



# RIGO MAGNO



**EX LIBRIS**  
**2 0 2 0**

# RIGO MAGNO

ossia:  
quando la differenza tra mangiare e nutrirsi  
si percepisce a prima vista

Renzo Lombardo  
*chef*

Ariano Guastaldi  
*fotografo*

Prima di tutto *Renzo Lombardo* non è il mio nome. Secondo, scrivere non è il mio mestiere. Terzo, se non era per il Corona Virus non avrei mai scritto questo libro... e per me sarebbe stato un gran peccato perché non avrei conosciuto un aspetto della Toscana stupefacente, per il quale dovrei usare un aggettivo adatto, ma come ho detto non sono uno scrittore.

Ci tengo a precisare che non è mia intenzione nascondermi dietro uno pseudonimo per poter gettare il sasso tenendo nascosta la mano, non è mia abitudine tirare pietre. Mai. Se ho deciso così è perché in questo libro ci sono colleghi, che tra l'altro non conosco, ma se anche li conoscessi sarebbe lo stesso dal momento che la mia filosofia di vita mi impedisce di parlare del lavoro dei colleghi. Non l'ho mai fatto e mai lo farò. In ogni caso non mi piace il battibecco, punto e basta.

Ebbene sì, sono uno chef in un ristorante di Milano, per questo per lo pseudonimo ho scelto come cognome "Lombardo" (Brambilla mi è sembrato fuori misura), mentre per il nome mi sono fatto influenzare dal milanesissimo Manzoni, scegliendo "Lorenzo o, come dicevan tutti, Renzo".

La mia partecipazione si deve ad una vecchia conoscenza, nel mio ristorante... tempo fa.

Ritrovarsi, tramite *Social*, è stato bello; la richiesta di scrivere il contributo per un libro, molto meno. Ho dovuto accettare perché la scusa che non avevo tempo non sarebbe stata credibile, ma non ero certo entusiasta, essenzialmente per la regola di vita di cui ho detto e cioè di non parlare mai dei colleghi. Ammetto di averla tirata eccessivamente per le lunghe, tanto che l'amico se ne deve essere accorto e da quel volpone che è, mi ha inviato un assaggio di 14 fotografie bellissime, accompagnate dalla dicitura: "se non accetti di scrivere, rimandami le foto".

Ovviamente le ho tenute.

Nel momento in cui sto scrivendo ho avuto l'occasione di vedere poche foto del libro. In compenso stiamo procedendo con velocità. È una esperienza esaltante che mi ha fatto dimenticare i problemi di questo momento. E il pensiero che il mio contributo possa servire in questo momento disgraziato a sollevare il morale di qualcuno, mi fa sentire benissimo come raramente mi è accaduto. Grazie Toscana, ossia "Grazie Rigomagno".

Dicevo di aver visto poche foto del libro. Preciso che sono stato *tenuto all'oscuro* non per scortesia editoriale, ma per convenienza, in quanto dalla bozza di testo che ho inviato qualche giorno fa, era chiaro che non sarei entrato nello specifico dei soggetti fotografati. Da qui la decisione comune che meglio sarebbe stato se non conoscevo i dettagli, in modo da poter esprimere pensieri più freschi e adatti al genere di libro.

Ancora come premessa ho il dovere di specificare che il sottotitolo l'ho voluto io, così come le specifiche in corsivo sotto i nomi; su tutto il resto mi sono affidato alla maestria toscana del grafico e fotografo. Sono stato accontentato, mi pare con una certa condivisione per il sottotitolo, un po' meno per le specifiche, suppongo accettate per pura gentilezza.

Al momento ho cognizione delle prime tre pagine: copertina, *ex-libris* e frontespizio. Una sintesi mirabile per cui il libro potrebbe anche terminare qui.

Del castello medioevale di Rigomagno e della sua incomparabile festa, il cui titolo "Il colle degli ulivi" è un invito a sciogliersi nella bellezza delle colline toscane, conosco la storia a grandi linee per essere stato indirizzato sul sito [www.rigomagno.it](http://www.rigomagno.it) che giace in stato di abbandono nell'attesa di essere riscoperto da valenti archeologi. Speriamo che ciò accada, perché si tratta di un bene comune che dovrebbe essere considerato "patrimonio dell'umanità".

Sull'argomento mi sono stati promessi i libri editi per ricordare "il colle degli ulivi". Questo fatto sul momento mi ha lasciato incredulo, ma successivamente mano a mano che scopro la festa ho capito che i libri erano uno degli ingredienti base di un minestrone preparato con i prodotti migliori e succulenti dell'orto dietro casa. Adesso li aspetto con trepidante attesa.

Quanto mi sarebbe piaciuto partecipare!

La mia è una conoscenza superficiale che mi deriva da una serie di foto e alcuni testi letti nel sito internet. Data la mia professione non posso certo affermare che mi siano sfuggite le cene intitolate "Grandi cuochi e champagne".

Sono rimasto colpito dalla ricercatezza e cura dei dettagli, dalla partecipazione conviviale perfetta e da un ambiente che non ti aspetteresti mai per una serata del genere, ma che ho trovato, o meglio intuito, essere assolutamente adatto, anche se presumo non sia stato facile imporlo. Ma ciò che più mi ha colpito come chef, è vedere la serenità dei miei colleghi. Una cena del genere farebbe tremare le ginocchia a chiunque. Considerata la cucina a disposizione, che non ho visto nel dettaglio dalle foto ma ritengo che non possa essere, per ovvi motivi, se non improvvisata e precaria... conosco molti colleghi che non avrebbero accettato di partecipare per paura di fallire. Confesso che anch'io avrei declinato l'invito, ma non per paura. Avrei accettato tranquillamente e con mille ringraziamenti se non fosse stata possibile la mia prima proposta: una *cena tradizionale toscana*. Una cena di quelle con la tovaglia a quadri, il fiasco del vino, il pane casereccio... e la gente che scherza mangiando. Mi viene in mente: *rido e Magno*. A questo punto è tardi per cambiare il titolo e, in ogni caso,

non ho alcun diritto in tal senso, ma “Ridomagno” lo avrei trovato più azzeccato, anche se in ultima analisi riconosco che “Rigo Magno” serve a mettere bene in chiaro che la festa non era dedicata solo allo champagne, per il quale il titolo sarebbe stato per niente formale. Il grande vino francese ne era solo una parte (anche se che parte!). Tutto il resto era di una toscanità meravigliosa.

In questo sono pervaso da un misto di incredulità e fantasia. “Fantasia”... il titolo del film a cartoni animati della Disney con i grandi brani classici, interpretati dalla “Philadelphia Orchestra” diretta da Leopold Stokowski. Un vero capolavoro. Come nel film, anche nel “colle degli ulivi” sai che è tutto vero, anche se ci sono aspetti di pura fantasia. È questo mix che a me sembra renda unico Rigomagno. So che non è più così, ma io spero che si tratti di un momento infelice, esattamente come quello pandemico che stiamo attraversando.

Faccio solo un esempio-parallelo con il quale cercherò di spiegare meglio il mio punto di vista. Nel film l'episodio dedicato alla 6ª Sinfonia di Beethoven, narra di una giornata nell'antica Grecia, in un paesaggio collinare bellissimo che potrebbe essere quello di Rigomagno, così come viene vissuta da centauri, ninfe e dei. È tutto estremamente bello, ma ciò che mi interessa è la festa in onore di Bacco, e non tanto per la storia e le scene coinvolgenti, quanto per il dio Bacco, perché proprio in questi giorni ho visto in un Social di Rigomagno un altro “Bacco”. Praticamente lo stesso del cartone di Walt Disney ma in carne ed ossa. Non saprei dire quale dei due sia l'originale e neppure quale sia il più bello. Per *la sostanza*, però, quello rigomagnese ha un'anima che quello americano non può avere: la cultura rinascimentale.



Ho già detto che non avrei parlato di cucina. Aggiungo che non ho alcuna intenzione di commentare le fotografie, belle e altamente significative di questo libro, perché chi non dovesse vederne la bellezza ed il significato non troverebbe certo giovamento dai miei commenti.

Ciò detto non mi resta che parlare del virus.

Ho paura, suppongo come tutti. Cerco di immaginarmi il futuro e per questo leggo molto, approfittando ovviamente del tempo forzatamente libero che, in quanto tale, libero non è; ma non trovo risposte soddisfacenti. Al momento sembra che tutto proceda per il meglio. Sta calando il rischio e aumenta la solidarietà. Un percorso perfetto quindi.

Il fatto è che in questo momento siamo tutti nella stessa barca in uno stato collettivo di sofferenza, con una sola arma a disposizione: il coraggio di resistere. Se ci viene ordinato lo sappiamo fare e anche bene. Cento anni fa abbiamo stupito il mondo sul Piave. Siamo bravi non c'è che dire. Però quando possiamo fare di testa nostra, ognuno abbandona il vicino e pensa solo a se stesso, anche quando potrebbe essere di un certo aiuto. Ma questo al momento non lo pensa nessuno.

Ne usciremo più buoni? Non lo so, anche se personalmente non lo credo. Sono sicuro che il dopo virus sarà ancora più disgraziato, questo sì, in quanto richiederà una tenacia collettiva ancora più forte, in una fase di libertà o comunque di non costrizione. L'uomo non ha mai dato prova di metterla in atto quando può fare di testa sua, oltre a non avere chiaro il concetto di libertà comunitaria. Il fatto è che più siamo liberi, più ne approfittiamo per *connetterci* e aumentare le distanze secondo il principio: – connessi sì, purché isolati a doppia mandata –.

Ovviamente non ho intenzione di lanciare appelli, non lo saprei neppure fare, sto solo cercando un parallelo con “il colle degli ulivi”. Ora come accadeva allora a Rigomagno, da soli non abbiamo alcuna possibilità di fare **grandi cose**, tutt'al più possiamo *tirare a campare*.

Non conosco la realtà di Rigomagno, ma credo di non sbagliare se immagino persone diverse per indole, cultura, capacità; tutte con un solo obiettivo, lo stesso per tutti. E tutti a stringere i denti, ed a superare le divergenze, le antipatie, le invidie... gli interessi personali (del momento e futuri) per vincere la sfida comune... per essere alla fine ripagati solo dalla soddisfazione di aver partecipato.

Le grandi imprese sono e sono state sempre il frutto di un lavoro di squadra. Da esseri solitari possiamo solo sopravvivere... e forse neppure.









il Colle degli Ulivi

























1

il colle degli attoni

a R solo Char











il  
colle  
degli  
uliví





  
Slow Food®  
Montepulciano-Chiusi



# LA ROSA DELLE VENTI





dal 1700  
ANTICO MOLINO DELLE FOLIE  
**PARRI**  
adi PARRI MARINO & FILLO s.r.l.  
Via Sesto-Perugia, 164 RIGOMAGNANO  
Tel. 0577/663636-663600





















































spuntino di mezzanotte per...  
"un pozzo in Tanzania"



Il colle  
degli <sup>XIII EDIZIONE</sup>  
ulivi

DAL 17 AL 26  
GIUGNO  
2005

Spuntino di mezzanotte per...  
"un pozzo in Tanzania"

Iniziativa della Pro loco Rigomagno realizzata in collaborazione con la Parrocchia di S. Marcellino e con i ristoratori della zona. Tutte le sere, a turno, i ristoranti che partecipano all'iniziativa: "Spuntino di mezzanotte per... un pozzo in Tanzania", prepareranno un piatto unico per gli ospiti del Colle degli Ulivi. Il piatto a scelta e quanto, saranno bene accolti, e se occorre stimolati. L'intero ricavato sarà interamente devoluto alla



