



Osteria Paco, Emozioni di Romagna lunghe 80 anni

Grande festa nel longevo ristorante di Bora di Mercato Saraceno che, venerdì 24 maggio, presenta la nuova carta dei vini con ben 38 etichette romagnole. Saranno presenti oltre 30 vignaioli che abbineranno le loro bottiglie ai piatti del territorio.



L'Osteria Paco è a Mercato Saraceno, in via Aldo Moro 79 (Foto © Enzo Radunanza).

È un traguardo importante quello raggiunto dall'**Osteria Paco** di Bora di Mercato Saraceno (FC) che, da 80 anni, è il **tempio della buona cucina romagnola** e della convivialità genuina.

Per festeggiare un'attività che ha percorso **quattro generazioni della stessa famiglia**, i fratelli **Denis e Fabio Giunchi** hanno compiuto una piccola-grande rivoluzione all'insegna della territorialità dal punto di vista gastronomico ma – soprattutto – enologico introducendo **una carta dei vini unica nel suo genere**.

Da questo mese, infatti, i clienti troveranno **ben 38 etichette romagnole** che tracciano una mappa dei terroir e dei vitigni ma raccontano anche di storie e di vignaioli nonché del loro impegno ad elevare l'enologia della regione a livelli più alti di quelli raggiunti finora.

Questa novità sarà presentata **venerdì 24 maggio** con l'evento **Emozioni di Romagna** che si svolgerà nell'osteria di **via Aldo Moro 79** dalle 17 alle 23.

Una serata di stelle e di divertimento per sorseggiare Albana, Sangiovese, Famoso, Centesimino e tutti gli altri vini tipici, dai più noti ai meno conosciuti, abbinati ad assaggi di antipasti, primi e secondi piatti selezionati dal menù stagionale del ristorante, preparati con ingredienti locali.



Con Emozioni di Romagna sarà presentata la nuova carta dei vini (Foto © Enzo Radunanza).

Parteciperanno **oltre trenta vignaioli per presentare e raccontare il loro lavoro** nell'area esterna all'osteria ma è stato anche predisposto un piano B in caso di maltempo. A fare da sottofondo musicale, si esibirà il **Trio Agricolo**.

La partecipazione è libera e **sarà possibile scegliere tra diverse soluzioni**. Con 15 euro si potranno degustare tutti i vini presenti mentre con un ticket di 3 euro si acquisteranno singoli calici e piatti. Per ulteriori informazioni: tel. 0547372234 – 3471817993.

La Carta dei vini “emozionale” dell'Osteria Paco



Una carta innovativa nella sostanza ma anche nella forma (Foto © Enzo Radunanza).

Trasmettere l'emozione che il vino sa regalare e raccontare, attraverso di esso, la Romagna e la sua gente, il divertimento e la leggerezza, le leggende e la ricerca del piacere insita in questa splendida terra.

Questi sono stati gli stimoli che hanno spinto i giovani fratelli **Denis e Fabio Giunchi** a lavorare per oltre un anno alla composizione della **nuova carta dei vini dell'Osteria Paco** che, da questo mese, è completamente dedicata alla **Romagna enoica**.

Colpisce la lungimiranza e l'impegno messo in campo dai due giovani imprenditori ai quali i genitori Luciana Pedrini e Massimi Giunchi hanno passato il testimone del ristorante nel 2014, sicuri che avrebbero infuso una linfa fatta di entusiasmo, attitudine al lavoro, mentalità aperta e capacità di creare sinergie.

Nell'ultimo anno, i due titolari accompagnati dal sommelier **Gilles Coffi Degboe**, hanno visitato oltre **50 cantine**, stretto le mani dei vignaioli, approfondita la peculiarità dei vitigni autoctoni ma anche le tecniche di vinificazione perchè il prodotto finale è sempre il risultato di una sinergia tra terra e fattore umano.



Da sinistra, il sommelier Gilles Coffi Degboe e Denis Giunchi (Foto © Ufficio stampa).

«**Emozioni di Romagna** – raccontano i fratelli Giunchi – è una grande festa dedicata alla nostra terra e alla sua gente con cui vogliamo condividere questo nuovo corso. Ma è anche la sintesi del nostro ultimo anno, impegnativo per i km percorsi e per la ricchezza di emozioni umane e professionali. Siamo molto legati alla tradizione di questa osteria e continueremo ad onorare il lavoro intrapreso dai nostri bisnonni ottant'anni fa. Nello stesso tempo, però, abbiamo voluto introdurre un tocco di contemporaneità e coraggio, senza tradire un'identità che sentiamo fortissima. Dal rinnovamento dei locali alle nuove attrezzature, dal nuovo chef Felix Rafael Baez Diaz al restyling del logo siamo riusciti a “ringiovanire” l'Osteria Paco e renderla più al passo con i tempi. Con la carta dei vini, poi, lanciamo un messaggio forte ai ristoratori di questa regione affinché inizino a privilegiare prima i nostri vini, esattamente come fanno da altre parti d'Italia.»

Il risultato è strabiliante! Una carta che **traccia il DNA di un territorio**, per tutti i gusti, per tutte le tasche e che, tra l'altro, è semplicemente consultabile per effetto di una **veste grafica di forte impatto estetico**.



Da sinistra Massimo Giunchi, Luciana Pedrini, Denis Giunchi e Fabio Giunchi (Foto © Enzo Radunanza).

Storia dell'Osteria Paco

L'osteria fu **fondata nel 1939**, nello stesso posto in cui si trova oggi, da **Sante Fusaroli** e dalla moglie **Fedora Masi** che approfittarono della presenza di un mercato del pesce che si svolgeva a Borello e attirava gente da tutta la Romagna.

Bombardato durante la guerra, il locale fu ricostruito e riprese la sua attività con il nome di “*Da Santin*”. Divenne popolare come luogo di ritrovo e per gli ottimi piatti della Fedora tra cui il pesce fritto, la sfoglia e la carne alla griglia. L'*azdora*, purtroppo, morì per un problema cardiaco e il marito diede in gestione l'osteria fino al 1983 quando rientrò in possesso della famiglia.

Mirvana, figlia dei fondatori, riaprì con il marito Sergio Giunchi, aiutati dal **figlio Alberto conosciuto come “Paco”** per l'abitudine di fare grande uso di dopobarba Paco Rabanne. L'osteria tornò a brillare e ad attirare sia lavoratori che vi sostavano per il pranzo che clienti affezionati ad una cucina identitaria e sincera. Nel 1996 anche Mirvana abbandonò l'attività per problemi di salute e Paco proseguì con il fratello Massimo e Luciana, moglie di quest'ultimo. Nel 2004 il ristorante viene ristrutturato e ampliato per accogliere fino a 100 persone.

Nel 2014, Paco si ritira e Massimo e Luciana rilevano la sua quota coinvolgendo attivamente i figli **Fabio e Denis**, attuali gestori che nel 2018 introducono le loro novità, a partire dal nome che

diventa
“[Paco e chi burdel](#)”.

Una cucina bifronte tra passato e presente



La sfoglia tirata amano è un must dell'Osteria Paco (Foto © Enzo Radunanza).

L'**Osteria Paco** è uno di quei posti che trasmettono l'idea del calore familiare. Il locale è stato ristrutturato mantenendo intatto, nei materiali e nei colori, lo stile del tipico ristorante di paese. Regalano una sensazione di benessere i grandi tavoli, gli spazi ampi per garantire la giusta riservatezza, il garbo e la professionalità del personale che viene preparato al lavoro di sala ma anche al rapporto umano.

Il menù attuale ripropone i piatti “classici”, magari alleggeriti e presentati in modo contemporaneo ma senza esibire esercizi di stile a tutti i costi. Fanno capolino nuove tecniche di cottura, nuovi ingredienti, la proposta diventa stagionale ma non si snatura la cultura gastronomica del territorio.



Salumi di alto livello e carne alla griglia non mancano mai nel menù (Foto © Enzo Radunanza).

Se volete mangiare un piatto di tagliatelle al ragù oppure dei tortelloni o ravioli, questo è il posto giusto per l'esecuzione perfetta e artigianale. L'arte della griglia, invece, si accompagna ad una materia prima di ricercata qualità, frutto della selezione degli allevatori: maiale, manzo e carni bianche sono esaltati da una cottura sapiente che riesce a mantenerle morbide e succose, arricchendole con le erbe aromatiche che la natura regala.

Se volete scoprire questo "mondo" e la vastissima carta dei vini romagnoli, l'appuntamento è per venerdì 24 maggio con **Emozioni di Romagna**.

Osteria da Paco

via Aldo Moro 79 – Mercato Saraceno (FC)

tel. 0547372234 – 3471817993

Aperto dal lunedì alla domenica, a pranzo e cena (escluso martedì e mercoledì sera)

[Pagina Facebook](#)

Data di creazione

21/05/2019

Autore

enzo-radunanza