

# Pane e cultura. Filippo Venturi, ristoratore e scrittore

filippo-venturi-6f4e7043

Penna e posate. Risme di carta e tavole imbandite. Sono i ferri del mestiere del ristoratore-scrittore. Filippo Venturi, detto Ossola in omaggio a un vecchio campione di basket, classe 1972, si divide fra la **Trattoria La Montanara** di Bologna, di cui è titolare insieme alla moglie Benedetta Barbieri, e la stesura di libri di narrativa, una passione coltivata fino a raggiungere un buon riscontro di pubblico.

La Montanara si trova in via Righi, strada del centro di Bologna ad alta concentrazione di ristoranti. E' una piccola trattoria tradizionale, che si distingue per la cura dei particolari, dove la scuola culinaria emiliana viene proposta senza contaminazioni, solo un po' alleggerita per venire incontro agli stili di vita contemporanei.

Quanto ai libri, Venturi ha in curriculum due volumi di racconti (uno in solitaria e uno con altri autori) e ha pubblicato due romanzi, entrambi per l'editore bolognese Pendragon: **"Forse in paradiso incontro John Belushi"** (2012) e, nel 2015, **"Un giorno come un altro"**. Quest'ultimo è un romanzo d'azione ritmato e divertente, in cui si racconta di un clamoroso furto d'arte messo a segno da un improbabile ladrunco. [Un giorno come un altro](#)

Quella di ristoratore e quella di scrittore sono per Filippo Venturi due attività separate e complementari: "Faccio un lavoro molto 'sociale'", spiega, "in cui si è sempre a contatto con la gente, e con la gente che si vuole distrarre e divertire. Mostrarsi sempre allegri e affabili, anche quando non lo si è, può essere faticoso. Non puoi rovesciare i tuoi pensieri sui clienti. Da ciò nasce **un desiderio di intimità che riesco a soddisfare con la scrittura**. E' una passione abbastanza recente ma che probabilmente era latente da tempo, e a cui sento di non poter più rinunciare, perché mi fa stare bene. Sento che scriverei anche se non ci fosse nessuno disposto a pubblicarmi e a leggermi".

Eppure le due passioni hanno anche un punto di contatto: **"Sì: l'attività nel ristorante mi permette di affinare il mio spirito di osservazione ed è un infinito serbatoio di storie**. L'osservazione e la

fantasia entrano in gioco quando, vedendo gli avventori, mi diverto a immaginare le loro storie o i rapporti che intercorrono fra loro. Spesso poi non c'è neanche bisogno di immaginare perché girando fra i tavoli, anche senza volerlo, si ascoltano frasi e racconti che per me sono preziosi spunti narrativi”.

Filippo Venturi non ama mischiare le sue due anime. Non gli interessa, come tanti fanno in questo periodo, scrivere libri sulla cucina e sulla ristorazione. Gli interessano, invece, i libri e la ristorazione. Malgrado ciò, fatalmente, in alcuni passi dei suoi romanzi emerge la sua esperienza fra tavoli e fornelli. In “Forse in paradiso incontro John Belushi” un personaggio si intrattiene con il cameriere di un pub ascoltando le sue riflessioni sui suoi orari di lavoro, opposti a quelli della gente comune, e imparando **la fenomenologia del cliente tiratardi**, che non si decide ad andare fuori dalle scatole finché il primo commensale non si alza per dirigersi verso la cassa, determinando una provvidenziale reazione a catena. In “Un giorno come un altro”, invece, per definire il rapporto fra due quadri all'apparenza simili ma ben diversi nella sostanza, dice che accostarli sarebbe **come paragonare uno spaghetti alla bolognese con una tagliatella al ragù**. Un parallelismo in cui emerge tutta l'insofferenza del cultore dei veri piatti della cucina felsinea nei confronti delle loro versioni spurie e globalizzate. Filippo Venturi condivide questa insofferenza (e molte altre) con **Delfo, vecchio ristoratore bolognese** frutto della sua fantasia, protagonista di esilaranti monologhi-sfogo che l'autore pubblica sul proprio sito.

Trattoria La Montanara

Via Augusto Righi, 15/A

Bologna

[www.trattorialamontanara.com/](http://www.trattorialamontanara.com/)

“Un giorno come un altro. Storia d'amore, perle e riscatti”, Pendragon, 2015, 14 euro

[www.filippoossolaventuri.it](http://www.filippoossolaventuri.it)

PANE E CULTURA

Una rubrica di [Giuliano Pavone](#)

*A chi dice che con la cultura non si mangia rispondiamo proponendo settimanalmente un'esperienza che mette in relazione in modo proficua e innovativa il mondo della cultura e dello spettacolo da un lato e quello del pubblico esercizio dall'altro. Format, eventi, libri e personaggi per cibare il corpo e la*

*mente.*

[Pane e cultura. Lo chef al cinema assaggia “Il sapore del successo”](#)

[Pane e cultura. Un sommelier fra le nuvole: percorso fra vino e fumetti](#)

[Pane e cultura. Street food: il fenomeno è in libreria](#)

[Pane e cultura. Gogol & Company: libreria fa rima con osteria](#)

[Pane e cultura. Ciak, si mangia! I libri su cibo e cinema](#)

[Pane e cultura. Dopolavoro Bicocca: food e arte contemporanea](#)

[Pane e cultura. BBeP Locorotondo \(BA\): bottega culturale di qualità](#)

[Pane e cultura. Il Mercato del Duomo: esperienza verticale di Autogrill](#)

[Pane e cultura. Mondadori café Milano: la Lunigiana nel megastore](#)

[Pane e cultura. Nel coffee art bookstore si fa anche food storytelling](#)

[Pane e cultura. Libri&Bar Pallotta Roma: via il biliardo, arriva la libreria](#)

[Pane e cultura. La loggia: un art café a Carovigno \(BR\)](#)

[Pane e cultura. Gusto e intrattenimento al Mercato Metropolitano](#)

[Pane e cultura. In libreria i segreti della pizza](#)

[Pane e cultura. Area 8 Matera: un “non hotel” nei Sassi](#)

[Pane e cultura. Libreria Bacco: non chiamatela enoteca letteraria](#)

[Pane e cultura. Kino Roma: buon cinema, buon cibo](#)

[Pane e cultura. Bar luce: Wes Anderson alla Fondazione Prada](#)

[Pane e cultura. Mudec Milano: ristorazione nel Museo delle Culture](#)

[Pane e cultura. Sugo-Condimenti per la casa a Roma dal 12 al 14 giugno](#)

[Pane e cultura. Persepolis Andria: il caffè fa riaprire la libreria](#)





