DOPPIOZERO

Cantonate di Urbino

Alberto Saibene

30 Agosto 2011

L’immagine che porto con me di Urbino è quella di Giovina Volponi che fuma una sigaretta affacciata sulla campagna del Montefeltro. Abbiamo appena terminato di parlare dei suoi ricordi olivettiani (fu segretaria di Adriano per quattro anni) e del rapporto di amore-odio che legava Paolo, il marito, a Urbino. *Sipario ducale* è il romanzo che racconta meglio la solitudine di una città che i marchigiani non sentono propria e che i chilometri che la dividono dal mare ne diluiscono la romagnolità. Certo attorno al Palazzo Ducale – “città in forma di palazzo” la definisce Baldassare Castiglione - s’aggira ancora il fantasma del Duca di Montefeltro, ma tra il suo tempo e il nostro ci sono secoli di dominio papalino che sono, mi pare, la chiave per comprendere il carattere della città. L’ultimo duca è stato Carlo Bo, rettore (ma è meglio dire creatore) dell’università con la collaborazione di Livio Sichirollo, insigne storico della filosofia e assessore alla cultura, e di Giancarlo De Carlo autore dei molti ampliamenti che l’università ha necessitato nel corso degli anni. Parlare di Carlo Bo non lascia indifferenti gli urbinati che si schierano tra sostenitori e detrattori feroci. Uomo di ferree abitudini pranzava sempre Da Franco e dalle pareti del ristorante mi guarda in effige.

Forse per sottrarsi al suo sguardo severo, la sera mi han consigliato di andare a mangiare all’*Angolo Divino* che si raggiunge imboccando una delle ripide strade che scendono da piazza della Repubblica. Sono già prigioniero del piatto tipico (non ancora del piatto del Buon Ricordo), sicché ordino Salame matto (passatelli con formaggio di fossa in forma di salame: buoni ma un po’ troppo saporiti) e un piatto delle feste, la Pasta nel sacco (un impasto di pasta all’uovo lasciato riposare per 24 ore, messo in sacchetti di stoffa e cotto nel brodo), innaffiandoli di buon Sangiovese. Proseguo con un eccellente piccione disossato con un ripieno di verdura e, per non farmi mancare nulla, pomodori alla gnesutta (ripassati nel lardo). Sono solo al tavolo, così chiacchiero con i vicini, da un lato olandesi, dall’altro tedeschi. Tutti amano incondizionatamente il nostro paese e gli perdonano ogni difetto. Frequentare l’Italia da straniero è uno delle condizioni

migliori del nostro vivere, ma purtroppo non ci è dato. Un noioso sottofondo musicale impedisce un desinare davvero lieto, ma mi sento di consigliare un ristorante che non è sulle guide, dove si spendono sui 35 euro e si conosce un po' di territorio attraverso una cucina stagionale. Vorrei restare ancora ad Urbino, ma ho un compito importante: devo riportare a Gillo Dorfles l'apparecchio acustico dimenticato. Gillo è venuto in taxi. Mi sono informato: una corsa in taxi Milano-Urbino viene sui 500 euro, benzina inclusa, ma l'autista paziente ha portato il cliente a osservare il tramonto sulle dolci colline romagnole.

Osteria Ristorante *L'angolo divino*

Via Sant'Andrea 14, Urbino

Tel. 0722327559 chiuso domenica sera e lunedì

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO

