

UNA ROMAGNOLA IN CAMPANIA

Fa la piada a Eboli

LA STORIA Mirna Ventrucci si è trasferita in provincia di Salerno quando era una ragazzina: il suo sogno fin da piccola era aprire una piadineria. Nel 2005, contro tutto e tutti, ce l'ha fatta. E ora c'è la fila

Anche una cesenate può fermarsi a Eboli e, magari, riuscire pure a fare molta fortuna.

È quello che è capitato a Mirna Ventrucci, romagnola doc, nata a Savignano sul Rubicone una quarantina di anni fa, vissuta a Gambettola con i nonni e che a 14 anni circa si è dovuta trasferire in Campania, nella piccola città diventata famosa per un libro scritto da Carlo Levi.

Il padre di Mirna, imprenditore vulcanico, che lavorava, tra l'altro, nel settore delle macchine agricole decise di trasferirsi nella zona dove vendeva di più, a Eboli. Prima se ne andò da solo, poi chiese a tutta la famiglia (moglie e tre figli, tra cui Mirna) di seguirlo per motivi di praticità.

Fu un bel trauma. Per Mirna, una ragazzina poco più che adolescente, furono anni difficili. Si sentiva strappata dalla sua vita, dai suoi amici, dalla sua Romagna. Quando poteva tornava dai nonni e dai parenti più stretti per respirare un po' della sua aria.

Poi, com'è normale che sia, iniziò ad abituarsi al nuovo ambiente, fece nuove amicizie e trovò anche marito.

Ma la cosa che rende particolare Mirna è che è sempre stata e sarà sempre una romagnola fedele nel cuore e nelle...mani, una che non dimentica da dove viene, anzi valorizza la sua romagnolità, facendola diventare impresa.

Anni fa, infatti, dopo aver lavorato nella sartoria di famiglia (professione che non le piaceva affatto), ha racimolato qualche soldo e, contro l'opinione di tutti (anche dei suoi famigliari), ha aperto la piadineria "La Romagnola". Del resto anche Samuele Bersani lo consigliava in una sua famosa canzone come una possibilità da non trascurare. Quindi, perchè non provarci...

"Fin da piccola sognavo di notte come fare una piadina fantastica e buonissima - spiega Mirna - studiavo il tipo di farina da utilizzare, quante volte impastarla, quanto tempo lasciarla riposare. Era il mio sogno... Ma all'inizio è stato molto difficile. Ho iniziato a pensare di aprire la piadineria nel 2004, ma a Eboli non trovavo chi mi arredava il locale perchè non sapevano cosa fosse e nem-

meno il commercialista che tenesse i conti di un'attività simile. Mi guardavano come se fossi un extraterrestre. Allora mi sono messa al computer e ho iniziato a navigare per cercare contatti. È stato allora che ho trovato Migani di Riccione che mi ha aiutato ad arredare il locale. Il resto è venuto da sé. Nel 2005 l'ho aperto e i primi due anni ho fatto fatica perchè i clienti pensavano che fosse la solita piadina industriale che si trova fuori dalla Romagna, quella che si compra nella busta. Poi l'hanno assaggiata, prima uno, poi un altro, poi un altro ancora. La voce si è sparsa e ora vengono da Napoli, da Potenza e da tutte le province limitrofe per assaggiarla. Ho addirittura dei clienti che mi telefonano qualche giorno prima avvertendomi che passeranno a Eboli per andare in vacanza al sud. Dopo tanta fatica va alla grande, e sono molto contenta".

Tra l'altro Mirna è stata molto intelligente perchè non si è limitata ad aprire la classica piadineria romagnola con rucola e squacquerone, ma ha pensato di arricchirla con i prodotti e le esigenze locali e così è uscita un'ottima "pida" artigianale con la mozzarella di bufala fresca, con l'hamburger di chianina, col cioccolato al pistacchio, addirittura con il burro di arachidi e col kebab per i numerosi stranieri che vivono a Eboli.

Mirna lavora come una vera "arzdora". Impasta la mattina e apre il locale solo la sera, mantenendo rigorosamente segreta la sua ricetta. "Sono venuti i miei cugini da Santarcangelo - racconta Mirna - e mi hanno detto che nemmeno in Romagna la trovano così buona. La faccio anche arrotolata e, pur rimanendo croccante, non si spacca". E la dimostrazione che ha fatto centro arriva tutte le sere che apre la piadineria e c'è la fila. Prossima mossa? "Non so ancora. Se devo dire la verità, quando da piccola sognavo il mio locale me lo immaginavo con le ragazzine coi pattini ai piedi che servivano la piadina ai tavoli. Chissà...Intanto il prossimo anno faccio la festa per i 10 anni. Farò sicuramente una superpiada per tutti i miei clienti...Speriamo che arrivino anche dalla Romagna per assaggiarla."

elisabetta boninsegna



Mirna Ventrucci, sorridente come una romagnola verace. A fianco mentre è al lavoro con la sua superpiadina farcita in mille maniere



LETTERA CASTAGNOLI: "VORREI SAPERE QUANTO CI VIENE A COSTARE"

La beola per il porfido? Pessima idea

Riceviamo e pubblichiamo una lettera in merito alla pavimentazione del centro storico di Cesena.

"Mentre a Modena si ripara la pavimentazione utilizzando i cubetti di porfido, a Cesena si procede ad aggiungere altre lastre di beola in Corso Mazzini. Quando sento che altri continuano ad utilizzare il porfido mentre da noi è stato smantellato fin dal 1999 (ed è da allora che io soffro!), mi vengono in mente le mie scaramucce con l'Amministrazione di quel tempo, quando mi veniva risposto che "gestire" il porfido veniva a costare troppo, mentre con la beola tutto era più semplice.

A questo punto penso che sarebbe interessante conoscere il costo affrontato per il Corso Mazzini (dal momento del "cambio") e quello per il Corso Garibaldi (fortunatamente ancora in porfido). Sono arcisicuro che il bilancio sarebbe enormemente in favore di "Garibaldi"!

E il Corso Mazzini (come tutto il resto trattato con la Beola) mi ricorda molto la "Veneranda Fabbrica del Duomo di Milano" nota per essere in continua attività per i restauri del medesimo".

Ringrazio per l'ospitalità Bruno Castagnoli

PARTECIPAZIONE

il ROTARY CLUB
di Cesena
partecipa al dolore
dei familiari
per l'improvvisa
scomparsa del caro amico
e socio

ING. ANGELO MATASSONI

porgendo
alla moglie Marisa
ed ai figli Davide
e Alessandro
le più sentite
condoglianze

Cesena 17 Agosto 2014