

## Forlì e provincia

## TRADIZIONE RISPETTATA

# Una domenica a tavola alla Festa dell'Ospitalità

Il racconto di chi ha vissuto in prima persona l'accoglienza di una delle famiglie del Colle che aprono le porte ai "forestieri"

**BERTINORO  
FLIPPO FABBRI**

La tradizionale Festa dell'Ospitalità vista, per una volta tanto, da chi la vive nei panni di invitato, al quale i cittadini del Colle aprono le proprie porte. Ecco come ho vissuto, domenica scorsa, una esperienza unica.

**Il rito**

Ne era rimasta solo una, di busta. Attaccata a quella Colonna con un secolo di vita alle spalle e migliaia di famiglie racchiuse in altrettante buste. All'apertura il nome scandito era il mio, insieme a quello di altri due colleghi giornalisti (Marco Di Giovanni e Letizia Magnani). In sorte abbiamo la famiglia Amaducci di Bertinoro, dunque non un locale o un'associazione. Il primo pensiero è: "e adesso cosa dirò a loro?". Un po' come gli adolescenti quando si trovano "protagonisti" inaspettati a un evento pubblico. L'imbarazzo del sottoscritto è palpabile. A romperlo per fortuna è un giovane, Federico, ci viene incontro sotto la Colonna e ci guida a casa sua. Studia Giurisprudenza a Milano, le sue passioni sono il vino e il giornalismo. In piazza ci sono anche gli altri componenti della famiglia, la mamma Silvia Stromboli e il babbo Fabiano Amaducci.

**Atmosfera magica**

La casa è vicina dal centro, la giusta distanza per rompere il ghiaccio di un comprensibile imbarazzo iniziale tra persone che non si conoscono. L'atmosfera è subito quella giusta, si parla di Bertinoro, di vino, lavoro e soprattutto di ospitalità. Perché la



La famiglia Amaducci al gran completo con gli ospiti accolti nella loro casa domenica scorsa

cosa "sconvolgente" di questa esperienza è proprio questa: andare a casa di persone che non si conoscono, mangiare insieme a loro e condividere un pezzo di giornata. In un periodo di diffidenza diffuse e di cattiveria via social, se non è una rivoluzione questa, poco ci manca. A Bertinoro va in scena da 93 anni, e si riallaccia a una tradizione che affonda le radici oltre dieci secoli fa. E si ripropone ancora oggi, come avvenuto al sottoscritto domenica scorsa. Arrivati in casa Amaducci veniamo accolti dalla signora Giuliana, cuoca impeccabile come si conviene alla migliore tradizione della Romagna, insieme a lei anche i cugini di famiglia Stefania e Massimo. In casa anche il più piccolo di giornata, Francesco. Il vino del pranzo è rigorosamente "made in Bertinoro", scelto dal giovane Federico, il pranzo è di quelli che fanno sognare un qualsiasi amante della cucina. Addirittura due primi (strozzapreti e passatelli, accolti con grande meraviglia dal collega Di Giovanni, lui bergamasco), lo stesso per i secondi. Chiusura in grande stile con mascarpone, accompagnato da un frizzante sempre di Bertinoro. Ma al di là delle pietanze è il clima che si instaura a lasciare il gusto migliore, tanto che ci salutiamo verso le 16.30, solo perché Marco se ne deve tornare in auto in Lombardia in una giornata da bollino più che rosso. Appena usciti di casa io e lui ci guardiamo negli occhi e quasi all'unisono ci diciamo che è stata "un'esperienza pazzesca". Siamo entrati in casa da estranei, ne siamo usciti da comensanti. In fondo bastano pochi e semplici gesti come questi per lasciare il segno su di noi.

**PRANZO ROMAGNOLO  
E CLIMA GIUSTO**

La signora Giuliana propone strozzapreti e passatelli, secondi e mascarpone. Il tutto innaffiato dal vino locale

## In via Giorgina Saffi apre il ristorante "Dalla Maria"

Il titolare Lamberto Tartagni pronto a lasciare dopo 27 anni il lavoro da tassista

**FORLÌ**

Dopo 27 anni da tassista, Lamberto Tartagni torna alle origini dando vita, insieme alla compagna Morena Benericetti, alla trattoria osteria "Dalla Maria" che, nella cornice di Palazzo Foschi in via Giorgina Saffi, ha inaugurato proprio ieri sera.

«Per vari motivi mi ero allontanato dal settore, ma in passato per diverso tempo ho lavorato con i miei genitori che hanno gestito diversi ristoranti tra cui l'ex Amarcord in piazza del Duomo, il Settebello e l'Hotel Masini - ricorda Tartagni -. Ho sempre fatto una promessa a mia madre: un giorno avremmo aperto un ristorante nostro. Purtroppo lei è venuta a mancare e io provo a realizzare questo nostro sogno, non a caso il nome del locale porta il suo nome». Anche di Maria le ricette, il ristorante punterà su



Lamberto Tartagni nel suo nuovo ristorante "Dalla Maria"

un menù della tradizione con qualche pizzico di innovazione e un occhio di riguardo alla qualità dei prodotti utilizzati. Il cavallo di battaglia sarà la trippa al cartoccio. «Abbiamo trasformato un locale già bellissimo in uno nuovo e particolare, con una sala dedicata solo ai salumi. Saremo

una squadra di 3-4 persone, alcuni giovani e altri esperti. Metteremo cuore cercando di lavorare ridendo e garantire un buon servizio ai clienti». La trattoria osteria "Dalla Maria", dopo l'inaugurazione di ieri, aprirà ufficialmente al pubblico domani sera. **E.V.**

**ORDINE DEI MEDICI**
**Tumori del cavo orale  
Esperti a confronto**

Questa sera alle 20.30, nella sala conferenze di viale Italia, 153, l'Ordine dei Medici Chirurghi e degli Odontoiatri ha organizzato l'incontro dal titolo "La patologia orale nella pratica quotidiana": il carcinoma squamoso del cavo orale è un tumore in continuo aumento nella popolazione ma, nonostante il miglioramento delle tecniche chirurgiche e radioterapeutiche, mostra un pessimo indice di sopravvivenza. Da qui l'importanza di una diagnosi precoce al fine non solo di migliorare la prognosi, ma anche di limitare gli aspetti negativi funzionali ed estetici legati all'asportazione del tumore.

**FONDAZIONE LEWIN**
**Festival "900fest"  
Raccolta fondi**

La Fondazione Alfred Lewin sta organizzando dal 23 al 26 ottobre, la sesta edizione di "900fest". Le spese del festival sono ingenti, soprattutto per l'inevitabile respiro internazionale dell'iniziativa. Sono stati raccolti i primi 1.500 euro, ma per poter portare a termine la realizzazione del festival e garantire la copertura delle spese dell'edizione 2019 è necessario arrivare a 5mila euro. È possibile contribuire tramite la piattaforma del crowdfunding [www.produzionidalbasso.com](http://www.produzionidalbasso.com) o con bonifico bancario (Iban IT 45 D0306909606100000130503 Intesa Sanpaolo Spa intestato a Fondazione Alfred Lewin).

**ORSI E MANGELLI**
**Sindaco e assessora  
sulla Carta dei servizi**

Oggi alle 15 si svolgerà alla Casa di riposo "Orsi e Giselda Mangelli", l'incontro tra i membri della carta dei servizi e il sindaco Gianluca Zattini e l'assessore al welfare Rosaria Tassinari, presieduto da Gino Diti.

## Teatro "Fabbri" Al via rinnovo abbonamenti

**FORLÌ**

Da sabato prossimo al 28 settembre riprenderà la campagna di rinnovo abbonamenti alla stagione 2019/2020 del teatro "Diego Fabbri" di Forlì. La biglietteria del teatro, in via Dall'Aste, osserverà i seguenti orari: sabato 7 settembre e 28 settembre dalle 11 alle 19 (orario continuato); dal 9 al 27 settembre (domeniche escluse), dalle 11 alle 13 e dalle 16 alle 19. Domenica 29 settembre, dalle 11 alle 19, la biglietteria del teatro sarà aperta in orario continuato per gli abbonati che volessero cambiare il proprio turno o il proprio posto.