



Vincenzo Lucchi

# MONTIANO Portabandiera delle tipicità ad Expo

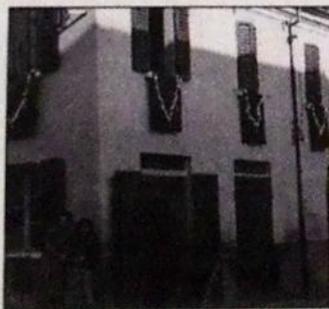
*Storica osteria-macelleria scelta per rappresentare la Romagna*

**MONTIANO.** L'osteria Lucchi sbarca all'Expo di Milano. La storia dell'antica attività montianese risale ai primi dell'Ottocento. In questi due secoli di vita si è evoluta, ma sempre

nel segno della tradizione e volontà di non disperdere un patrimonio di conoscenza ed esperienza nelle carni, nei suoi piatti e nel servizio all'ospite.

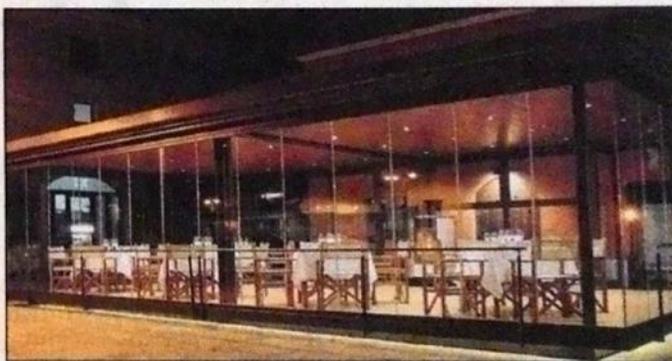
Ora è stata scelta per rappresentare la tipicità romagnole nell'ambito del padiglione di Concommercio a Expo. Una bella soddisfazione dopo che nei giorni scorsi le aveva dedicato un servizio anche il "Sole 24 ore", maggiore quotidiano finanziario italiano, con grande orgoglio da parte degli cittadini montianesi.

Già nel 1835 esisteva a Montiano, negli stesso locali dove si trova adesso, l'osteria abbinata alla macelleria di Vincenzo Lucchi, progenitore dell'attuale titolare, che ne



rinnova il nome. E' emerso da una ricerca all'archivio di Stato, grazie al ritrovamento di una denuncia per rumori notturni dovuti a clienti dell'osteria che giocavano alla morra proprio in piazza Maggiore. Inoltre, c'è un'altra denuncia del

1858, dove il gestore del locale Vincenzo Lucchi denuncia un furto di coltelli. Oltre che macelleria-fiaschetteria, a fine Ottocento, si ha poi traccia scritta di una "Casina di legno su ruote" che permetteva al macellaio-oste di portare i suoi prodotti anche nei paesi vicini. Nel dopoguerra l'attività era rimasta limitata alla macelleria, finché nel 2010 la famiglia Lucchi ha di nuovo ampliato la sua offerta di antica osteria. Nella famiglia Lucchi, ogni due generazioni, il nome Vincenzo viene dato al



Sopra la grande veranda dell'osteria Lucchi oggi. A sinistra, come appariva alla fine dell'Ottocento

primogenito maschio. E così si chiama oggi il titolare sia della macelleria sia dell'osteria, che è affiancato nella gestione dalla madre Bruna, dalla moglie Barbara e dai figli Andrea, Giulia e Chiara.

«Tutto quanto utilizziamo - afferma Vincenzo Lucchi, recentemente nominato presidente ristoratori cesenati di Concommercio - è parte della cultura locale. Sceglia-

mo materie prime delle colline romagnole e di appassionati produttori scelti con cura». Una "filosofia" precisa, «per recuperare e riattualizzare i sapori della tradizione. Le carni trattate - continua Lucchi - sono tutte romagnole, o comunque italiane. Gli insaccati sono fatti artigianalmente da noi, secondo le ricette di famiglia. I salumi sono produzioni tipiche, così come i formaggi e le sal-

## FILM IN PIAZZA

**SAVIGNANO.** Secondo appuntamento col grande cinema all'aperto a Savignano. Questa sera, alle 21.30, in piazza Padre Lello, sarà proiettato il film "La grande illusione" (Francia 1937, regista Jean Renoir). Ingresso gratuito. Info: 0541-944017.

se. Il sale utilizzato al tavolo proviene dalle saline di Cervia; l'olio extra vergine da agricoltura biologica di aziende agricole del nostro territorio; vini e birre da cantine romagnole».

Nel padiglione di Expo, oltre all'osteria Lucchi, per il territorio cesenate sono segnalati l'osteria Albizzi di Cesena e l'hotel Imperiale di Gatteo Mare.

**Giorgio Magnani**