

Il Circolo Aurora riapre nel segno della tradizione, con il profumo della cucina delle nonne

Giovedì 10 febbraio. Un posto in cui incontrarsi, confrontarsi e fare cultura, con momenti di teatro, musica dal vivo, corsi di cucina, visite e viaggi. Nel cortile interno un bar per aperitivi, una vigna, un palcoscenico per eventi e altri tavoli



09 Febbraio 2022 Un nuovo modo di fare ristorazione, come se fosse un'esperienza sensoriale che evoca subito la migliore cucina casalinga della tradizione, ma non solo. Un posto in cui incontrarsi, confrontarsi e fare cultura, con momenti di teatro, musica dal vivo, corsi di cucina, visite e viaggi.

Potrebbe essere questo il biglietto da visita del Circolo Aurora 'Osteria e cultura' di via Ghibuzza 12 a Ravenna che riapre, giovedì 10 febbraio, su iniziativa di soci, dirigenti e amici di Slow Food con il desiderio di coinvolgere nel progetto anche altre associazioni, quali Fiab, Romagna Trail, Ravenna Food Chef to Chef, Accademia dell'Acciuga, Circolo degli Attori e Teatro Accademia Marescotti, solo per citarne alcune, nella convinzione che l'unione faccia la forza.

Il Circolo è anche la sede di Slow Food, a coronamento di un sogno a lungo "cullato".

«In tempi da record – spiega Mauro Zanarini, responsabile eventi di Slow Food –, abbiamo completamente rifatto gli interni, dagli impianti agli arredi, ottenendo tutte le autorizzazioni necessarie alla preparazione di cibi caldi. Entro la primavera, contiamo invece di terminare i lavori dell'ampio quanto suggestivo cortile interno, dove allestiremo un bar per gli aperitivi, una vigna, un palcoscenico per gli eventi e altri tavoli, in modo da raddoppiare i coperti interni che sono circa 45».

Un piccolo palco è presente anche nella parte interna, in modo da avere una postazione fissa per gli artisti. A curare la programmazione musicale è Mario Borioni che ha creato anche il "Borion's Music Studios", una sorta di tranquillo salotto domestico che ospita incontri per il "piacere condiviso" sia di fare che di ascoltare buona musica. Anche i concerti per la bella stagione nel cortile esterno, sono

pensati per non arrecare troppo disturbo ai vicini. Un accorgimento necessario, tenendo conto che l'ex Circolo Abajur era stato costretto a chiudere nell'estate 2020, anche a seguito delle proteste dei residenti che mal tolleravano il rumore notturno. I nuovi gestori di Slow Food hanno già scritto una lettera ai vicini per invitarli sabato prossimo alla presentazione ufficiale del progetto.

«Sul fronte enogastronomico, il nostro circolo-osteria non si pone in competizione con nessuno – tiene a precisare Maria Angela Ceccarelli, fiduciaria Slow Food Ravenna –. Anzi, vuol essere un arricchimento per la città e ci piacerebbe fare una vera e propria rete della ristorazione, ospitando periodicamente anche altri chef. D'altra parte, il nostro modo di porci è quello tipico del circolo aperto solo ai soci, in cambio di una piccola quota annuale di 10 euro. Per aprire la nostra porta rossa, è quindi necessario suonare».

Ed entrando si viene subito “investiti” da quell'inconfondibile profumo della cucina di una volta, quello delle nonne che custodivano segretamente le ricette della tradizione. In tal senso, il circolo-osteria Aurora vuole diventare un punto di riferimento per i ravennati e turisti alla ricerca di un posto in cui mangiare piatti tipici, dai sapori autentici, per un vero e proprio percorso sensoriale nel Ravennate, che comprende inevitabilmente animali di valle, e quindi un'ampia varietà di pesci come l'anguilla che la fa da padrone, la cacciagione, oltre ai ben noti conigli, faraone, etc.

«Per il nostro viaggio nella memoria – aggiunge Ceccarelli –, utilizzeremo solo prodotti artigianali del nostro presidio e del territorio, molti dei quali saranno esposti in credenza e acquistabili, con attenzione alla stagionalità. La nostra vuol essere anche una cucina del recupero, con pochi piatti, in grado di evocare le usanze delle azdore. I nostri soci poi avranno una spiegazione di tutto ciò che sarà loro portato in tavola, rinverdendo la tradizione dell'oste».

Per gli appassionati di enogastronomia, sono in programma anche diversi corsi di cucina con la partecipazione di osti dell'Alleanza Slow Food e di chef stellati, e l'originale “Corsi di recupero per astemi: lezioni sul mondo dei vini”.

Spazio anche ai bambini, “futuri consumatori” con aperitivi per mamme e papà, mentre i bambini si divertono con l'animazione a cura del Circolo degli Attori.

Il Circolo Aurora è aperto dal martedì al sabato per pranzo e cena, la domenica solo a pranzo (lunedì chiuso).

r.b. 