

Ristorante Tassi di Bondeno

# Arriva la quarta generazione ed è donna

Ci sono valori che il decorso del tempo non cancella mai. Talvolta li imbriglia nel rincorrersi delle mode o dietro il paravento della modernità ma spesso sono pronti a sprigionare tutto il loro potere liberatorio quando sono al centro della cultura aziendale. Anche in un'azienda del settore ristorazione, in cui nulla, della gestione, è lasciato al caso, dove la tradizione si unisce all'alta qualità, l'ospitalità non è puro marketing, la passione per la buona cucina promana da ogni angolo e la storia, quasi centenaria, è legata a quella di una famiglia. Quella dei Tassi e dell'omonimo ristorante/albergo è ricca di fascino perché è abbinata al territorio e alla sua comunità. Legami indissolubili che hanno esportato la "ferraresità", non solo quella dei cibi e dei sapori, in tutta Italia e anche all'estero. Siamo ora alla quarta generazione, un esempio



Enza e Roberta Tassi

paggiato di stazione di posta e cambio cavalli con annessa osteria con cucina e alloggio. Decisiva l'opera del primogenito **Enzo**, persona carismatica e comunicativa, sviluppatore dell'attività trasformata in albergo/ristorante con servizio di trasporto pubblico di persone nel Secondo Dopoguerra. Gli altri due figli **Gino e Dino** si trasformano, invece, in imprenditori, rispettivamente, nel ramo auto-trasporti e abbigliamento. Se il cavalier Enzo è la figura che ha disegnato l'identità aziendale trasferendola alla cucina tradizionale ferrarese e padana, "bucando" il



Estivo del ristorante, novità 2013

video nei reportage televisivi della Rai curati dallo scrittore, regista e autore televisivo **Mario Soldati**, nel 1957, e conferendo così notorietà all'omonimo ristorante e, in parallelo a Bondeno, è il figlio **Roberto**, scomparso tre mesi fa all'età di 65 anni, a tessere la tela delle pubbliche relazioni nell'ultimo ventennio, con la proverbiale maestria che aveva contraddistinto il padre, anche per la pura gestione organizzativa.

Decenni in cui il **Ristorante Albergo Tassi** ha consolidato il rapporto con il territorio, rafforzando il legame con piccoli e grandi gruppi, anche sportivi, e incrementato quello con i clienti provenienti da ogni luogo, dal turista al manager, dall'operaio alle comitiva in tour enogastronomico. **Enza Alario**, consorte di Roberto, e la figlia **Roberta**, neo laureata e intraprendente giovane ci guidano in questo viaggio a ritroso nel tempo, con qualche benaugurante fuga in avanti. "Siamo giunti alla quarta generazione ma non tutti sanno che **Domenico Tassi**, originario di Reno Finalese, e immigrato a Bondeno sul finire del 19° secolo con la moglie **Margherita Galvani** gestiva la 'Locanda del Sole', in uno stabile affiancato ad una mascaia, in prossimità dell'incrocio tra le attuali vie **Pironi e Matteotti**. Famiglia di otto figli, cinque femmine

e tre maschi, con **Augusto** terz'ultimo di questi, che poi si trasferì in viale Repubblica", racconta Enza. Quanto sia stata rilevante la dimensione relazionale nell'azienda non è una novità, ma instaurare sinceri rapporti d'amicizia anche con i tanti vip che hanno varcato la soglia del noto ristorante o hanno alloggiato nell'albergo non sempre appare così scontato. "Ce ne sono stati tantissimi: da **Indro Montanelli** a **Giorgio Bocca**, da **Alberto Lupo** e **Gino Cervi**, da **Marcello Mastroianni** a **Faye Dunaway**, da **Stefania Sandrelli** e **Tony Curtis**, da **Vittorio De Sica** a **Sophia Loren** a **Robert De Niro** e così fino ai giorni nostri. Ad attrarre l'attenzione forse il piacere della convivialità, dello stare insieme e bene, con le persone, e a tavola, con i piatti della tradizione culinaria locale. Aspetti che intercettano un bisogno". Tra i ricordi tramandati da Enzo e Roberto Tassi, l'arrivo di **Alberto Sordi** in sala, in occasione di una festa matrimoniale, con tanto di musica, e il ballo inscenato a sorpresa con la sposa, naturalmente stupita ed esterrefatta. "Mi raccontava Roberto che era il rapporto d'amicizia instaurato con questi illustri ospiti dal cavalier Enzo a farli tornare periodicamente. Non dimentichiamo, che il servizio militare prestato otto anni dal cavaliere presso la mensa ufficiali di Grado, durante la seconda guerra mondiale, fu importantissimo per il futuro". Con gli anni la miglior presentazione del ristorante diventa il portaparola, benché Tassi non manchi mai in alcuna guida o nei nuovi canali on line. In cucina e in sala tutto è curato nei minimi dettagli grazie agli otto esperti collaboratori. C'è l'accuratezza collaudata nel tempo nella preparazione delle sfoglie, tirate a mano, con farina nostrana, e più in generale, dei primi piatti, unitamente alla preparazione dei condimenti tradizionali, condizioni sine qua non per garantire eccellenza:

tagliatelle, tortelloni di zucca, passatelli in brodo tartufato, maltagliati, risotto, pasticcio alla ferrarese. Vi sono poi proposte peculiari quali la selvaggina di valle o il tartufo di stagione. Ma la tipicità storica del ristorante è quella contenuta nel menù "alla Tassi": il carrello dei bolliti, esaltazione della cucina padana, grazie anche a salse varie e mostarda, e quello degli arrostiti, intervallato dalla presenza della salama da sugo con purea. Insomma, il lato creativo, c'è, eccome. Resta tuttavia ancorato alla cucina tradizionale: ci sono clienti che vanno matti per la lingua di cinghiale salmistrata o per Coppa "Tassi", invenzioni storiche del cavalieri. "La qualità degli ingredienti utilizzati in rapporto ai gusti della clientela: la salama da sugo da noi proposta ha un grado intermedio di stagionatura che non accentua determinati sapori. Anche qui c'è un mix di intuito e crea-



L-Elegante tavola imbandita

tività frutto di un'attenta valutazione". Ci sono anche le personalizzazioni, in serie o a richiesta. "La cassata siciliana? Ha una sua simbologia. E' il valore dell'unione familiare, ciò che mi lega alla Sicilia, terra di mia origine. E un valore pure questo così come occorre oggi, possibilmente, seguire le passioni che una persona si porta appresso: è fondamentale per i nostri giovani. Le idee che partono con seri presupposti prima o poi ripagano". I valori della tradizione hanno ancora un elevato peso specifico, ma ciò non significa immutabilità: le innovazioni devono esserci, a patto che non stravolgano mai il senso della storia, del successo e dell'identità aziendale.

**Augusto Pareschi**



Ingresso di Viale della Repubblica

di come la fedeltà al proprio lavoro abbia lasciato il segno attraverso l'azione di **Augusto Tassi** e **Dione Garani**, allorquando si trasferirono presso l'attuale sede, in viale Repubblica 23, nel 1916, in un edificio equi-



Da sinistra: Enzo Tassi, Margherita Galvani, Augusto Tassi, Dione Garani, Dino Tassi. Al centro, in basso: Gino Tassi.