

## UN INCONTRO &amp; UNA STORIA

# I ristoratori venuti dal.. mattone

*Il 'Fuoriporta' a Sant'Egidio è gestito dai fratelli Gentili, ex imprenditori edili*

di GABRIELE PAPI

**L**À DOVE C'ERA, ancora vent'anni fa, una casa colonica abbandonata appena fuori città, poco prima di Sant'Egidio sulla Cervese, oggi c'è un noto ristorante-pizzeria, il *FuoriPorta*, locale che aprì nel febbraio del 1993. Al timone del ristorante ci sono i fratelli Gentili, Nello (classe 1946) e Pier Paolo (classe 1964). Ed è Nello a farci il riassunto delle puntate precedenti di questo vivaio locale, con funzioni polivalenti e sale riservate sia per pranzi sia per *convention*, oppure per matrimoni e feste varie, senza assillo quanto a parcheggi.

«In principio va citato il terzo dei fratelli Gentili, Ivan (classe 1951), perché fui lui ad avere l'idea: abitando a Sant'Egidio, tutte le mattine passava davanti a quella casa colonica, un tempo al servizio di un grande podere, dove oggi sorge il Parco. Il luogo sembrava strategico: appena fuori città, ad un tiro di schioppo dallo svincolo della A14. Perché non farci un ristorante di tipo nuovo? Oggi Ivan si è sganciato dalla gestione per seguire altre attività, ma quando noi ci prendiamo uno scampolo di ferie lui torna volentieri a gestire il locale».

Non risulta che nessuno dei tre fratelli Gentili avesse, all'inizio, esperienza da ristoratore. Nello sorride: «È così. Ivan ed io eravamo imprenditori edili, Pier Paolo era un commerciante. Ma la scommessa



**LA SVOLTA**  
«Nel '93 avemmo la folgorazione di aprire il locale sulla via Cervese»

del ristorante ci intrighò. Affittammo per vent'anni la vecchia casa colonica (di proprietà della Casa del Popolo di Sant'Egidio), la ristrutturammo a dovere. Quanto alla cucina, a parte il fatto che noi romagnoli la passione per la buona tavola ce l'abbiamo nel sangue, ci mettemmo in squadra, con giusta modestia e voglia di imparare, con una compagine di ristoratori storici, che fa-

cevano capo alla allora mitica pizzeria 'Mulino'. Da parte nostra ci mettemmo il gusto di una buona organizzazione: decisiva, come la gentilezza, per ogni buona impresa, ristoranti compresi. Tre anni dopo il debutto, in buon accordo con gli altri ristoratori, prendemmo direttamente in mano le redini del ristorante. E, sedici anni dopo, siamo contenti di questa scelta».

**Il nome del locale, chi l'ha tirato fuori?**

«Accadde una sera d'estate del '92, a tarda ora. Eravamo in bevuta, tra

amici al 'Mulino', per battezzare il nome del nostro ristorante. Un compagno di tavolata, l'avvocato Enrico Francia, buon cacciatore, trovò la mira giusta: chiamatelo *FuoriPorta*. Aggiudicatolo».

**Che tipo cucina proponete?**

«Tutti i grandi primi della cucina romagnola, in virtù di una nostra pastaia che ogni giorno lavora la

**INSIEME**

In primo piano la famiglia Gentili (da sinistra Andrea, Nello, Giorgia e Pier Paolo; dietro cuochi, pizzaioli e camerieri)

pasta in sfoglia, ma anche strozzapreti e garganelli fatti a mano. E d'una cuoca che ha l'antica sapienza dell'*azdora*. E poi spaziamo nella miglior tradizione della cucina italiana, dalle fiorentine alla trippa, dal baccalà al pesce fresco, con grande attenzione alla qualità e alla stagionalità dei prodotti, e dunque proposte giornalmente differenziate. Puntiamo a una vera tipicità. A differenza, in questo, da troppe fiere gastronomiche, anche a Cesena, ove la tipicità diventa talvolta, con rispetto parlando, uno specchio per allodole».

**Quanti dipendenti avete?**

«Una quindicina i fissi, tra sala e cucina, diversi dei quali collaborano con noi sin dai primi tempi. Più altri collaboratori 'a chiamata', quando ospitiamo eventi o grandi pranzi, ad esempio nella nostra grande veranda. Attualmente a Cesena le verande dei ristoranti sono oggetto di contenzioso con il Comune: ci auguriamo che alla fine prevalga, in modo legittimo, il buon senso».

**PUNTI FERMI**  
Sedici anni di crescita ininterrotta puntando su cucina romagnola, tipicità e cortesia

All'ingresso del *FuoriPorta*, le cucine sono a vista, come biglietto da visita del locale. In sala, la cortesia di cameriere e camerieri è impeccabile.

Anche loro, a turno, si cimentano nella piccola arte del taglio con il coltello di prosciutti d'autore, con le fette raccolte con una molletta d'acciaio per essere poi deposte, a corona, intorno a una fragrante burrata, che giunge ogni due giorni dalla Puglia.