

Covid: "A tavola con" Massimo Buldrini, la storia del ristorante la "Cappa"

Attualità - 22 novembre 2020 - 08:06



di Monia Sebastiani

È una San Giuliano calma e silenziosa, quella di questa giornata di Novembre. Un silenzio da mare d'inverno, che in questo 2020 è diventato un silenzio quasi assordante. Tante le serrande chiuse in seguito alle restrizioni decise dal Governo. E poche le persone che si concedono una passeggiata sulla spiaggia.

Su via Briolini, l'insegna accesa del ristorante "La Cappa". Ad accogliermi Massimo, il proprietario, che, prima ancora che io faccia in tempo a sedermi, mi ha già offerto due caffè e chiesto tre volte se voglio bere qualcosa.

Sorride, Massimo. Un sorriso che si protrarrà per tutta la durata di quella che, più che un'intervista, si è trasformata in un'appassionata discussione sugli usi e costumi di una Romagna che è cambiata drasticamente dal Dopoguerra ad oggi.

La Romagna dei vitelloni, dei turisti che a frotte invadevano le strade e riempivano gli alberghi, degli esodi da bollino nero e delle spiagge da bandiera bianca.

La conosce bene, Massimo, la riviera. Già, perché quello che oggi è il suo ristorante, "la Cappa", era prima di suo padre che, assieme ai fratelli, lo aprì negli anni cinquanta, nell'immediato Dopoguerra.

" Allora si chiamava - La Capannina -" interviene il ristoratore " ed era, oltre che ristorante e pizzeria, un locale da ballo. Considera che qui non c'era nulla, nemmeno la strada" e mi mostra un paio di foto in bianco e nero, datate 1956 e 1961 a testimonianza di quel che dice. Massimo racconta di una Rimini profondamente diversa, invasa dagli stranieri che, da aprile ad ottobre, si spartivano la spiaggia romagnola a mesi cadenzati.

"Prima gli olandesi e i tedeschi, che li vedevi farti il bagno in un Adriatico che ancora non aveva fatto in tempo a scaldarsi. E ti veniva freddo solo a guardarli. Poi i francesi, eleganti anche in costume e gli inglesi, che volevano le uova strapazzate a colazione. C'erano anche le famiglie italiane che, ad agosto, con le fabbriche chiuse, scappavano dal nord per godersi un po' di mare. Alcuni si fermavano per mesi interi. Altri qualche settimana. Ma non esisteva la formula week end. Nessuno si spostava per stare meno di dieci giorni. "

Il sorriso di Massimo qualche volta si stringe, quando racconta di quel periodo. Un periodo fatto di duro lavoro, ma anche di tanta soddisfazione. " C'erano giorni che il turno non finiva mai, si arrivavano a fare anche 14 ore. Sette giorni su sette. Ad agosto gli alberghi erano talmente pieni che qualche ospite accettava di sistemarsi su un materasso sistemato in un sottoscala o sul balcone. E tutta quella gente voleva mangiare. Ballare. Bere. Alcune mattine, alle 6, c'era ancora chi veniva a chiedere una pizza. "

" La Capannina è stata una tappa fissa per chi voleva ballare; ha attraversato, praticamente, mezzo secolo, assistendo al mutamento radicale del turismo della Riviera. Poi, tra il 2000 e il 2001, il papà di Massimo ha deciso, un po' per stanchezza e un po' perché la burocrazia era diventata insostenibile per lui, di abbandonare la nave, lasciando al figlio il timone.

" La capannina" è diventata così "La Cappa", il ristorante che, ancora oggi, è uno stop obbligato per chi intende mangiare del buon pesce (ma anche una pizza) "Il mercato del pesce è il nostro supermercato." Scherza Massimo, che ogni giorno va a fare "l'asta" per accaparrarsi i pezzi migliori. " Non esiste, per uno che è nato al mare e che in mare a pescare ci è sempre andato, ordinare il pesce ai fornitori. Ma scherziamo? " Quando gli chiedo come sta fronteggiando la situazione attuale, tra restrizioni e chiusure imposte mi risponde, cristallino " Come ho sempre fatto. Con il lavoro. Non esiste che chiuda. Se avessi voluto, avrei potuto, tempo fa, quando mi offrirono di vendere per un bel gruzzolo. Ma questa, per me che non sono sposato e non ho figli, è la mia famiglia. Alcuni dipendenti lavorano qui da più di trent'anni. Con che cuore posso lasciarli in mezzo alla strada, ad aspettare per mesi un aiuto dallo stato che chissà, poi, se arriverà? Lavoriamo a turni, per l'asporto, un po' ciascuno e nessuno rimane a casa. Non è facile, ma in Italia non lo è mai stato d'altronde per chi fa il mio mestiere "

Ringrazio Massimo. Per la lezione di costume. Per l'intervista. E per avermi dimostrato che c'è, ancora, chi crede che dipendenti siano il cuore dell'impresa.

La ricetta che "La Cappa" ci regala le **LINGUINE CARBONARA DI MARE**. Dosi per due persone:

linguine 240 gr. - calamaretti 12 pz circa - gamberi 12 pz circa - tuorli d'uovo, 2 - una noce di burro - un bicchierino scarso di wodka - panna qb - grana qb - erba cipollina qb - sale qb - pepe qb - paprika qb

Preparazione: Rosolare gamberi e calamaretti con un po' di burro, sfumandoli con un bicchierino di wodka. Nel frattempo cuocere la pasta, avendo cura di lasciarla al dente. Trasferire la pasta nella padella con il misto di pesce e saltarla, aggiungendo tuorli, grana panna (precedentemente amalgamate in una terrina) fino ad ottenere un composto cremoso. Impiattare e guarnire con una spolverata di paprika e erba cipollina.