

Domenica pomeriggio l'inaugurazione del nuovo locale in piazza che si richiama alla tradizione

Macelleria-osteria in arrivo dal 1800

Ricerche storiche hanno acclarato le stesse attività nel medesimo edificio

MONTIANO. Come nell'Ottocento torna a Montiano la macelleria e osteria Lucchi. Secondo notizie trovate dallo storico locale Giorgio Bolognesi all'archivio di Ravenna, già dal lontano 1835 esisteva a Montiano l'osteria Lucchi di Lucchi Vincenzo situata negli stessi locali, ossia in parte dell'angolo di piazza Maggiore, come da denuncia per rumori notturni dovuta a clienti dell'osteria che giocavano a morra in piazza.

Antica licenza commerciale. Dal 1858 invece risulta operare la macelleria Lucchi di Lucchi Vincenzo situata nello stesso luogo (come da denuncia per furto di coltelli presentata dai figli di Vincenzo Lucchi, macellaio a Montiano che in occasione di un servizio bandistico con la banda di Montiano in quel di Sorrivoli hanno disarmato

le guardie del Re e gettato le armi). La stessa abitazione, composta all'origine da 3 unità immobiliari, dava spazio contemporaneamente alla macelleria ma nei primi del '900 anche a una fiaschetta e a un meccanico.

Famiglia storica sempre sulla breccia. La famiglia Lucchi ha sempre gestito l'osteria nel 1800 poi la macelleria. Purtroppo le notizie trovate si fermano al 1800. Ogni due generazioni il nome Vincenzo Lucchi veniva dato al primogenito maschio, oggi quindi sia la macelleria e l'osteria sono gestite ancora da un Vincenzo Lucchi, affiancato da Bruna e da Barbara. Quanto si sia evoluto negli ultimi anni il concetto di macelleria, rimasto per secoli ancorato al modello della bottega dipinta nel centro storico di Montiano, lo si deve

senz'altro a norme e necessità igieniche derivanti dal progresso tecnologico, ad esempio l'introduzione di frigoriferi e banchi refrigerati. Tuttavia, non v'è dubbio che lo si deve ancor più alle mutate esigenze dei consumi, che esigono dalla bottega del macellaio tradizionale l'offerta di una vasta e rinnovata gamma di preparazioni, a beneficio di clienti indaffarati e di signore che in realtà sono massaie part-time.

Da domenica nuovi servizi. L'osteria Lucchi amplierà l'offerta con un tipico ristorante dove consumare i piatti della tradizione non solo a pranzo e a cena ma durante tutta la giornata. Così, si può assistere alla contemporanea esistenza di due tipologie di negozio: uno più legato alla tradizione, la cui offerta è esclusivamente di carne nostrana e selezionata,

Casa Lucchi in una fotografia datata 1948



certificata e proveniente da piccoli allevamenti; l'altro arricchito da un'offerta complessa, che va dai piatti della tradizione romagnola preparati in casa ai vini, alle degustazioni dei prodotti tipici di Montiano. Un negozio gourmet completo, insomma, per soddisfare una spesa più differenziata e i più esigenti, benché saldamente ancorato al lavoro artigiano del macellaio e dell'oste. E' stata trovata solo una foto di metà '900 (1948) dove si vede la casa Lucchi con la macelleria e un meccanico; da allora la macelleria si è rinnovata ben 3 volte

fino a quest'ultima volta che è diventata osteria macelleria Lucchi. «E' già la seconda macelleria che rinnovo (la volta scorsa nel 1987 insieme a mio padre Ettore Lucchi) - racconta Vincenzo Lucchi - e così ho deciso di ampliarla con l'osteria questa volta».

L'inaugurazione. L'inaugurazione dell'osteria-macelleria si terrà domenica 24 gennaio ore 17, poi da lunedì apertura tutti i giorni, dalla mattina alla sera, con mercoledì riposo.

La soddisfazione del sindaco. «Un negozio dalla doppia tipologia - af-

MONTIANO

Carne nostrana e piatti pronti

ferma il sindaco Fabio Molari - uno più legato alla tradizione, con l'offerta di carne nostrana e certificata, proveniente da piccoli allevamenti; l'altro arricchito da un'offerta che va dai piatti della cucina romagnola preparati in casa ai vini di qualità. Un negozio ancorato al lavoro dell'oste e del macellaio, in grado di soddisfare i palati più diversi. Come amministrazione comunale esprimiamo la nostra più viva soddisfazione perché, una storica famiglia di Montiano, anziché lasciare, raddoppia. Dopo la riapertura del ristorante "La Cittadella", l'apertura in piazza Maggiore del bar Centrale, ora una nuova attività prende vita. L'augurio è che la tipicità del locale, la cortesia dei gestori, la genuinità dei prodotti siano un segno di buona fortuna».

Giorgio Magnani