

LA BOTTEGA

Da Bepi, tre generazioni di osti e cuochi
Qui arrivò il primo televisore del paese



A sinistra, Attilio Lonardi, fratello del Bepi, al banco dell'osteria, negli anni Sessanta: all'epoca il locale aveva già da tempo avviato il servizio di cucina, mentre il primo televisore del paese attirava folle serali e il posto telefonico pubblico offriva il servizio di preavviso a domicilio



Rita e Aldo Lonardi, figlio del Bepi, di fronte all'osteria di famiglia nel 1946: da tre generazioni i Lonardi gestiscono l'osteria e sempre in casa si battezza un Giuseppe, per mantenere il nome a cui dall'origine è stato intitolato il locale

Osteria, che servizio: in bici a preavvisare delle telefonate

Dal posto pubblico Telve ai cellulari, quanto tempo è passato

Da Bepi, polenta e salame, tripe in brodo all'osteria a due passi dal municipio e di fronte al campanile; oggi si chiama antica trattoria, ma non è l'etichetta per una novità di moda, come di solito in questi casi: la «bottega» è antica davvero, della famiglia Lonardi da oltre tre generazioni.

Da sempre un maschio della famiglia viene battezzato Giuseppe, nel segno di una tradizione che non muore e continua in ricordo dei bei tempi in cui all'osteria si giocava a carte, ci si faceva compagnia guardando la televisione degli esordi e magari si riceveva qualche telefonata da amici o parenti lontani: televisore e telefono erano lussi, in paese c'erano solo da Bepi.

L'osteria nacque nella cucina di famiglia, attorno al 1920. A Marano in quegli anni, lontano dalla città e anche dagli altri paesi della Valpolicella, non c'erano ambienti pubblici. Così ci pensò il Bepi. Tempo qualche anno, mise in piedi la trattoria; gli abitanti di Marano e dei dintorni non si fecero attendere. Il martedì di carnevale, per esempio, bar e trattoria si riempivano di fedeli che da Cerna e altri paesi della Lessinia scendevano a piedi o a cavallo fino a Marano per la chiusura in pompa magna delle Quarantore.

La signora Rita, moglie di Rinaldo «Aldo» Lonardi che portò avanti per una vita intera l'attività avviata dal padre Bepi, è in cucina da 54 anni e sorride mentre prepara un buon piatto di risotto o polenta secondo le ricette «de 'na olta».

«Mio marito faceva il falegname, ma dopo qualche anno lasciò il mestiere per dedicarsi completamente alla trattoria, che richiedeva molto tempo», spiega la signora. «Dopo che ci sposammo, nel 1951, anch'io cominciai a dare una mano in cucina a lui e a mio suocero; al bar invece ci pensava Attilio, fratello del Bepi». Le tre sorelle Lonardi, invece, si sposarono e pensarono alla loro famiglia, pur rimanendo legate al locale gestito in centro paese dai due fratelli.

Tra un piatto di tripe e uno di polenta e salame serviti all'osteria, dal 1952 al 1956 Aldo e Rita battezzarono quattro figli maschi: il primogenito fu chiamato Giuseppe come voleva la tradizione, gli altri Vittorio, Franco e Flavio. La signora Rita si divideva tra la casa e la trattoria, dove i clienti non mancavano mai e c'era sempre viavai di gente che passava il tempo giocando a briscola al bar o scambiando quattro chiacchiere davanti al televisore. Fu un vero evento quando arrivò nella sala del bar alla fine degli anni Cinquanta: i bambini dopo la scuola cor-

A destra, Rita Lonardi in cucina, impegnata a preparare la polenta secondo la tradizione: «stagnà», il pentolone di rame, fuoco a legna e unto di gomito per mescolare l'impasto, qui con l'ausilio di un lungo mestolo a manovella per facilitare il compito della cuoca



La cucina dell'osteria, aperta anche agli avventori più abituali come sala da pranzo, con i Lonardi a tavola, in una foto degli anni Settanta. Di spalle, Franco, che per anni ha aiutato il padre Aldo nella gestione dell'osteria, oggi affidata a Camilla Lonardi, moglie di Franco



revano dal Bepi per guardare qualche cartone animato e lui chiedeva come unico obbligo l'acquisto di un ghiacciolo. Erano pomeriggi festosi e allegri, molto amati dal Bepi.

A volte invece c'era da andare a chiamare qualcuno a casa per avvertirlo di recarsi di lì a qualche ora all'osteria, «posto telefonico pubblico Telve» (telefoni veneti, società assorbita nel 1964 dalla Sip) perché c'era un parente o un amico che avrebbe telefonato per par-

lare con lui. «Quante corse a piedi o in bicicletta, anche per tre o quattro chilometri», ricorda uno dei figli, Franco «per raggiungere qualche famiglia, avvertirli della telefonata e chiederli di venire al bar una o due ore dopo, quando avrebbero richiamato».

Tra il 1944 e il 1947, durante i suoi anni da sfollato trascorsi a Pezza con la moglie e cinque figli, il pittore veronese Aldo Tavella arricchì di preziosi affreschi la chiesa parrocchiale di Marano, ma non solo. Era infatti un

assiduo frequentatore dell'osteria da Bepi, dove durante il giorno si recava spesso per fare una pausa dal cantiere. Su suggerimento forse dello stesso Bepi, inoltre, Tavella, scomparso agli inizi dello scorso anno a 96 anni, dipinse anche la parete di una sala dell'osteria; la sua opera però andò purtroppo perduta durante i lavori di recupero e ristrutturazione dei locali negli anni a seguire.

«Negli anni Sessanta, in un giorno prestabilito alla settimana arrivava da Ne-

gar il fiduciario dell'associazione coltivatori diretti per aiutare i contadini nei conti; tutti i coltivatori diretti della zona si davano appuntamento qui da noi», prosegue la signora Rita, «e fuori dalla porta si formava una fila lunghissima. C'era anche un sindaco che veniva spesso a trovarci e chiedeva di mangiare in cucina. Ma non era l'unico: erano in molti, infatti, a chiederci di potersi accomodare tra le stoviglie e il camino, perché amavano la dimensione familiare che si respira-

va. Poi c'era il segretario comunale Rancan, che mangiava un boccone e si fermava a dormire al piano di sopra, in una stanza della nostra casa. Lì alcuni ragazzi durante il giorno si fermavano anche a studiare, approfittando della tranquillità».

Il marito Aldo era conosciuto da tutti in paese: buono, socievole e generoso, ogni volta che usciva tornava a casa con qualcosa, perché come dicono i familiari «amava comprare e fare affari». Non aveva però la patente e approfittava dei passaggi di familiari o amici che volentieri accettavano di fare un viaggio in sua compagnia.

Durante gli anni Sessanta, a partire dalla prima edizione voluta nel 1962 dall'amministrazione guidata dal sindaco Luigi Borghetti da Purano, il mercato delle ciliege ha fatto la storia di Marano e attirava in paese venditori e compratori da tutta la valle e oltre. Per l'occasione e per alcuni anni di fila la cucina dell'osteria diventava itinerante: Aldo e la Rita si mettevano ai fornelli e portavano in piazza grandi pentoloni colmi di tripe fumanti. «Era un momento di festa e convivialità, per anni una tradizione attesa da tutti con entusiasmo», afferma oggi la signora Lonardi.

Memorabili erano invece le sere di «ganzega», con cena a base di ossi di porco, pearà e lesso, e le feste dei coscritti, che per tre giorni di fila si ritrovavano dal Bepi per mangiare e ballare sulla terrazza, dietro la trattoria, accompagnati dal suono della fisarmonica. «Durante quei giorni veniva preparato anche un carro allegorico», spiega la signora Rita, «con il quale il gruppo andava in giro per il paese cantando e bevendo».

Nel frattempo i figli crescevano: Giuseppe e Franco iniziarono a dare una mano per servire ai tavoli. La signora Giulia invece, moglie dell'Attilio che stava al bar, era la contabile.

Il nipote del Bepi che porta il suo nome è passato poi a gestire la trattoria fino allo scorso anno, quando ha deciso di lasciarla nella mani della cognata Camilla, moglie del fratello Franco, e di un amico, ma sempre sotto gli occhi attenti della mamma Rita. Ora si dedica completamente all'azienda vitivinicola da lui fondata, sempre a Marano, il cui vino finisce naturalmente sulle tavole della trattoria, come nella migliore delle gestioni familiari. I suoi fratelli hanno seguito ognuno la sua strada, pur frequentando il locale storico che per anni è stata la loro casa: Vittorio fa l'autista, Franco il vigile urbano e Flavio ha seguito le prime orme del padre Aldo, diventando falegname.

Camilla Madinelli