Trattoria La Rosa: storia e successi (meritati) dal 1908

Un ciclo di “cene narrate” festeggia i 111 anni di storia dell’iconico locale di Sant’Agostino (Fe) ma anche l’impegno della famiglia Malaguti a proporre una cucina “alta” ma accessibile, fortemente legata alle tradizioni emiliane.

Tortelli di zucca con ragù di Prosciutto di Parma (Foto © Enzo Radunanza).

111 anni di storia, 5 generazioni che si sono avvicendate nell'arte antica dell'ospitalità e chissà quanti piatti serviti ad una clientela che è cambiata nel corso dei decenni. Sono solo alcuni elementi da cui partire per raccontare la storia del **Ristorante Trattoria "La Rosa"**, una vera istituzione a Sant'Agostino (FE).

Per ripercorrere e festeggiare questa lunga avventura che ha accompagnato le vicende italiane dal 1908, la **famiglia Malaguti** ha inaugurato un ciclo di "**cene narrate**" con menù contenenti le 111 ricette più care e più celebri della tradizione gastronomica ferrarese, affiancate da nuove idee e moderne rivisitazioni.

Una lunga storia familiare e aziendale

Quello che oggi è un elegante ristorante curato nei dettagli, in cui classe e ricercatezza non trascurano i capisaldi della cucina emiliana, nel 1908 nasceva come **locanda destinata alla posta dei cavalli**.

Qui, tra fumo e chiacchiere chiassose, **Giannetto e Carolina Franciosi**, detta ***Pizziga***, servivano fiumi di vino ad avventori intenti a giocare a carte. Non era ancora un ristorante perché, all'epoca, gli spuntini si portavano da casa ma rispetto ad alti punti di ritrovo, già si distingueva per l'ospitalità e il tepore di stufe sempre accese.

Si dovrà aspettare il secondo dopoguerra perché la locanda si trasformi, per una serie di favorevoli circostanze, in un'osteria con i tipici piatti emiliani come la pasta fresca ripiena, i ragù, i tortellini in brodo, il pollo alla cacciatora o il friggione.

Infatti la costruzione del **Cavo Napoleonico**, un canale artificiale che collegava il Reno con il Po, e della nuova strada statale che avvicinava Sant'Agostino a Ferrara, Modena e Bologna portò nella zona molte più persone, dagli operai impegnati nell'opera pubblica ai buongustai che si spostavano per godere della buona cucina di casa Malaguti.

Fu la terza generazione a trasformare, negli anni '50, l'osteria in un ristorante che continuò a crescere tanto in popolarità che nell'attitudine a raggiungere l'eccellenza.

I riferimenti continuavano ad essere la selezione accurata degli ingredienti, la sapiente preparazione artigianale, la cura nella carta dei vini e, da un certo punto in poi, l'utilizzo del **tartufo bianco del bosco della Panfilia**. Tutt questo, rese **La Rosa** una tappa irrinunciabile per i piaceri del palato ma anche per raccogliere la testimonianza culturale di un territorio di instancabile operosità.

La preziosa trifola, ancora oggi una delle peculiarità del locale, contribuì anche a far guadagnare al locale i riconoscimenti delle migliori guide enogastronomiche, fino alla stella Michelin nel 1992.

La quinta generazione al timone

Francesco Malaguti e Adriana Biondi (quarta generazione) Mattia e Alessio Malaguti (quinta generazione).

“La Rosa” oggi è uno dei locali più iconici dell’Emilia Romagna e vede al timone la quinta generazione composta da **Alessio** e **Mattia Malaguti**, rispettivamente in cucina e in sala, affiancati dai genitori **Francesco Malaguti** e **Adriana Biondi**, quest’ultima definita dal marito “il capo vero” della cucina.

Quando la tradizione non si esprime nella mera esecuzione di ricette popolari ma diventa punto di partenza della voglia di comunicare e valorizzare le eccellenze attraverso una ricerca stilistica, i piatti diventano un percorso emozionale in cui profumi e sapori, pur nella loro identificabilità, trovano un’armonia impeccabile.

Sedersi alla tavola del **Ristorante Trattoria “La Rosa”** vuol dire iniziare con ricette nate povere ma innalzate all’altare dell’alta ristorazione. Si pensi al friggione, alle frittelle di minestra (qui appellate come quelle “*di nonna Ida*”) oppure alla **polenta fritta e aromatizzata**.

Nei primi piatti spicca la perfezione dei **Tortelli di zucca con ragù di culatello o di prosciutto di Parma**, perfetti nello spessore della sfoglia tirata rigorosamente al mattarello, nella consistenza e nel ripieno. Ottimo il **riso al tartufo nero**, punto all’occhiello del ristorante, come già detto.

Nei secondi, il **maialino da latte** viene esaltato con cotture lente e delicate che ne preservano aromaticità e tenerezza. I **contorni non sovrastano mai l’ingrediente principale** ma lo arricchiscono con contrasti sia nei sapori che nelle consistenze: cavolo nero, crema di zucchine,

mostarde, pomodori o maionese alle mele diventano essi stessi protagonisti della ricetta piuttosto che semplici comparse.

Reale di maialino da latte, cavolo nero, crema di zucchine, pomodorini e maionese alle mele (Foto © Enzo Radunanza).

I dolci sono pochi e fatti in casa (si veda la crema fritta) con ingredienti di prima qualità scelti direttamente presso fornitori selezionati.

La stessa cura viene messa dell'ottima carta dei vini con una selezione eseguita meticolosamente dal patron **Francesco Malaguti**.

Trattoria La Rosa a Sant'Agostino (Fe): il DNA dell'0spitalità

Una serata presso La Rosa fa sentire a casa e sembra che, se le competenze tecniche siano state tramandate di generazione in generazione e apprese sul campo, i geni dell'ospitalità, del garbo e della cordialità sincera siano insiti nel Dna familiare.

Si viene accolti con un sorriso, accuditi dall'inizio alla fine e senza che si percepisca alcuno sforzo nel farlo. Al contrario, si viene attratti da una luce negli occhi che dimostra quanta passione ci sia nel fare il proprio lavoro. Non è un caso che uno dei motti preferiti di Francesco Malaguti sia: « **Il nostro obiettivo è raggiunto quando il cliente esce con la voglia di tornare**».

Il panino dell’Artusi (Foto © Enzo Radunanza).

La mentalità “imprenditoriale” di Alessio e Mattia Malaguti

Se quella della ristorazione è stata fino a qualche anno l’unica attività svolta, la nuova generazioni ha esteso l’attitudine all’ospitalità con l’avvio di un **servizio di catering di eccellenza** chiamato “ **Fuori Rosa**” e con l’apertura del “**Bocciolo della rosa**”, enoteca e locanda affittacamere adiacente al ristorante.

La prima delle cene narrate si è svolta il 27 marzo con la partecipazione delle persone più affezionate ma se si vuole partecipare a quelle successive è possibile prenotare attraverso i contatti riporttai nel sito web.

Trattoria La Rosa
via del Bosco, 2a Sant’Agostino (Ferrara)
www.trattorialarosa1908.it

Data di creazione
05/04/2019
Autore
enzo-radunanza