

IL RISTORANTE GUARESCHI



Archivio Disegni Guareschi, Roncole Verdi (PR)



TESTATA DEL MENÙ, DISEGNATA DA NOSTRO PADRE, CHE PROMETTEVA UN "SERVIZIO LENTO MA CORDIALE".



Schizzi di nostro padre per menu ristorante (sopra e a destra)



RONCOLE VERDI, APRILE 1964: LO "STAFF" DEL RISTORANTE GUARESCHI RIUNTO PER L'APERTURA DEL LOCALE (AL FIANCO DI ALBERTO LA MOGLIE GABRIELLA). DALLA FOTO SI VEDE CHE NOSTRO PADRE, NONOSTANTE L'INFARTO DI DUE ANNI PRIMA, NON HA RINUNCIATO ALLA COMPAGNIA DELL'ENNESIMA SIGARETTA...

Archivio Fotografico Guareschi - Roncole Verdi (PR)

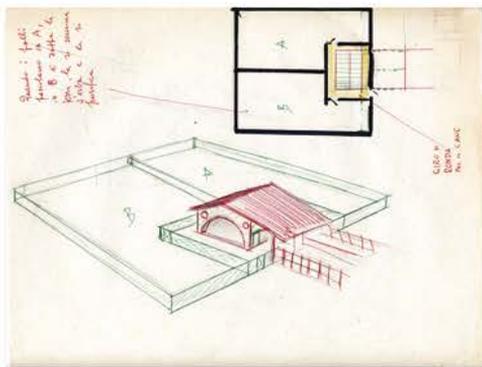


PROTOTIPO DEL CONTO «SONATA IN DO DIESIS MINORE» CON L'ASSICURAZIONE CHE NEI PREZZI «SONO COMPRESI COPERTO, SERVIZIO E OGNI ALTRA DIAVOLERIA».



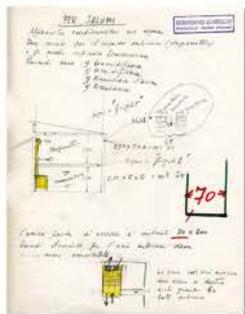
«Guadagnati coi libri dei quattrini ho tentato di fare l'agricoltore e l'oste, con lacrimevoli risultati per me, per l'agricoltura e per l'industria turistico-alberghiera del mio paese. Adesso sono pressoché disoccupato, perché nessuno in Italia, eccettuato un amico di Roma, ha l'incoscienza di pubblicare i miei articoli e disegni politici. Ma io non mi agito e mi limito ad aspettare tranquillamente che scoppi la rivoluzione.» *Intervista inedita, Archivio documenti Guareschi - Roncole Verdi (PR)*

I lavori di preparazione per il ristorante sono stati molto impegnativi. Per primo ha pensato al pane che doveva essere fatto con farina di frumento «Gentilrosso» seminato senza l'uso di concimi chimici nel terreno, macinato a palmenti, impastato con lievito di pane, lavorato con la gramola e cotto nel forno a legna scaldato a fuoco diretto con fascine di vidarój (tralci di vite). Gramola e forno sono ancora presenti nella sala che ospita questa mostra e potrebbero, all'occorrenza, essere utilizzati ancora. Poi progetta un pollaio "irrazionale" per l'allevamento di pollame nostrano per il ristorante.



Archivio disegni Guareschi - Roncole Verdi (PR)

Curato nei minimi dettagli, recinge e suddivide in due parti il poderetto «Montenero» di circa sei biolche. All'interno costruisce un grande pollaio per il pollame "generico" e una nursery per chioce e ovaiole; la vasca per i germani e ristrutturata la casetta esistente sul podere per alloggiare la famiglia che avrebbe curato il pollaio. Non abbiamo mai fatto i conti di quanto sia costato il tutto. Ci siamo limitati a calcolare quanto veniva a costare un capo: una cifra spropositata, tenendo conto che il pollame era, sì, nostrano e ruspante, ma la carne era notevolmente sorda: occorreva, come diceva nostro padre, farsi arrotare i denti per masticarla. Ha pensato anche al salume progettando una "culatelliera" per stagionare i culatelli destinati al futuro ristorante. Progetto splendido (purtroppo) realizzato.



Archivio disegni Guareschi - Roncole Verdi (PR)

Per realizzare questi progetti, quelli dell'"Incompiuta", delle case e dei rustici dei poderi ha continuato a far lavorare le maestranze delle Roncole e dintorni dal 1950 al 1968. Nel nostro stato di famiglia sono stati iscritti, per tutti quegli anni, operai, idraulici, lattonieri, fabbri, falegnami, elettricisti, "pittori" e "navigatori" (levigatori). Grazie a questa massiccia mobilitazione permanente di maestranze e artigiani, nostro padre ha usato soldi suoi, procurati col suo ingegno, per far lavorare, e quindi guadagnare, un sacco di gente in un periodo che, nonostante l'approssimarsi del cosiddetto boom economico italiano, era molto duro per la nostra gente.

[ritorna all'Indice](#)

[pannello successivo](#)