

# Da Oreste a Modena: nuova primavera o “inverno del nostro scontento”?

scritto da Gabriele Pasca | 12/05/2022



**Lo storico ristorante modenese che affaccia sul salotto di Piazza Roma, sede di Palazzo Ducale, è un tempio della ristorazione d’antan. La nuova gestione ha saputo preservarne la storia, non senza errori e sbavature**

Ci perdonerà **William Shakespeare** se i suoi versi sono chiamati in causa per giudizi faceti e assai meno severi di quelli espressi contro il sovrano della Casa di York. Difficile, però, pennellare in maniera più nitida un sentimento che, più che dell’insoddisfazione, ci parla dell’incongruenza tra aspettativa, potenziale e cruda realtà.

## **Ristorante Oreste tra ricordo e mito**

**Oreste** non è la stessa cosa per tutti i modenesi e il ricordo, il mito ad esso associato, cambia e varia

in base alla classe anagrafica: se per un ragazzo della cosiddetta “generazione Z” non è nulla di più che un posto “instagrammabile”, chi ha vissuto oltre cinquanta primavere ricorderà senz’altro gli anni d’oro di un **locale che ha fatto la storia della ristorazione**, in quei tempi a decisa trazione divista: Pavarotti, Rita Levi Montalcini, Enzo Ferrari sono solo alcuni dei nomi che hanno animato un luogo bellissimo, prima che un fine ristorante, impreziosito da vere e proprie chicche stilistiche quali, ad esempio, la *mise en place* di Richard Ginori e le sedie firmate Gio’ Ponti.

## Dal 2018, una nuova gestione

Dal 2018 la gestione del Ristorante Oreste non è più in mano al signor Guerrino, che ha ceduto il testimone e ha favorito un rinnovamento del locale accorto e molto rispettoso della storia in esso custodita. Il colpo d’occhio all’ingresso è suadente, invita a restare, a ristorarsi, ad inebriarsi.

E non è il guardaroba autogestito al piano superiore (sì, con le scale) a far rinsavire. È una defaillance che una mente paga di bellezza e aspettative non riesce a mettere a fuoco. **Il vero colpo arriva con la lettura della carta**, alla voce “*piatti speciali - disponibili su prenotazione*”: un’invenzione contorta e perversa, che affonda le radici in ere lontane e che oggi tutti noi credevamo scomparsa.

Una strizzata d’occhio implicita agli habitués? Probabilmente, considerato che al visitatore occasionale è preclusa la consultazione del menù in formato digitale prima dell’arrivo in loco.

Qualunque sia la ragione a ciò sottesa, chi vi scrive non ha potuto cantare le gesta di quelle “**tagliatelle alla moda**” che parevano essere un cavallo di battaglia degli anni che furono.

## Il menu del Ristorante Oreste

Una carta, comunque, di discreto impegno, di sapori intonati e consueti, probabilmente più pensata e meno realizzata. Perché sull’orma della tradizione il percorso resta agevole e piacevole e la **lingua salmistrata con la salsa verde raggiunge livelli di impareggiabile grazia ed eleganza**, attitudine rara per un quinto quarto tra i più ostici.

Il crinale, ahimè, si fa sempre più scosceso man mano che il baricentro si sposta verso sentieri nuovi, che è sempre giusto sperimentare ma contro i quali ci si può “sbattere il grugno”, per dirla con Nino Manfredi. E l’errore è ancora più grave se parliamo di materia prima pregevole, di indubbia qualità: come un **coniglio delizioso affogato in un mare di sugo denso e scuro**, dalle funeste parvenze di ketchup, o di un “**filetto al camino**” che, nonostante una cottura violenta e senza scrupoli, è riuscito a mantenere una tenerezza impareggiabile, pur ricoperto da una affastellata panure di grissini.

E se sul cibo il contrasto è evidente, è sulla carta dei vini che affiorano le contraddizioni di un target non chiarito: dalla **Conterno di trecento euro** all’ultimo dei vini passano una decina di etichette per tipologia, con una modulazione di prezzo assolutamente sbilanciata verso i grandi nomi, anche a discapito del territorio.

In tutto questo vorticoso pensare, il **servizio** (guardaroba a parte, come detto) è **rimasto il vero punto forte del Ristorante**: accorto, cortese e pronto a interagire con clienti visibilmente appassionati, laddove il pathos a volte (e non è questo il caso) può lasciare spazio ai fraintendimenti.

Ma poi, il pathos ci avrebbe comunque assolti, perché la buona cucina non si ama mai abbastanza e “in fatto d’amore, troppo è ancora troppo poco”.

**Ristorante Oreste**

Piazza Roma, 31 - Modena

[Sito web](#) - [Facebook](#) - Instagram