

LA CASA DI ADA

*L'Enoteca della Valpolicella,
dove il cibo casalingo
è un momento di festa
e di condivisione.
Ma anche molto di più*

di **Alessandra Piubello**

Costeggi muri in pietra, tra vigneti e ville, ed entri in una corte medievale. Apri la porta dell'Enoteca della Valpolicella e ti stupisci. Il primo incontro è con la cantina, dietro un cancello di ferro battuto. Più di un migliaio di bottiglie che, se ti fermi ad ascoltare, "raccontano grandi cose, progetti meravigliosi, amori tragici e tradimenti terribili. Senti il soffio di altri tempi, di altri luoghi e ciascuno è un piccolo miracolo...". Parole che ti aspettano tracciate su un pannello al piano superiore, tratte dal libro *Vino, patate e mele rosse* di Joanne Harris. Ti fermi un attimo sul pianerottolo e ascolti il vociare allegro, il tintinnare dei bicchieri, le risate e ti senti pervadere da un inaspettato senso di benessere. Spingi la porta. Elisa Ferrarini è lì, pronta ad accoglierti, con un sorriso spontaneo. Ecco la sala che dà sulla corte, con le travi al soffitto che trasmettono un senso di calore antico e l'altra sala interna, le tovaglie di lino bianco, quadri di uva alle pareti, che, qua e là, lasciano libere le pietre grezze di apparire. Siamo nella "casa" di Ada Riolfi.

//L'INIZIO

È il 1994 quando Ada vede per la prima volta questo luogo, un cascinale ricavato da un fienile di un complesso rurale del XV secolo. Corrisponde a quello che cerca: "me lo sono sentito addosso", afferma. Facciamo un salto indietro nel tempo per tornare alla Valpolicella di quegli anni. Tutte le osterie sono a Verona, in zona non esistono. Il territorio è in fermento, a Fumane sta per partire *Terre di Fumane*, il centro di appassimento per i viticoltori valpolicellesi, una svolta per il comprensorio. Un progetto che è la tesi di laurea del compianto Prof. Roberto Ferrarini, marito di Ada.

A Fumane dunque si confrontano produttori già famosi e altri che faranno la storia della Valpolicella. È tempo di trovar loro una sede d'incontro enoico.

"Il mio sogno sin da bambina – racconta Ada, sessantacinque anni e una carica di vitalità impressionante – era quello di avere un ristorante mio. Ma se mio marito non mi avesse sfidato, non ci sarei riuscita. Questo luogo è un sogno realizzato, ma ancora più in grande di quello che avevo sognato!". Nel 1996 apre quello che definisce "un ristoro". Il fulcro è il vino, poi qualche piatto della tradizione (soppressa e polenta, pasta e fagioli, stracotto di manzo). I prodotti vengono scelti con estrema cura e attenzione. Nel 2000 il destino bussa alla porta: il cuoco se ne va su due piedi e Ada prende in mano la cucina dell'Enoteca. La rete tra le donne del territorio diventa salvifica: ognuna le porta in dono la ricetta più importante della propria famiglia. "La trattora",

Ada Riolfi nel suo locale.



come Ada dice di sentirsi adesso, ridendo, pensando alla sua capacità di lavoro e alla sua forza, tanto che si vede come un'Ave Ninchi con il grembiule, devia dal percorso iniziale in sala: entra in cucina e le ricette locali fioriscono.

//IL PENSIERO

“Volevo un luogo nel quale i miei ospiti si sentissero come a casa, e l'immagine che desideravo ricreare qui era il pranzo della domenica. Quel pasto tipicamente italiano, che vede tutta la famiglia intorno alla tavola, dove il cibo casalingo è un momento di festa e di condivisione”. L'osteria che ha in mente Ada è un posto aperto, senza pregiudizi, dove ci si dà del tu, dove mangi qualcosa di unico, dove trovi una famiglia pronta ad accoglierti, a viziarti. E se c'è bisogno di aiuto è pronta a esserci. Un ambiente dove si creano amicizie che durano nel tempo. Per instaurare da subito un legame con l'ospite, per capirlo, per consigliarlo adeguatamente, raccontano il menu a voce (anche se sul tavolo fa bella vista il cartoncino con il QR code). Per Ada occuparsi del benessere di chi siede alla sua tavola significa da sempre conoscere personalmente i suoi fornitori, per comprendere se può fidarsi, perché solo in quel modo può essere onesta e orgogliosa di mettere nel piatto un prodotto autentico e genuino. Ha cercato produttori di ortofrutta locali (in Valpolicella esisteva una lunga tradizione, ma stava scomparendo) per sostenerli. Coltiva anche il suo orto e va in Lessinia, come le aveva insegnato sua nonna, a raccogliere le erbe spontanee per le sue ricette. “Ho sempre difeso la cultura e il valore del mio territorio come giacimento enogastronomico, preservandone la memoria. Senza memoria mancano le basi per migliorare. Come diceva mio marito: non puoi guidare e andare avanti senza guardare nello specchietto retrovisore. La memoria delle tradizioni locali deve essere parte delle fibre più intime del tuo essere. Poi, quando ne sei imbevuto fino al midollo, puoi spaziare, ricreando senza reinterprete”.

Per questo è entusiasta del lavoro fatto finora sulla creazione di una filiera di produttori locali. “Questa connessione

ci consente di mostrare le potenzialità del nostro distretto culturale, che è straordinario. La Valpolicella può diventare un giardino di eccellenze produttive”, dichiara fieramente Ada.

//LA CARTA DEI VINI

Gran parte delle milleduecento etichette verte sui vini della Valpolicella, che Ada conosce profondamente.

“Considero la carta dei vini un pezzo molto intimo dell'Enoteca. Mai la metterei online, mi sentirei 'spogliata' di fronte a estranei. In queste pagine coesistono famiglia, amicizie, viaggi, idee, emozioni, me stessa. Va letta da chi si siede al nostro desco mentre lo guardiamo negli occhi”. Ada è stata la prima a proporre la Valpolicella per zone e per comune. Ogni produttore, in ordine alfabetico, viene raccontato, in italiano e in inglese, seguito dai vini disponibili. “Ciascun produttore ha scelto l'etichetta che lo rappresenta al meglio e noi l'abbiamo inserita come immagine di apertura alla narrazione.



*Gli interni dell'Enoteca della Valpolicella.
Nella pagina a fianco: Ada con la figlia Elisa.*

I LUOGHI MAGICI DELLA VALPOLICELLA

A poca distanza dall'Enoteca si celano luoghi sconosciuti ai più. A parte le note cascate di Molina, il tempio di Minerva, la grotta paleolitica, la chiesa di San Giorgio, esistono angoli naturalistici di imparevole bellezza. Ada Riolfi, nata a San Floriano di Valpolicella, conosce il territorio molto bene, per averlo vissuto e camminato. “Quando smetterò di cucinare, farò da guida ai miei commensali per far loro scoprire la Valpolicella. Attraverso l'Associazione Ristoratori Tavole della Valpolicella stiamo per pubblicare la carta dei sentieri del nostro territorio”. Ada conosce molto bene anche tutti i vigneti valpolicellesi e potrebbe davvero diventare una fonte di informazione preziosa.





Diamo spazio anche a produttori italiani che ci appassionano per la loro storia, indipendentemente dalla fama. E anche alle produttrici donne, perché sappiamo quanto è complicato per loro emergere”.

//L'ATTUALITÀ E IL FUTURO

Un fermento nuovo aleggia tra le mura di questa insegna storica, che è entrata a far parte delle *Premiate Osterie d'Italia* due anni fa e che ha ricevuto nel 2023 il premio dalla guida *Osterie d'Italia* di Slow Food come “Miglior dispensa”: un premio alla selezione delle materie prime. L'ingresso di Elisa, figlia di Ada, laureanda in enologia, ha sicuramente portato nuova linfa. Ma tutta la brigata è giovane: “Il più *âgé* ha 32 anni. Siamo una vera squadra: io faccio ‘il libro di testo’, ricordando loro chi siamo e da dove veniamo, sorvegliando e cucinando insieme a loro. Condividiamo progettazione e realizzazione: qui non ci sono capi”. Un gruppo di lavoro dove non esistono doppi turni di lavoro giornalieri, e oltre al turno di chiusura della domenica sera

e del lunedì, ognuno ha diritto a un giorno e mezzo di riposo settimanale. Elisa, che ha un'intesa fortissima con la madre, ha lavorato molto su un altro progetto, quello della lotta allo spreco alimentare, attraverso una rigorosa catalogazione e grammatura di ogni materia prima utilizzata. Un'altra novità che hanno introdotto è di mettere a disposizione dei clienti su un'app scaricabile online quei prodotti che non possono utilizzare per i piatti perché esteticamente non perfetti, ma ancora sani e godibili. Li rivendono nel giro di pochi minuti. Nelle ricette inoltre si sta dando molta importanza alle verdure, più che alla carne. “Vogliamo dare un nuovo valore e maggior spazio ai prodotti vegetali. L'approccio con la carne è cambiato, non è più preponderante”, dichiara Ada.

//IL FUTURO

“Credo che l'osteria dovrebbe diventare sempre più un luogo di contaminazione tra i saperi artigianali. Non solo un locale dove venire a stare bene con il cibo e con il vino in un momento di lieta spensieratezza, coccolati da

professionisti. La vedo come un ambiente aperto a incontri che coinvolgano altri ambiti, un luogo dove possono trovare spazio nuove espressività. Stiamo organizzando, il sabato pomeriggio o la domenica sera, incontri formativi in modalità divertente e rilassata, a cui invitiamo artigiane del vino, ma non solo: abbiamo coinvolto per esempio un'artigiana che crea monili, un'illustratrice, una fiorista specializzata nella composizione di fiori secchi, che ci hanno spiegato anche come realizzare in concreto queste opere. Promuoviamo momenti di condivisione, di ispirazione, di dialogo e amicizia che possano interessare anche i giovani. Il nostro non deve essere un mondo che parla solo a se stesso, ma si deve aprire ad altre forme di conoscenza e di immaginazione”. L'osteria dunque come punto di riferimento nel senso culturale più ampio, con una narrazione che parte dalla tavola, per allargarsi ai piccoli agricoltori e ai produttori di gemme territoriali, ma che arriva a coinvolgere, e a condividere, altri saperi.