

Locanda **Quattro Ciacole** Crocevia del gusto



le pappardelle



Verona

Roverchiara

Bassa Veronese

di **Alessandra Piubello**

Vicino a Verona, sulla Transpolesana, un format lineare e al tempo stesso geniale, inserito in un ambiente di struggente autenticità e di potente rifiuto di ogni moda: grandi salumi, grandi vini, grandi in virtù non tanto della loro notorietà, ma del loro valore oggettivo. Alla Locanda delle Quattro Ciacole, trionfa il gusto, in tutte le sue declinazioni territoriali. Perché il "terroir" di cui tutti parlano ha bisogno di interpreti di elevata professionalità, che sappiano anche essere selezionatori del meglio possibile.

"La loro casa! Ed il tepore, questo, intimo, all'ombra degli affetti in calmi cieli trasmessi! È la soglia, codesta, che varcaron con passo agile, risa chiare, prima che, stesi nella bara, trisavoli dalla parrucca a bianche chiocciolate, nonne in crinoline e toccarli non più che nella forma sbiadita di tarlate carte! Con i miei assegnati giorni, cosa miserabile allora, mi sento io, passeggero in transito tra indifferente stabilità di pietra..."

Leonello Fiumi (Rovereto 1894 - Roverchiara 1977)

Patria di insigni letterati e cultori della storia del luogo, la Bassa Veronese accoglie il visitatore per il silenzio ovattato delle sue piane bruciate dall'afosità estiva o avvolte nella caligine lattea dell'autunno, preludio del maestoso incedere invernale. Una terra di pievi, ville, turriti castelli e gesta di briganti (nel tempo, leggenda ancor viva) e di antichi usi e tradizioni gastronomiche. Un genius loci legato al culto dell'acqua, là dove il familiare paesaggio rurale apre alle "fresche e chiare" risorgive naturali. E grazie all'operosità degli abitanti, poiché ingegno ed intraprendenza convivono pacificamente nell'amore per la terra, questo mondo antico non finisce di stupire.

Fermati un attimo, viandante del gusto, a Roverchiara, in questa Bassa popolata da gente di memoria avita ancora acccolata nei ritmi della natura, della famiglia e del tempo, e proverai meraviglia. Lasciati trasportare dal vento carezzevole del pia-

cere alla fu Roverciara, così chiamata per i suoi boschi di rovere (lo stemma della cittadina è una quercia) o forse Ripaclara, a causa del suo porto sul fiume Adige e del faro che lo illuminava. All'ombra di un campanile, nella piazza principale del paesino che fu vescovado, troverai la locanda della felicità. Nulla a che vedere con la famosa commedia agrodolce del più noto regista cinese Zhang Yimou, né con il film strappalacrime "La locanda della sesta felicità" con la mitica Ingrid Bergman, tratto dal romanzo di Alan Burgess. No, qui siamo alla "Locanda le 4 ciacole" ma si incontra madama felicità. Come? Lo scoprirai leggendo. Diceva François de La Rochefoucauld: "La felicità sta nel gusto e non nelle cose; si è felici perché si ha ciò che ci piace, e non perché si ha ciò che gli altri trovano piacevole". Già la parola locanda suscita, nell'immaginario, una felice storia antica: millenario crocevia di uomini che, stando per una pausa ristoratrice dai lunghi viaggi, narravano racconti diventati leggende. Il topos letterario ne ha molteplici esempi, dalla locanda Almeyner del libro Oceano Mare di Alessandro Baricco alla leggendaria locanda dell'ammiraglio Benbow nell'Isola del Tesoro, scritto da Robert Luis Stevenson, alla Locanda delle streghe di Joseph Conrad, solo per citarne alcuni. Luoghi delle memorie, dagli arcaici stili di vita ma dai piaceri semplici, fondamentali, irrinunciabili, locali nei quali il dialogo diventa confidenza, condivisione. E che dire dell'oste, dal latino hōspes, ovvero colui che riceve in casa i forestieri? "Vista ch'ebbe la guida, 'maledetto!' disse tra sé: 'tu che m'abbia a venir sempre tra' piedi, quando meno ti vorrei!' Data poi un'occhiate in fretta a Renzo, disse, ancora tra sé: 'non ti conosco; ma venendo con un tal cacciatore, o cane o lepre sarai: quando avrai detto due parole, ti conoscerò'. Però, di queste riflessioni nulla trasparve sulla faccia dell'oste, la quale stava immobile come un ritratto: una faccia pienotta e lucente, con una barbetta folta, rossiccia, e due occhietti chiari e fissi. Cosa comandan questi signori? - disse ad alta voce." Così ci descrive un oste Alessandro Manzoni, ne I Promessi Sposi. Tradizionalmente è

figura che conosce l'animo umano, pronta al dialogo, che sa relazionarsi entrando in sintonia con le persone.

Un tris d'assi: Tiziano e Marco Scandogliero e Rudy Casalini

Nelle locande d'un tempo si giocava a carte, ma i locandieri di Roverchiara (seppur a volte si divertano in qualche partita fra amici) azzardano solo su un fattore: la perenne, instancabile ricerca della migliore qualità nella materia prima. Tiziano Scandogliero, cinquantasette anni di vivace franchezza, il mestiere della bottega ce l'ha nel sangue. Gli studi di architettura e le esperienze all'estero come topografo non lo distolgono dalla passione genetica per gli alimenti. Il negozio di famiglia ha più di cento anni: seppur da qualche anno dato in gestione, è ancora lì, a pochi passi dalla locanda nata nel 2008. "Andavo fin da piccolo con papà Emilio - racconta Tiziano - ad accompagnarlo nei caseifici per la selezione dei formaggi e alla ricerca di gustosi salumi in giro per



l'Italia. Era un curioso e uno sperimentatore, il primo per esempio ad introdurre nella Bassa la mozzarella". Tiziano possiede le tipiche doti di un gastronomo (non esiste mica solo Paolini...): il brivido della scoperta del prodotto autentico, attrazione per il gusto, desiderio di convivialità, amore per l'armonia e la bellezza, scelta della lentezza come stile di vita, voglia di condividere il piacere. Per uno scopritore di sapori veri





il petto d'anatra



il banco dei formaggi

m



il banco dei salumi

come è lui, il negozio di alimentari va pertanto stretto, lì diventa sempre più difficile proporre prodotti artigianali esteticamente magari meno attraenti ma più genuini, ben lontani dalla globalizzazione. Dall'omologazione dei gusti c'è solo un riparo: il forte aggancio alla territorialità, all'artigianalità e alla tradizione. Perché il cibo non è una merce, il cibo non è un prezzo, è sapienza, sacralità, memoria, identità. In una bottega non si può avvicinare la gente a questi concetti, non si può portarla, attraverso la conoscenza diretta della degustazione ad un percorso di consapevolezza gastronomica. E Tiziano sente questa missione. Lodevole: far cultura alimentare persi nelle nebbie della Bassa Veronese a quaranta chilometri dalla città, in una cittadina di duemilaottocento abitanti, non è come farla in una conosciuta località di passaggio. Da lui ci si deve andare appositamente, ma il ricercatore dei sapori genuini troverà ristoro e riparo dalle fatiche della cucina austriaca (l'ultimo trend internazionale è l'Eating design) e dalla banalizzazione del cibo. Appena varcata la soglia sarà accolto da un monumentale bancone di salumi e formaggi (più di centosessantatipologie) dietro il quale spunta il sorriso cordiale, appena sotto il baffetto provocatore, del padrone di casa. Un vero bendiddio, che il simpatico oste conosce nei minimi particolari: ha visitato personalmente i suoi produttori,

ne conosce storia e caratteristiche. “Non posso proporre ciò che non conosco per esperienza diretta o ciò che non mi piace, non ci riesco – afferma giustamente Tiziano, che non si affida a nessun consulente o rappresentante –. Vivo per la mia passione e per raccontarla alle persone che arrivano qui, che molte volte non conoscono più i gusti della memoria, non sanno più cos'è un prodotto naturale, la sua stagionalità, il territorio dal quale proviene”. Pensieri gastronomici che affondano le loro radici nella familiarità del desco, nella convivialità della condivisione dei sapori, dei saperi e dei piaceri. La tavola poi non rifugge senza lo splendore di Bacco, (Galilei scriveva che il vino è la luce del sole tenuta insieme dall'acqua) e qui arriva il momento del nostro coppiere, Marco Scandogliero. Ventinovenne, il figlio di Tiziano sgambettava da piccino in negozio, ma la passione per il vino viene dai ricordi casalinghi con il nonno paterno, fine degustatore. “Sono sommelier ma non uso la tecnica dei libri per parlare di un vino. Non faccio menzione di grigi numeri per esprimere un vino, che è colore. Racconto il vino attraverso le mie esperienze e il mio vissuto personale. Sono andato a visitare direttamente, senza intermediazioni di distributori, più di trecento cantine fra Italia, Spagna, Francia e Germania e mi piace riportare le mie emozioni, i miei ricordi, il territorio

che ho visitato e soprattutto la personalità del produttore con il quale sono entrato in contatto. Credo che sia importante mettere la propria esperienza sensoriale e la propria professionalità al servizio del cliente, senza salire su un piedistallo a sentenziare ciò che è buono o cattivo. Il vino è sogno, emozione: ha una storia affascinante che va trasmessa. Assaggio sempre più volte i vini che ho in carta, proprio per sentirne l'evoluzione nel tempo - a volte sorprendente - e poterli descrivere al meglio a chi si avvicina al nostro modo di intendere il convivio. In sala bisogna divertirsi e far divertire e non si fanno calcoli. È una scelta antieconomica, ma il nostro intento non è il business, se non in giusta dose: siamo autentici e proponiamo autenticità". La carta è ampia ma fortemente caratterizzata e personale, con presenze internazionali e tanti vini "naturali". La scelta al bicchiere è giornaliera e non ci sono abbinamenti fissi al menu ("troppa rigidità e programmazione, non mi divertirei più"). Per rendere unica la sosta e far assaporare la felicità sorso a sorso, qui ti fanno sentire proprio come a casa, nella naturalezza di un'accoglienza familiare, preludio di concreta amicizia. La filosofia del buon gusto degli Scandogliero va ben oltre la scelta rigorosa delle materie prime, l'accurata selezione dei vini, lo stile nella mise en place, la studiata arte nell'impiattare, ma abbraccia il modo di concepire il locale, il servizio stesso. D'altronde se gli

uomini si siedono a tavola non è solo per nutrirsi, anzi non è quasi mai per nutrirsi. È per cum-vivere, celebrare riti, per compiere un atto vitale che è anche moto dell'anima. Alla locanda 4 ciacole sono maestri nell'accudimento, nella coinvolgente narrazione del percorso gastronomico. Tutti i ragazzi della sala arrivano ogni giorno alle tre del pomeriggio (il locale è aperto solo alla sera, giorno di chiusura la domenica) per partecipare, insieme con il personale della cucina, alla preparazione del pane, della pasta, delle ricette, dei dolci. È con l'esperienza diretta che poi ai tavoli raccontano ogni singola creazione dello chef, proponendo spesso anche dei fuori carta, per coccolare il cliente e raccogliere le sue impressioni. Senza essere troppo presenti, sanno intervenire al momento giusto per aggiungere un dettaglio, pronti per soddisfare una curiosità, per stimolare un approfondimento, facendoti partecipare alla passione che anima il locale. Il buon padre di famiglia, al termine del pasto, interloquisce con gli avventori per ultimare l'opera e scam-



l'anguilla

dormir



i ravioli



la zuppa di pesce



il salotto

biare, con le ultime chiacchiere, le esperienze culinarie. Che vanno sempre riportate allo chef Rudy Casalini, il pilastro storico della locanda, anche lui originario della Bassa. Rudy, cuoco autodidatta, ha in comune con gli Scandogliero umiltà, disponibilità, passione, voglia di rimettersi in discussione, eterna ricerca di perfezione. Ha un rispetto maniacale dell'ottima materia prima e cura l'origine delle ricette e degli ingredienti. Cucina per affetto e non per effetto in un atto di donazione e di dedizione completa. Nel suo menu compaiono piatti semplici, leggibili, facilmente comprensibili, evidenziando il nesso strettissimo fra agricoltura, cucina, gusto. Verdura, frutta, carne di manzo, di maiale, di bisonte, di pollo, ma anche pesce: qui tutto è accuratamente selezionato e ricercato nel rispetto della naturalità, della specificità territoriale e dell'antica tradizione. Rudy privilegia le cotture leggere per far emergere la genuinità dei sapori, ma nel suo regno, tecnologicamente all'avanguardia, trovano spazio tutte le tipologie, dalla bassa temperatura in olio e acqua, alle dirette, alla salamandra, alla brace, al gastrovac, oltre ai fuochi classici e al microonde. "Ogni prodotto ha la sua più idonea cottura - commenta - che lo valorizza. La mia filosofia culinaria è soprattutto basata sulla stagionalità e freschezza delle materie prime di altissima qualità che provengono da tutta Italia, anche da presidi Slow Food. Cambio il menu almeno ogni tre mesi, e vi inserisco sempre dei piatti per i celiaci, vegetariani e vegani. Mi piace creare sempre nuove ricette, che mi arrivano alla mente facilmente soprattutto di notte. Poi le sperimento nella pratica, affidando a Tiziano la ricerca dell'optimum negli ingredienti disponibili sul mercato nazionale. Un piatto che non manca mai? Da buon figlio della Bassa il risotto è sempre presente". Puntiglioso e preciso nella sua creatività, Rudy si ritiene al servizio del commensale; per esempio nessun piatto esce dalla sua cucina senza essere preventivamente testato, per fornire sempre il massimo dell'attenzione al singolo cliente. Qualche

esempio di ricetta? Oltre a quelle fotografate nel servizio, fragranti, gustose ed armoniche nel godurioso assaggio, ecco qui: risotto tradizionale Vialone Nano con taglio di culatello fresco di maiale antico, "bogoni" giganti veronesi in guscio con pesto di prezzemolo, controfiletto di puledra Tenuta di San Rossore e verza croccante al forno, coniglio di Carmagnola al forno con olive taggiasche e crema al rosmarino... vi bastano per sollecitare l'immaginario gustativo?

La parte più vecchia della locanda risale addirittura al Quattrocento. Concepita in un sogno, con un disvelarsi cerebrale dopo arrovellanti pensieri nel bel mezzo di un viaggio nella foresta amazzonica: "Non prendermi per matto - racconta Tiziano - dopo tanto riflettere, ho proprio avuto la visione della locanda così come poi l'ho realizzata veramente". I lavori, iniziati nel 2005 e portati a termine nel 2008, sono stati affidati ad artigiani locali in piccole squadre per avere il tempo di seguire che tutto corrispondesse all'intuizione iniziale. Mattoni e travi a vista, il calore del rosso pompeiano alle pareti, i toni caldi del cotto al pavimento e la quieta storia dei mobili d'antiquariato rendono l'atmosfera delle sale accogliente: già il décor predispone alla piacevolezza del convito. Curata esteticamente nel singolo particolare, riscaldata dalla passione che traspare in ogni cosa, la locanda induce al relax con un comodo salotto per le famose quattro ciacole (in italiano, chiacchiere) del nome. Presto verrà terminata la Cigar club per godersi in tranquillità un rinomato sigaro accompagnato da un buon distillato (Marco propone una carta davvero notevole). "Magnar, bear, dormir" è il sottotitolo, ovvero mangiare, bere, dormire. Qui si può infatti riposare nelle stanze Peperoncino, Cannella, Noce Moscata, Salvia, Pepe Rosa e Zafferano, tutte con colori che richiamano la spezie scelta. Il conto? Sia che ci si fermi nelle confortevoli camere, sia che si torni nelle proprie stanze da letto, si può star sicuri di dormire fra quattro guanciali. Un rapporto qualità-prezzo da restar di sasso.