 209052. Dâ??estate Ã¨ aperto tutti i giorni.

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio Ã¨ grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO