

Ristorante Il Presidio a Portomaggiore | Garantito Igp



Marco Dallafina
di Carlo Macchi

Prologo.

La storia di oggi parte da una Festa dell'Unità ma non preoccupatevi perché non sarà una recensione della cucina "festivaliera". Nel dipanarsi la storia incontrerà anche personaggi che lavorano pesce congelato ma nessuna paura, non parleremo di locali che lo usano. Al centro del ragionamento ci sarà un Presidio, ma Slow Food non c'entra nulla e last but not least, questo Presidio si trova in un posto che si chiama Portomaggiore ma il mare è molto lontano. Spero di avervi creato abbastanza confusione in testa e quindi andiamo ad incominciare.

Tutto inizia quando una carissima amica va ad aiutare la sorella e si mette a fare la cameriera ad una Festa dell'Unità di Bologna. Le materie prime per la cucina le fornisce un signore che commercia soprattutto in pesce surgelato. Il signore in oggetto fa anche il cuoco alla festa e così, sapete come succede, dopo il servizio ci si siede a mangiare assieme, si parla e allora da una parte "surgelator" (adesso lo chiamerò così per semplicità) confida che sta per aprire un locale, dall'altra la mia amica afferma di conoscere un giornalista enogastronomico (quello sono io!). Da cosa nasce cosa e così mi ritrovo invitato in questo locale appena aperto nella bassa ferrarese tra,

parafrasando il Ligabue di *Certe notti*, “canali e zanzare”.



Ristorante Il Presidio

Non voglio fare lo snob ma ogni tanto non posso esimermi. L'invito nel locale di uno che commercia in surgelati e cucina alle feste dell'Unità mi lascia vagamente perplesso, ma dopotutto una gita con amici non va disprezzata e così una domenica estiva eccomi a Bologna pronto per scoprire quello che immagino sia una specie di osteria alla buona, magari con tavoli dove fanno bella mostra di sè tovaglie e bicchieri di carta e vai col liscio.

Dopo una serie di peregrinazioni stradali costeggiando canali dove mi immagino frotte di zanzare pronte a ghermirmi, arriviamo a Portomaggiore. Il locale è in campagna, fuori da questo porto senza mare ma, penso io, con un mare di zanzare. Scendo abbastanza curioso perché dall'esterno la linda casetta a due piani, restaurata con garbo e attenzione ai particolari ha ben poco a che spartire con l'idea “osteriosa” che mi sono fatto. Anche i tavoli esterni a cui sono seduti “surgelator” e il suo staff non mi danno l'idea di tavoloni festivalieri, ma magari all'interno....Intanto le presentazioni.

Surgelator è un affabile signore quarantenne che sembra un personaggio dei film di Pupi Avati e si chiama Marco Dallafina: la prima sorpresa è che non è vestito da cuoco, perché il cuoco è un'altra persona e mi viene presentata. In realtà anche il cuoco non è vestito da cuoco ma (penso) in questi locali informali non ti devi meravigliare.

Conosciamo anche la compagna di Marco, la simpaticissima Attilia nonchè una signora ed un signore molto educati e forbiti nel parlare che non riesco proprio a inquadrare nel disegno mentale fatto in partenza (magari saranno i genitori di qualcuno...mah.....) .



gnocchi di pane

Adesso però bando alle ciance ed entriamo in osteria! E qui iniziano le sorprese: la prima è che l'osteria non esiste. Al suo posto c'è un ristorante arredato con cura e garbo minimalista, ma assolutamente accogliente. Aria condizionata, apparecchiatura irreprensibile, calici di ottimo livello. Mi guardo intorno stranito, perché tutti i miei castelli in aria cadono in un attimo. Ci sediamo e il cattivo che è sempre in agguato dentro di me inizia a dare battaglia. Comincio a cercare "l'osteria nascosta" quella che non mi vogliono far vedere.

Il primo segnale sarà (penso) la mancanza di un menù e di una carta dei vini. Arrivano immediatamente i menù e la carta dei vini. Apro il menù non sapendo più cosa aspettarmi e nel frattempo dalla cucina arriva un piccolo assaggio di verdure in tempura assolutamente spettacolari per croccantezza e bontà delle verdure stesse. A queste seguono degli gnocchi di pane con verdure dell'orto e, una zucchina ripiena di gambero, del baccalà con mousse di melanzana. I quattro piatti sono uno più buono dell'altro ma quello che mi colpisce è la mano leggera nella lavorazione delle materie prime, da chef di rango e, dato che Marco è spesso accanto a noi anche per cambiare le bottiglie che finiscono con una rapidità incredibile (della carta dei vini vi dirò dopo), chiedo se posso riparlare con il cuoco, quello che prima non era vestito da cuoco. Così

arriviamo al succo della storia.



La frittura

Arriva Fabrizio Albini, il cuoco, che dopo cinque anni al ristorante del Relais Franciacorta (quello dei Berlucchi) ha pensato di cambiare vita. Quindi qualche esperienza a giro per il mondo e poi il ritorno in Italia. A questo aggiungi pure l'amicizia e la condivisione di tante idee sulla cucina con Pino Cuttaia (scusate se è poco....) e la collaborazione (quando non lavora qui) con lo staff di Gualtiero Marchesi.

Non so come Marco e Fabrizio si siano conosciuti ma ad un certo punto è scattata la scintilla e l'idea di fare assieme un ristorante con alcune regole precise. La base è la verdura prodotta nel grande orto dietro la casa a cui aggiungere del pesce fresco (e Marco, con cui mi scuso per averlo chiamato Surgelator, è sempre in pole position per trovare il miglior pesce fresco) in estate, della cacciagione locale o magari dell'anguilla in autunno-inverno.

Così è nato il Presidio, questo locale semplicemente elegante, dove la cucina è espressione di grande maestria e di materie prime di assoluto livello. Magari potete provare i fiori di zucca, calamari e zucchine in scapece, ma vi consiglio di far fare a loro e scegliere dal menù le voci "Secondo mercato un primo di mare" o "Secondo mercato un primo di terra". Vi ritroverete nel piatto quello che quel giorno il mercato propone

elaborato dalla maestria di Fabrizio. Lo stesso vale per i secondi, mentre tra i dolci il gelato al pistacchio con olive, polvere di capperi e spritz è assolutamente libidinoso.

Arriviamo alla carta dei vini: se dio vuole una carta facile, con venti etichette d'estate e venti d'inverno: Pochi vini giusti a prezzi più che giusti, scelti da chi ha semplicemente bevuto tante belle bottiglie (Marco) e poi ha scelto quelle che gli sono piaciute di più. Conoscete un modo migliore per fare una carta dei vini gestibile?

Ma qualcuno adesso si domanderà perché un locale del genere si chiami Presidio. Mi immagino il vostro pensiero: per cercare di agganciare Slow Food, per avere prodotti dei presidi etc...Niente di tutto questo.

Vi ricordate i due signori educati salutati all'inizio? Sono i proprietari della casa (che semplice casa non è... fatevi raccontare la storia) restaurata con cura e passione. Oramai sono in pensione ma provate a dire che lavoro facevano prima? Erano due prèsidì e come si può chiamare un locale nella casa di due prèsidì se non Presidio?

Tra l' altro uno dei due ex-prèsidì è quello che sovrintende all'orto ed è quindi il responsabile "in primis" di tutte le verdure lavorate da Fabrizio.

Insomma, dopo uno dei migliori pranzi degli ultimi mesi (a proposito, servizio inappuntabile!) mi sono alzato da tavola leggero, anche perché il conto non supera i 45-50 euro vini inclusi.

Il locale è aperto da pochissimi mesi ma, se il buongiorno si vede dal mattino sono convinto che di questo Presidio sentiremo parlare. E' aperto dal giovedì alla domenica compresi, sia a pranzo che a cena e ha anche qualche bella camera al piano di sopra per chi magari a cena ha bevuto qualche bicchiere di troppo.

Ultima cosa: non ho visto una zanzara!!

Ristorante il Presidio
Strada Prafitta Bertolina 17/A
Portomaggiore (FE)
Tel. 3383093500

www.presidioferrara.it



Publicato in contemporanea su

Alta fedeltà

[Italian Wine Review](#)

[Lavinium](#)

[Luciano Pignataro WineBlog](#)

[Winesurf](#)

[Vinealia](#)