

La Storia
della
DOMENICA

Francesco Zuppiroli
FERRARA

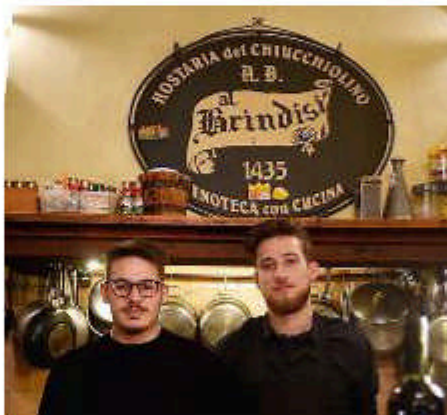
«**GLI OCCHI** di Cuchiolin più confarebbonsi, di Sabbatino, Mariano e simili, quando di Gorgadello ubriachi escono». Siamo nella 'Lena', atto primo, una commedia scritta da Lodovico Ariosto nel 1528, dodici anni dopo la prima pubblicazione del più celebre 'Orlando Furioso'. Gorgadello era il nome della via arrocata all'interno del centro storico di Ferrara e dell'omonimo canale di scolo che vi scorreva, adiacente alla Cattedrale, e oggi meglio nota come via degli Adelardi. Qui, dal 1435, data di fondazione che è valsa una citazione nel Guinness dei Primati del 2002 come «enoteca più antica del mondo» e «locale storico d'Italia», sorge l'osteria 'Al Brindisi', conosciuta anche col nome storico di 'Hostaria del Chiuchiolino', da 'ciuc', tradotto: ubriaco. Se siamo in pieno Rinascimento italiano, vero è che di osterie così denominate non sono pieni i vicoli e le strade. Ma a rendere inconfondibile e unico questo luogo, longevità e frequentazioni illustri a parte, è il protratto interscambio nel tempo fra l'anima del locale e la personalità dei suoi proprietari. Assunto che rimane saldo anche nella gestione odierna di Federico Pellegrini, oste da 40 anni, e figlio di quel Moreno Pellegrini, cultore e pioniere del Malt Whisky in Italia, che sul finire degli anni '50 acquisì la proprietà dell'enoteca.

PERSONALITÀ eccentrica, poliedrica e istrionica, insomma, un oste con la 'O' maiuscola, come non



Nell'enoteca più vecchia del mondo «Insegniamo la cultura del buon bere» *Ferrara, 'Al Brindisi' di Federico Pellegrini è da Guinness*

VINO
Sopra l'oste
Federico
Pellegrini
(da Facebook).
A destra
l'insegna
storica



se ne vedono più tanti oggi-giorno, il titolare Federico Pellegrini sorride: «Questo luogo sono io e viceversa. La sua musica, i suoi odori, l'aria che si respira e le pareti persino, trasudano il mio modo di pensare e di essere, arricchito dalle personalità di coloro che nel tempo entrano qui dentro anche con la predisposizione a condividere un pezzo di sé stessi». 'Al Brindisi' non è perciò circoscrivibile al mero campo del tangibile. Si tratta di un'istitu-

zione enogastronomica atemporale, uno scoglio vecchio sei secoli e arricchito di cimeli e bottiglie di vino dal valore inestimabile, attorno a cui il flusso temporale si è sempre stagliato veloce senza mai scalfirne la superficie. «La comunità ferrarese e con lei i suoi gusti – continua Pellegrini –, sono cambiati certamente nel corso dei miei quarant'anni di attività. Ma lo spirito che io e i collaboratori cerchiamo di mantenere qui è quello di

Il tempo
che passa

«Questo luogo sono io e viceversa. La musica, gli odori: tutto trasuda il mio modo di pensare»

«Cerchiamo di mantenere lo spirito di un luogo in cui le mode rimangono all'esterno»

Federico Pellegrini gestisce l'osteria da 40 anni: «Da allora la comunità e i suoi gusti sono cambiati»

un luogo in cui i preconcetti e le mode culinarie dettate dalle istituzioni rimangono all'esterno. Varcata la soglia di quest'osteria, si entra in un'enoteca che tenta ancora d'insegnare ai propri clienti la cultura del buon bere, del bere responsabilmente».

UNA VERA e propria filosofia enogastronomica d'altri tempi, che passa anche dal protrarre un'altra tradizione storica come quella del whisky, di cui varie tipologie abbondano sugli scaffali dell'enoteca. Più recente del Castello estense di solo mezzo secolo, 'Al Brindisi' riveste senza dubbio il ruolo di grande attrazione turistica ferrarese. «Soprattutto durante i Buskers e sotto le festività – chiosa quindi Pellegrini – ai già tanti clienti ferraresi si sommano turisti da tutta Italia, che ci scelgono per essere indirizzati con familiarità nella scelta di un buon bicchiere di vino».

Attraverso
sei secoli

L'INSEGNA
La citazione
di Ludovico
Ariosto sull'osteria



IN CENTRO
L'osteria nella sua storica posizione



POLVERE
Tante le bottiglie
antiche e pregiate
conservate