

Gente così

Montanari: uno chef per tre Presidenti

Ha cucinato per Gronchi, Segni e Saragat. E li racconta

di Serena Arbizzi

La biografia

Classe 1923, Giovanni Montanari è nato a Budrio, in provincia di Bologna, ma si può di fatto considerare cittadino onorario di numerose realtà, tra le quali la più vicina a noi è Carpi. Proprio nella città dei Pio, infatti, Montanari si è stabilito dal 1978 per continuare ad intraprendere la professione di chef, che oltre ad essere un lavoro, è anche una grande passione.

Montanari ha lavorato, dapprima, fino alle fine degli anni Quaranta, presso la Trattoria di proprietà della sua famiglia e gestita direttamente dalla madre, in via Cartoleria a Bologna. Poi, poco più che ventenne, ha deciso di 'tentare la fortuna' e di provarsi nel mondo del lavoro: da solo ha deciso di intraprendere la carriera di chef e ha proseguito nella professione fino a diventare pastaio del Quirinale sotto le presidenze Gronchi, Segni e Saragat.

Montanari ha una famiglia numerosa è padre di Eva, 50 anni, Rossella, 48, Giorgio 23, Simona 50, Cristina, 44, ed è nonno di tre nipoti. Nel suo curriculum vanta tre anni nella Folgore, 184° Reggimento

Artiglieria, e custodisce con orgoglio il berretto che indossava e che ne identifica tuttora l'appartenenza al Gruppo, che tra breve fonderà la sezione carpigiana dei Paracadutisti della Folgore.

Nato nel 1923 e carpigiano d'adozione dal 1978, Giovanni Montanari è uno chef dall'indiscussa fama nazionale. La sua carriera si è intrecciata con quella di noti industriali e politici, come Giuseppe Saragat, Antonio Segni e Giovanni Gronchi. Mentre questi tre erano presidenti della Repubblica, infatti, Montanari ha applicato i segreti della cucina emiliana ai fornelli del Quirinale.

Montanari, lei ha ricoperto un ruolo molto ambito dagli chef di tutta Italia, quello di cuoco di tre Presidenti della Repubblica, lavorando in pianta stabile al Quirinale per

d'arte: mia madre aveva una trattoria in via Cartoleria a Bologna e il clima che si respirava in quel momento, alla fine degli anni Quaranta, era di pieno fermento. Ogni sera chiudevamo alle 2.00 perché attendevamo che gli artisti del Teatro Duse finissero di cenare. Inoltre, i nonni di mio padre avevano la Trattoria Bagnarola di Budrio, a 100 metri da Villa Malvezzi, considerata la Versailles di Bologna. Sin da molto piccolo, quindi, scorrazzavo fra una pentola e l'altra apprendendo i segreti del mestiere. Il mio essere emiliano, poi, ha influito molto sul mio stile, soprattutto per quanto riguarda i primi piatti, apprezzati in tutta Italia, e per il sapere cucinare il re della nostra tavola, ovvero il maiale».

Quale fu il momento decisivo che fece scattare il contatto con il Quirinale?

«Erano gli anni Cinquanta, quelli del boom economico ed un mio zio allora settantenne era amministratore della Fondazione dei Conti Cini a Venezia. Grazie alla loro segnalazione, ricevetti una chiamata con la quale mi si chiedeva di presentarmi all'Ufficio Personale, cosa che feci immediatamente e da allora iniziò l'avven-

tura».

Per quanto tempo ha lavorato al Colle e sotto quali Presidenze?

«Iniziai nel 1955, quando elessero Giovanni Gronchi, come aiuto cuociniere con la mansione di pastaio. Poi dal 1962 al 1964 fu il turno

di Antonio Segni, stroncato prematuramente da una grave malattia ed infine, dal 1964 al 1967 lavorai per Giuseppe Saragat. Furono anni bellissimi, di cui ho una grande nostalgia perché, nonostante i ritmi di lavoro intesi c'erano grandi soddisfazioni, fra cui quella di conoscere persone stupende. Molti siciliani e romani, in particolare, con cui mi sono trovato benissimo

Gronchi? Era una persona generosa e altruista.

Aveva la battuta pronta e fuori dal Quirinale era veramente spassoso

Saragat era una 'buona forchetta': aveva un'autentica passione per le lasagne, oltre che per la famosa fiorentina

nonostante il proverbiale carattere, non propriamente facile... Non ultimo, si guadagnava bene, allora prendevo 600.000 lire al mese».

Un esempio di una sua giornata lavorativa al Quirinale?

«La parte più intensa della giornata era quella iniziale, fino al primo pomeriggio. Alle 7 in punto suonava la sveglia, dopodiché il primo impegno della giornata era quello di predisporre la colazione, prevista per le 8.30, a favore dei sottoufficiali e sottosegretari. Poi, arrivavano i tre turni a cavallo dell'ora di pranzo: alle 12.30, alle 13.30 ed infine l'ultimo alle 14.30».

Ci sono aneddoti, episodi curiosi, legati ai presidenti della Repubblica con i quali ha lavorato?

«Ricordo quando andavamo a pescare con Gronchi a Villa San Rossore a Pisa, una splendida tenuta presidenziale, talmente grande che occorre un'intera giornata per percorrerla tutta a bordo di un'auto. Presso questa Villa c'è un fiume, il Morto, che da Pisa sfocia nel mare.

Quando il presidente andava a pescare venivano erette due paratie per far sì che il pesce non scappasse: una verso il mare e un'altra a monte. Erano giornate molto serene e piacevoli nel corso delle quali potevamo pescare anche fino a 100/200 chilogrammi di pesce, che poi veniva donato in beneficenza alle suore degli istituti di Pisa. Il ricordo umano che conservo di Gronchi è quello di una persona estremamente generosa ed altruista».

«In un'altra occasione, all'Isola della Gorgona, vicino a Livorno, amici facoltosi del Presidente organizzarono affinché egli potesse trovare pesci, talvolta veramente enormi, attaccati ai palamichi. Una volta, Gronchi salì sul rimorchiatore e lasciò l'incarico di sollevare i pesci agli assistenti. Stupito di fronte ad un esemplare pescato, il Presidente chiese di quale razza fosse.

Il pescatore, titubante, rispose che non lo sapeva, suscitando perplessità generale, ma dopo qualche minuto di timida esitazione, svelò che si trattava di un 'grongo' e, per l'assonanza con il nome Gronchi, non aveva avuto il coraggio di rivelarlo. Il Presidente esplose in una fragorosa risata, fuori dal Quirinale era veramente spassoso».

E di Segni e Saragat ricorda qualcosa di particolare?

«Antonio Segni, purtroppo, fu segnato da una brutta malattia. Di Saragat ricordo che si raccontava in giro del suo vizio di bere troppo, come una spugna. Si trattava, invece, solamente di un pettegolezzo».

Qual era il piatto preferito dai presidenti per cui ha cucinato?





Dopo gli anni nella Folgore, passati al 184° Reggimento Artiglieria, Montanari custodisce con orgoglio il berretto che indossava e che ne identifica tuttora l'appartenenza al Gruppo, con cui ha fondato il Nucleo carpigiano dei Paracadutisti della Brigata Folgore.

«Saragat aveva un'autentica passione per le lasagne, oltre che per la famosa fiorentina. Gronchi, invece, mangiava di tutto ed era solito richiedere pietanze particolarmente pepate e condite d'aglio». **Com'è arrivato, infine, a Carpi?** «Arrivai a Carpi nel 1978, chiamato dall'industriale Gian Fedele

Ferrari, presso il quale rimasi fino al 2000, dopo un periodo di permanenza a Livorno, al servizio di un industriale navale e dopo avere scelto di abbandonare il Quirinale per cambiare vita e abitudini. Modena fa abbastanza per promuovere le numerose eccellenze enogastronomiche del territorio?

Se esistesse la prova provata che tutti i prodotti del territorio sono veramente originali e genuini, potremmo dire di sì. M'intristisce, però, notare come stiamo perdendo la modenese e come, progressivamente, sempre più stranieri stiano assorbendo mansioni che prima erano ricoperte da cittadini au-

toctoni. La cucina modenese si può valorizzare solamente dopo avere instillato la cultura modenese in chi si vuole mettere all'opera. L'attribuzione dei marchi Dop e Igp ai prodotti tipici serve a tutelare il produttore e il consumatore? Si spera. Il rischio è che esistano troppe leggi senza che qualcuno le

osservi. Il nostro obiettivo primario, invece, dev'essere quello di tenere alta la tradizione modenese, richiamando qui gente da tutto il mondo». **Uno risposta in tal senso potrebbe essere la cosiddetta cucina destrutturata, che qui a Modena, ma anche a livello internazionale, vede in**

Bottura una delle sue massime espressioni... «Apprezzo lo spirito di chi intende sperimentare una cucina nuova. Però quella è chimica, non è cucina che esalti appieno il sapore dei piatti». **Cosa si potrebbe fare per tramandare la tradizione della cucina mo-**

denese? «Nel mio piccolo sto dando un contributo. Sto scrivendo, infatti, tutte le mie ricette, ne ho raccolte quasi 3.000 e di ciascuna di esse sono profondamente orgoglioso. Sono racchiuse in due volumi di 1.200 pagine scritte per tramandare la tradizione».

PERSONALITA' CHE HANNO FATTO LA STORIA

GIOVANNI GRONCHI

Giovanni Gronchi il terzo Presidente della Repubblica Italiana. Ministro dell'Industria e del Commercio nei governi Bonomi II, Bonomi III e De Gasperi I, tra il 1948 e il 1953 fu il primo presidente della Camera dei deputati eletto dopo l'entrata in vigore della Costituzione della Repubblica Italiana.



ANTONIO SEGNI

Antonio Segni è stato il quarto presidente della Repubblica. Dopo aver ricoperto diversi incarichi governativi nei governi Bonomi III, Parri, De Gasperi I, De Gasperi VII e Pella, Segni fu per due volte Presidente del Consiglio dei Ministri. La sua Presidenza, che durò solo due anni e mezzo, dal 1962 al 1964, fu la più breve della storia repubblicana.



GIUSEPPE SARAGAT

Giuseppe Saragat è stato il quinto Presidente della Repubblica Italiana. Fu leader storico del Partito Socialista Democratico Italiano, Presidente dell'Assemblea Costituente fino al 1947 e più volte vicepresidente del Consiglio nei governi De Gasperi e ministro degli Esteri dal 1962 al 1964.

