

Parma

Il Tramezzo chiude dopo 47 anni

La coppia di giovani titolari ha deciso di trasferirsi in Finlandia

» Chissà come si spiegano i tortelli di erbetta ad un lapponese. O come si può fare capire, a chi ha un cielo di aurore boreali, che prosciutto crudo e Parmigiano, a casa nostra, non sono solo cose che si mangiano. Ma, piuttosto, frammenti di Dna, tessere fondamentali di quel puzzle di sapori che è il nostro piccolo mondo tanto antico. Un po' come le pietre del duomo, la nebbia sul Po, l'afa dei borghi d'agosto. O come il Va pensiero. Con una sola differenza: senti quello e vieni giù il teatro. Mastichi questi e ti si apre il cuore.

«Ecco, la nostra sfida allora starà proprio in questo: fare da ambasciatori dei migliori sapori italiani nel grande nord», spiega Filippo Bertolotti, titolare del ristorante "Tramezzo" di via Del Bono. Tra dieci giorni il locale chiuderà dopo 47 anni. Inutile girarci intorno: a pensarci, per un parmigiano che c'ha mangiato e l'ha amato, viene un po' di magone.

«Invece, per me e mia moglie Marta, è l'inizio di una nuova sfida in cui crediamo molto. Dopo il covid il mondo è cambiato. E così noi abbiamo deciso di cambiare anche il nostro punto di vista nel mondo».

Uno spostamento, per la precisione, di 2433 chilometri in direzione di Oulu, una città di 200mila abitanti sul

Nuova vita al nord

Marta Bello e Filippo Bertolotti sono i titolari del ristorante il tramezzo di Parma che dopo 47 anni chiude il prossimo 31 gennaio. Per loro, dopo, inizia una nuova sfida nella città di Oulu, in Finlandia, a 200 km dal Circolo polare artico dove apriranno un nuovo locale.



golfo di Botnia, in Finlandia. Nel 2026 sarà la Capitale europea della cultura. Ma, intanto, il Circolo polare artico è solo 200 km più a nord e a gennaio si viaggia a -17.

«Si tratta di una decisione presa con piena convinzione - proseguono Filippo e Marta, uniti nella vita e nel lavoro: lei in cucina e lui in sala. - Da sempre amiamo i paesi del nord. Qui a Parma avevamo una realtà avviata, forte, con una lunga storia come il "Tramezzo". Ma abbiamo deciso di scegliere uno stile di vita differente: credendo in un paese che fa molto per sostenere la famiglia, per offrire una qualità di esistenza diversa».

Già, il welfare a quelle latitudini è tutta un'altra cosa:

lo Stato è meno despota e più un amico, il Comune sta dalla parte degli imprenditori e già adesso negli uffici del municipio di Oulu, ancora prima del loro trasferimento, si stanno facendo in quattro per aiutarli ad ingranare. Forse, viene da pensare, pregustano i sapori della Food Valley.

«Il nostro progetto è quello di aprire un locale molto diverso da quello che era il "Tramezzo" - raccontano quasi in coro. - Questo perché le abitudini sono molto differenti e noi non vogliamo certo fare un locale che sia l'ennesima fotocopia del solito ristorante italiano nel mondo».

No, l'idea è quella di una gastronomia di alta qualità

con un angolo caffetteria e uno spazio per le degustazioni. E un menù che bilanci il meglio di nord e sud. «Porteremo con noi i prodotti dei nostri fornitori selezionati e li sposteremo al meglio che offre il mercato locale. Con alcuni classici che non possono mancare».

Le alici, per capirci, saranno quelle pescate nel mare gelato ma lavorate con il calore del Mediterraneo, il salmone quello locale ma reso speciale da chi conosce la tradizione del Mare Nostrum. E i tortelli saranno tirati al momento: su certe cose, pure sottozero, non si può scherzare.

«Anche la scelta di Oulu non è casuale: è una città giovane che si sta sviluppan-

Locale storico

Il Tramezzo, che per ora chiude i battenti dopo quasi cinque decenni, è un locale che almeno due generazioni di parmigiani hanno frequentato e amato. Per oltre quarant'anni è stato gestito da Ugo Bertolotti, che cinque anni fa ha lasciato il testimone al figlio, che ha gestito la sala mentre la moglie Marta era in cucina.

do così come noi siamo una giovane famiglia che vuole ampliarsi: ora il nostro bambino ha due anni e vorremmo non rimanessimo figlio unico. E che crescesse come un finlandese». Sì, tanto ci sarà sempre, da qualche parte in fondo alla coscienza, quel codice tricolore che fa la differenza. Soprattutto quando si parla di cucina. E in questo caso il gene è quella del «Tramezzo», il ristorante fondato negli anni '70 da Ugo, il padre di Filippo, e che ha accolto un paio di generazioni di clienti affezionati. Di locali ce ne sono tanti: ma quello ha sempre avuto qualcosa di speciale. «Cosa nulla del ristorante? Ancora nulla è deciso - spiega Ugo Bertolotti. - Nelle prossime settimane decideremo. Ma non vorrei che il nome e la storia del locale andassero perdute». Si vedrà, quindi. Intanto, però, Filippo e Marta contano le ore, ripassano le prossime mosse. Il giorno della partenza si avvicina e sono tante le cose a cui pensare. «Una pagina si chiude e ad aprile vogliamo inaugurare il nuovo locale». Quel giorno si branderà con una bottiglia di bollicine italiane. Chissà perché siamo certi che anche il lapponese più scontroso alla fine si troverà a sorridere.

Luca Pelagatti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Siglata l'intesa Alba, Bergamo e Parma rinsaldano la collaborazione

Gastronomia, firmato il patto tra Città creative Unesco

L'obiettivo: puntare sull'eccellenza per il rilancio



Vittorio Dall'Aglio
Il presidente di Ascom Parma.

» È stato siglato ieri, nella sala del Consiglio comunale di Alba, il Protocollo di intesa nell'ambito del Distretto delle Città Creative Unesco per la Gastronomia tra Associazione commercianti albi, Ascom Bergamo e Ascom Parma.

L'accordo segue la firma di un analogo documento avvenuta in ottobre tra le tre città italiane, uniche ad essere insignite del riconoscimento che premia la creatività culinaria. La firma in calce all'intesa è stata apposta dai presidenti delle tre Ascom, per Alba Giuliano Viglione, per Bergamo Giovanni Zambonelli, per Parma Vittorio Dall'Aglio, presenti anche il direttore e il vice direttore Aca, Fabrizio Pace e Silvia Anselmo, il direttore del Consorzio Turistico Langhe Monferrato Roero Elisabetta Grasso e i direttori di Ascom Bergamo Oscar Fusini e di Ascom Parma Claudio Franchini.

L'impegno comune sarà quello di realizzare iniziative ed eventi che colleghino ulteriormente i tre territori ita-

liani all'insegna della loro straordinaria vocazione, nell'ottica di imprimere forza e rappresentatività ai sistemi economici sia in senso individuale che unitario nel panorama nazionale.

Nell'occasione, oltre ai vertici delle rispettive realtà associative di ambito Commercio-Imprese per l'Italia, hanno partecipato il presidente e il direttore generale di Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi), Lino Stoppani e Roberto Calugi.

Nelle domande rivolte ai vertici Fipe, gli argomenti di stringente attualità che interessano la categoria dei pubblici esercizi, artefici dell'eccellenza gastronomica universalmente riconosciuta: dal problema dei ristoranti alla attività della somministrazione (bar, ristoranti ecc.) al tema della difficoltà nel reperire personale qualificato, al caro energia che sta incidendo sensibilmente sui costi fissi delle imprese, alle diverse problematiche del settore, fino al ventilato rincaro

della tazzina di caffè.

«Creative Cities - sottolinea il presidente Aca Viglione - è un network nel quale sono state ammesse 295 località di tutto il mondo, nei vari settori dell'economia e della cultura. Uno dei temi che l'Unesco pone alla base di questa rete è la collaborazione per una crescita comune, attraverso regolari scambi di esperienze. Tredici sono le città italiane riconosciute per le proprie peculiarità e Bergamo, Parma ed Alba sono quelle individuate per l'enogastronomia, una fama che le accomuna: la firma del protocollo di intesa rinsalda la volontà di cooperare con azioni condivise».

«L'incontro di oggi - afferma il presidente di Ascom Bergamo, Zambonelli - sancisce l'unione di tre territori ad alta vocazione enogastronomica che condividendo una visione desiderano dare un ulteriore sviluppo alla cultura del settore e aumentare l'attrattività turistica».

«In un Paese come l'Italia -



aggiunge Dall'Aglio, di Ascom Parma - primo nel mondo proprio per l'eccellenza e la qualità dei suoi prodotti enogastronomici, queste tre città si ritrovano oggi accomunate da un prestigioso riconoscimento che deve essere promosso e valorizzato il più possibile. Cultura del cibo e qualità dei prodotti gastronomici costituiscono infatti un grande patrimonio di visibilità che, unitamente agli altri punti di forza che queste città naturalmente possiedono (come arte, storia e natura) deve essere valorizzato e messo a sistema per attrarre flussi di turismo principalmente dai mercati internazionali. L'accordo sottoscritto conferma ancora una volta che unire le forze nella promozione turistica dei nostri territori è l'arma vincente».

«Ci fa piacere che le Ascom di Alba, Bergamo e Parma abbiano deciso di firmare la

I firmatari

Sottoscritta l'intesa tra Associazione commercianti albi, Ascom Bergamo e Ascom Parma.

loro alleanza nella nostra città - considerano il sindaco di Alba Carlo Bo e l'assessore albi alle Città Creative Unesco Emanuele Bolla - . Il network delle Città Creative nasce proprio per creare sinergie e collaborazioni e questa iniziativa dimostra ancora una volta che il grande lavoro svolto in rete contribuisce a rafforzare i territori».

«Alba, Bergamo e Parma - afferma il presidente Fipe, Stoppani - sono i tre lati di un distretto gastronomico italiano unito da materie prime e prodotti tipici straordinari. Ma sono anche tre territori con una storia e un potenziale eccezionale dal punto di vista della ristorazione, dove qualità, creatività e cultura si uniscono creando quel patrimonio dell'umanità che l'Unesco tutela e promuove».

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA