



# Osteria-macelleria, un ritorno alle origini

## Il singolare abbinamento a Montiano, come due secoli fa

**DOPO** duecento anni torna a Montiano, il noto paese sulle colline poco sopra Cesena, l'osteria-macelleria della famiglia Lucchi. Grazie al minuzioso lavoro dello storico Giorgio Bolognesi, è stato possibile rintracciare documenti risalenti al 1835 dai quali, in riferimento a una denuncia fatta da alcuni cittadini disturbati dagli schiamazzi notturni di clienti dell'osteria che, dopo aver mangiato, si erano intrattenuti a giocare a morra nella Piazza del paese fino a notte tarda, si desume con certezza che già in quell'anno era attiva nel paese l'attività dei Lucchi. Da un successivo documento, datato 1858, sempre inerente un atto giudiziario di querela contro ignoti per un furto di coltelli subito dai gestori dell'osteria, possiamo dichiarare che l'osteria è ancora aperta a Montiano. Le notizie e i documenti sugli anni a seguire cessano, ma da testimonianze orali, sappiamo che l'esercizio continua ad essere attivo sino a quando i proprietari decidono di chiudere l'osteria e di portare avanti, espandendola, solo la macelleria. Sino ad allora le due attività erano andate di pari passo. Entrando, i clienti potevano decidere di acquistare carni per poi cucinarle a casa, oppure di fermarsi a gustare, nei locali attigui, proprio quelle stesse carni vendute in macelleria. Negli anni, la ma-

celleria ha subito molti cambiamenti. Ovviamente, quello più importante è stato determinato dalla svolta epocale della sostituzione della ghiacciaia, l'antico pozzo che veniva riempito di ghiaccio per poter conservare i cibi, con i moderni frigoriferi. Quella che invece non è mai mutata è la gestione da parte dei Lucchi che tengono ancora oggi, ben salda nelle proprie mani, la guida dell'attività proprio all'insegna della fedeltà alla tradizione e alla storia della famiglia. E non è un caso se, di generazione in generazione, imponendo al primogenito maschio il nome di Vincenzo, ancora oggi l'attività è dell'attuale Vincenzo Lucchi. Ed è proprio lui che, nel 2010, decide di ritornare alle origini coinvolgendo nel progetto tutta la famiglia. Proprio in nome della sua passione culinaria e della sua storia familiare, Vincenzo si prepara anche dal punto di vista teorico e riapre l'antica osteria. Oggi, se si va a Montiano, come duecento anni fa, si trova un Lucchi a capo delle omonime macelleria ed osteria. Nel suo locale si può acquistare carne nostrana, selezionata e certificata, proveniente da piccoli allevamenti della zona; ma si può anche, proprio come un tempo, gustare i piatti tipici della tradizione romagnola, dagli antipasti ai dolci, tutti rigorosamente preparati in casa e accompagnati da vini di qualità.



In alto: la casa della famiglia Lucchi con annessa macelleria nel secolo scorso. Sotto: come appare oggi. Al centro: il filetto alla saba.

### Filetto alla saba, ecco la ricetta

**Ingredienti:**  
 -200g. di filetto di scottona piemontese  
 -olio extra vergine d'oliva  
 -sale di Cervia  
 -pepe e aromi  
 -1 cucchiaino di farina  
 -saba (sciroppo d'uva)

**Procedimento:**  
 Far rosolare il filetto nella padella antiaderente con l'olio extra vergine d'oliva dopo averlo infarinato. Condirlo con gli aromi, il sale e il pepe. Quando ha raggiunto il giusto grado di cottura, versare la saba e farla restringere. Servire la portata calda.

**QUESTA** pagina è stata realizzata da Caterina Dominici, Alessandra Guerra, Chiara Lucchi della classe 3<sup>a</sup>H Scuola media di Calisese

## PUBBLICITA' LEGALE

### Provincia di Forlì-Cesena

#### AVVISO D'ASTA PUBBLICA PER LA VENDITA DI UNA CASA CANTONIERA SITUATA A MERCATO SARACENO LUNGO LA STRADA PROVINCIALE N. 138 SAVIO

Il giorno **Mercoledì 6 Giugno 2012**, alle ore 11.00, presso la Residenza Provinciale di Forlì-Cesena, in Piazza Morgagni 9, Forlì, si terrà un'asta pubblica per la vendita di una Casa Cantoniera situata lungo la S.P. N.138 Savio, ex S.S. N.71 "Umbro-Casentinese", in Comune di Mercato Saraceno, Via Giacomo Matteotti n°69.

**Prezzo a base d'asta: Euro 187.000,00.**

**Deposito cauzione e spese: Euro 20.700,00** di cui Euro 18.700,00 per cauzione, pari al 10% del valore a base di gara, ed Euro 2.000,00 per approssimative spese d'asta, salvo conguaglio.

Le offerte dovranno pervenire, per il tramite del Servizio Postale e a mezzo raccomandata entro il giorno **Lunedì 4 Giugno 2012**, oppure a mano all'Ufficio Patrimonio della Provincia, Piazza Morgagni 9, Forlì, 3° piano, entro e non oltre le ore 12.00 del giorno **Lunedì 4 Giugno 2012**.

Il Bando di gara con documentazione fotografica è consultabile sul sito Internet: [www.provincia.fc.it](http://www.provincia.fc.it)

Per ulteriori informazioni gli interessati potranno rivolgersi all'Ufficio Patrimonio della Provincia di Forlì-Cesena, in Piazza Morgagni n.9 Forlì, tel. 0543 714297 oppure 714274. Forlì 10 Aprile 2012

Il Dirigente del Servizio Contratti, Appalti e Patrimonio  
 Avv. Ennio Guida

## Istituto Vendite Giudiziarie di Forlì

Via A. Vivaldi n.11/13 - tel. 0543 473480

### Domani 4 maggio 2012

In Cesenatico presso il Quartiere Navale Marconi

Lungo Mare Ponente - alle ore 10.00

### VENDITA ALL'ASTA A QUALSIASI PREZZO

di imbarcazione per la pesca sportiva denominata "BALU' 1"

Cantiere costruttore: C.N. TECNOMARINE s.p.a.

Modello imbarcazione: JAGUAR C 70

Lunghezza f.t.: 21,40 metri

Larghezza f.t.: 5,30 metri

Stazza 47,80 tonnellate

Anno di costruzione: 1974

Materiale di costruzione: legno

Targa: VG4573/D

Motorizzazione: 2xG.M. E.B. Diesel

Potenza max 955,88 Kw

