Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

TESTO E FOTO DI

Pier Giulio Giordani Pavanelli

Eleganza, cultura e golosità a tavola

Il "San Domenico" di Imola: 50 anni e non sentirli

Cinquant'anni di attività, per un esercizio di ristorazione, sono un notevolissimo traguardo, ancor di piu' in questi ultimi decenni, nei quali abbiamo assistito ad un cambio, direi quasi epocale, delle abitudini alimentar/ristorative nel mondo intero, ed in particolare in Italia.
Come funghi sono sorti ogni genere di locali, prediletti, in particolare, dai giovani, tipici di quella che ormai viene universalmente definita 'movida'….
Paninerie, kebab, ristoranti 'etnici', "taglieri" con salumi e formaggi spesso di non eccelsa qualità (per usare un eufemismo…) invadono le città, in particolare quelle piu' vocate al turismo, come Roma, Firenze o Venezia; bar si sono attrezzati per proporre 'apericene' che altro non sono che pasti completi, ovviamente a prezzi piu' che modesti (altro eufemismo…): tutto cio' costituisce, a mio parere, una palese 'concorrenza sleale', a discapito dei ristoranti 'tradizionali' che, con grande fatica, difficoltà, dedizione, spesso non ricompensate da un anche modesto ritorno economico, si affidano alla tradizione gastronomica/culinaria della nostra nazione.
Il 7 marzo 1970 apriva ad, Imola, il 'San Domenico'.
Sono trascorsi 50 anni, con tutte le modificazioni sociali, economiche, politiche subite dall'Italia, ma il ristorante, creato dal 'Fondatore' Gianluigi Morini è ancora li', in ottima salute, gratificato, da trent'anni (il che ci pare assai significativo…), da ottime valutazioni sia della Accademia Italiana della Cucina, che della Guida Michelin, con due stelle…**. Ma è un segno, soprattutto, il gradimento/apprezzamento dei suoi numerosi avventori che continuano a frequentarlo da tutto il mondo….
E se certamente Morini ebbe l'intuizione -folle, a quei tempi- di creare un locale di classe e con un tipo di cucina diversa da quella allora praticata dalla piu' parte dei ristoranti, non possiamo e dobbiamo sottovalutare l'importanza del lavoro apportato dalla Famiglia Marcattilii la quale, con lo chef Valentino, il fratello Natale, la cognata Barbara, e, ora, Giacomo (figlio di Natale e Barbara,in sala) e Massimiliano(figlio di un'altra sorella di Valentino e Natale, che coadiuva splendidamente Valentino & c. in cucina),ha saputo portare avanti , adeguandolo ai mutati tempi, l'attività del ristorante.
Consigliamo a tutti la lettura (se riuscirete a trovarlo…) del I libro di Gianluigi Morini ' A tavola al San Domenico' (Rizzoli Editore,1982), cui sono seguiti altri; l'ultimo è 'Il San Domenico, a mia vita' di Valentino Marcattilii e Mauro Bassini (Minerva Soluzioni Editoriali 2019).
Due veri e propri 'romanzi', ma reali, che narrano, seguendo la piu' vera realtà, la nascita, l'evoluzione ed il consolidamento di una realtà ristorativa che, dall'ormai lontano 1970, e' approdata ad oggi, con tanti passaggi evolutivi.
Non possiamo non menzionare il primo artefice delle fortune del San Domenico, colui che inizio' il giovanissimo Valentino a quella raffinata 'cucina di casa' che costituisce tuttora il segno distintivo del locale, anche rispetto ad altri di eccelso livello.
Stiamo parlando di Nino Bergese, nato a Saluzzo nel 1904, ma ligure d'adozione.

Il "mito" Bergese

A tredici anni entra nella casa del Conte Bonvicino, ma…come giardiniere; ben presto inizia a frequentare la cucina, sotto la guida del grande chef Giovanni Bastone, futuro cuoco della Famiglia Agnelli.
A 16 anni è aiuto cuoco del Conte Costa Carru' della Trinità, Cavaliere di Onore di Vittorio Emanuele III; a 22, nel 1926, e' primo chef della famosa Famiglia di cotonieri Wild; poi, al servizio del Conte Arborio Mella di Sant'Elia, cerimoniere di Casa Savoia: a Villa Crocetta, nella penisola tra Intra e Pallanza, residenza estiva

dei Sant'Elia, prepara il pranzo per Umberto di Savoia che compie 22 anni. Il festeggiato gradisce tanto la sua 'torta fiorentina' (a strati di cioccolato) che gliela fa preparare per tre giorni di seguito, ricompensandolo con 500 Lire e due gemelli d'argento con lo stemma reale.
Dopo la II guerra mondiale (a cui Nino partecipa nell'arma dei nobili, la cavalleria), lascia le tavole blasonate ed apre, in un carrugio del porto di Genova, 'La Santa': si guadagna le due stelle Michelin, con una clientela che spazia tra gourmet, teste coronate, nobili e personaggi dell'editoria e dello spettacolo.
Il delegato Onorario della Delegazione 'Bologna San Luca' dell'Accademia Italiana della Cucina, Maurizio Campiverdi, ha conservato (e donato al San Domenico, che la espone ben incorniciata su di una parete) una ricevuta (allora…non fiscale) di un'ottima cena alla 'Santa' ad un prezzo, per allora, esorbitante…
Ovviamente, portare Bergese, dalla sua dorata pensione nella bella villa di Pieve Ligure, ai fornelli del San Domenico non fu facile, ma la caparbietà ed il savoir faire di un uomo con Gianluigi Morini furono premiati e Nino inizio' la sua collaborazione ad Imola.
"L'ospite va rispettato, viene per mangiare, per gioire delle nostre preparazioni, non per alzarsi da tavola distrutto, né per mettere a repentaglio la sua salute"; questa la filosofia di Bergese.
"E l'ospite (non il 'cliente', ci tiene a precisarlo Morini) deve sentirsi veramente a casa sua".
Anche grazie a Bergese e a Morini, Valentino, giovanissimo a quei tempi, potè fare quelli che oggi (non allora) si chiamano 'stages', presso i piu' famosi e bravi chef francesi dell'epoca, dagli Haeberlin dell'"Auberge de l'Ill"(Alsazia), ai Fratelli Troisgros, a Roanne, dalla mitica Madame Point di Vienne, a "La Pyramide", dove lo chef Guy Thivard gli ha tramandato la cultura di Fernand Point, maestro di chef anch'essi mitici come Paul Bocuse, Alain Chapel, Louis Outhier, Roger Vergè,….

Un pesce speciale

Un fatto, che Valentino cita, ci puo' aiutare a capire il 'personaggio' Nino Bergese: una sera, arriva un ordine di un 'risotto all'ammiraglia' (cozze,pomodorini ed erbe) e filetti di sogliola gratinati ai funghi con salsa allo Champagne; Nino e Valentino si mettono al lavoro ed esce il piatto: poco dopo, Natale riporta in cucina il piatto riferendo cio' che gli aveva detto l'ospite: "io non mangio pesce congelato".
Nino prese dalla pattumiera la lisca e la pelle della sogliola, la poso' su di un vassoio, usci' dalla cucina e, arrivato al tavolo dell'avventore 'contestatore' gli disse, con calma, serenità ma anche decisione: "caro signore il nostro pesce è sempre fresco, questa è la lisca della sua sogliola, molto piu' fresca di lei". L'ospite rimase, ovviamente, interdetto, e ribattè che avrebbe ordinato un altro piatto. Replica di Bergese: "No, signore, per lei io non cucino altro, il conto è già pagato, puo' lasciare il tavolo ad altri…".
A buon intenditor, poche parole.

L'uovo in raviolo

Una delle 'creazioni' del binomio Nino/Valentino fu quell' "uovo in raviolo San Domenico", imitato in tutto il mondo e che è entrato a far parte dei piu' celebri piatti dell'alta cucina italiana.
Anche un altro passo del volume di Valentino è interessante per comprendere la filosofia, stavolta,di Gianluigi Morini (stiamo parlando degli anni 70/80): "Morini parti' per Londra su di una Cadillac di un suo amico: tornarono con un carico di candelabri, fruttiere, posate, legumiere e fioriere. Mai visto tanto argento in vita mia. Mi colpi' la cristalleria firmata Riedel. Il San Domenico fu il primo ristorante ad usare quei capolavori fatti a mano. Un giorno il 'Signor Riedel' si presento' al San Domenico per capire chi fosse qual tizio che gli ordinava bicchieri e c. Ma la cosa ci colpi' anche per un altro motivo. Riedel passo' a visitare il ponte di Viale Dante ad Imola. Li' accanto vi era un avamposto che lui, allora militare nelle SS (!) ebbe il compito di comandare durante la II guerra mondiale. Quella visita lo turbo'. Entrato al San Domenico ce la racconto', guardandoci negli occhi. "Vi voglio chiedere scusa" disse…e si sedette ad un tavolo…".
Ma anche un altro singolare episodio merita menzione: nel 1980,qualche mese dopo la strage alla Stazione di Bologna, a pranzo arrivano al San Domenico 3 persone, che ovviamente nessuno riconosce: sono Valerio e Cristiano Fioravanti, e Francesca Mambro: i tre pranzano abbondantemente, dopodiché Morini, elegantemente abbigliato in grigio e a loro non noto, si avvicina loro, come patròn del locale, per sentire se tutto e' andato bene: le mani dei tre scivolano sotto il tavolo sotto i tovaglioli,dove avevano nascosto, per qualsiasi evenienza, le rivoltelle…e Giusva Fioravanti, nel suo volume 'A mano armata…'riferisce la sua risposta: "abbiamo gradito moltissimo, grazie".

L'avventura americana

Alla fine degli anni ’80, esattamente il 18 giugno 1988, inizia l’avventura americana del San Domenico a New York, vicino a Broadway ed al Lincoln Center, a due passi da casa Trump, che allora lo frequentava con la moglie Ivana.
Il successo arriva presto con le *** tre stelle del famoso critico Brian Miller del New York Times.
Gli aneddoti di questa avventura sarebbero tanti, ma ci piace riferire del convivio tenuto al San Domenico dal ben noto John Gotti, capo del Clan Gambino e noto boss mafioso, prenotando, ovviamente, con altro nome. Tutta New York lo conosceva, e dalla sala si alzò un insolito brusio.
Valentino, come sempre era solito fare, usci’ dalla cucina e interpello’ Gotti per sentire se tutto era andato bene, in particolare se gli spaghetti alla chitarra erano piaciuti. Gotti rispose: “*Li spaghetti ‘nduv li cumbr?”*; Valentino precisò che gli spaghetti erano ‘fabbricati’ in casa freschi e gli mostro’ la ‘chitarra’; Gotti fece un segno e il suo incaricato mise nel taschino di Valentino un fagotto….di dollari; Valentino disse che lui era il titolare e invitò Gotti a versare la somma ai camerieri; arrivò un secondo e piu’ deciso segno, con una offerta che “non si poteva rifiutare”, e Valentino dovette accettare quei 600 dollari!
Il San Domenico di New York esiste ancora, si chiama ‘Marea’, è gestito dal grande (di nome e di fatto) Michael White, che rimase sei anni ad Imola, trovò moglie(Giovanna), oggi è a capo del Gruppo Alta Marea, ed e’ considerato uno dei migliori ristoranti italiani negli States.

Il fascino della cantina

Se avete partecipato a qualche convivio al San Domenico (o parteciperete..), l’aperitivo sarà servito nella splendida cantina (in una stanza della quale è stato allestito un magnifico, ed unico, tavolo da soli 10 coperti, per riunioni riservate…), che offre il meglio dell’enologia mondiale, con ‘chicche’ ben difficilmente reperibili, come quel Cognac del periodo napoleonico, datato 1805: un ospite abituale se ne innamoro’ e chiese di poterla degustare: Morini all’inizio non lo prese nemmeno sul serio, ma ‘l’innamorato’ insisteva: qualche tempo dopo, dopo essersi ovviamente documentato, Morini fece all’ospite la sua ‘proposta indecente’: 70 milioni di lire o 35 se non era piu’ bevibile: l’innamorato accetto’ immediatamente la proposta. La bottiglia venne aperta con tutte le cautele del caso, avendo quasi 200 anni, e l’ospite la degusto’ due o tre volte, poi prese il libretto degli assegni e ne compilo’ uno per settanta milioni di lire: la bottiglia…duro’ 4 anni!
E veniamo al convivio, appunto, per il 50° del San Domenico: dopo un aperitivo in cantina col superbo Ferrari Riserva Lunelli 2009, siamo passati, sempre nel solco di quella ‘cucina di casa’ marcata Nino Bergese, al pasticcio di fegato d’oca in terrina, gelatina al porto e brioche tostata, allo scampo e caviale con emulsione di patata, all’Uovo in raviolo San Domenico, al controfiletto di vitello Nino Bergese con crema di latte al guanciale affumicato. A seguire la classica piccola pasticceria ormai introvabile altrove, per concludere (Umberto di Savoia ci avrà guardati compiaciuto…) con la Torta Fiorentina accompagnata da sorbetto alla pera; in abbinamento Albana Passita Monticino Rosso, Chablis Vieilles Vignes 2015 Domaine Roland Lavantureux, Barbaresco 2014 Manuel Marinacci, Sangiovese Superiore Thea 2016 Tre Monti e Barolo Chinato Cappellano.
Siamo certi che la tradizione, iniziata da Gianluigi Morini, proseguita da Nino Bergese, con il suo prediletto allievo Valentino Marcattilii, proseguirà con il già affermato Massimiliano (detto Max), Mascia, coadiuvato dall’impareggiabile ‘padrone di casa’ Natale Marcattilii, da suo figlio Giacomo e dalla consorte Barbara.
Però! Che nostalgia delle ‘cameriere’ dei primi tempi del San Domenico, con la tradizionale ‘mise’ di velluto nero, il grembiulino bianco e la ‘crestina’ bianca in testa!
Ricordi di un inguaribile nostalgico che non torneranno piu’!