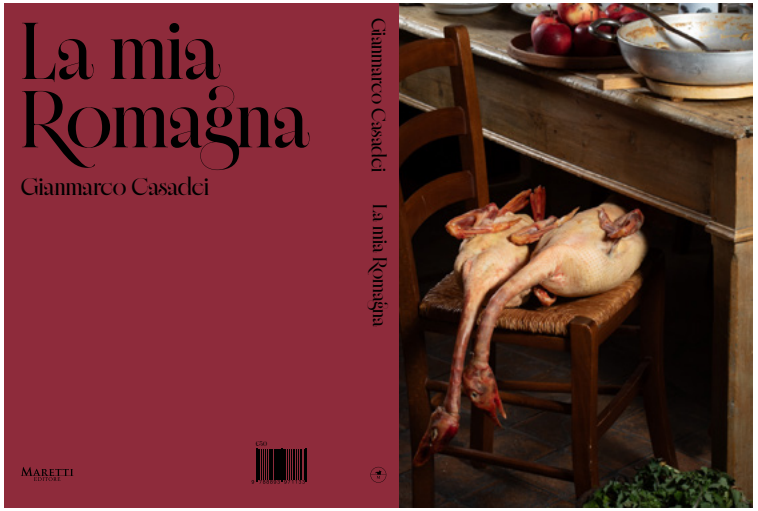


La mia Romagna

Gianmarco Casadei

Nel cuore di Sogliano al Rubicone, un piccolo borgo incastonato tra le colline romagnole, c'è un luogo che profuma di terra e memoria: la Piccola Osteria Tèra.
A guidare questa piccola osteria è Gianmarco Casadei, cuoco e patron, classe 1988. Figlio di questa terra, Casadei ha imparato a cucinare accanto a sua madre, respirando la cucina romagnola più verace, quella fatta di gesti tramandati e sapori scolpiti nella memoria. Dopo anni di esperienze e riflessioni sul mestiere, ha deciso di tornare alle origini, aprendo un locale che fosse il riflesso più sincero della sua identità: un luogo dove la tradizione non è nostalgia, ma gusto vivo e dinamico.
Il nome stesso, "Tèra", è una dichiarazione d'intenti. Evoca il suolo, le mani che impastano, la concretezza della cucina contadina. È un omaggio alla Romagna autentica, quella fatta di semplicità e sostanza, ma reinterpretata con lo sguardo fresco di una nuova generazione di osti.
In cucina, Casadei porta avanti una filosofia chiara: rispetto per il territorio e i suoi sapori, senza nostalgie stucchevoli né mode effimere. La tradizione romagnola è la spina dorsale di ogni piatto, ma non è mai ripetuta in modo meccanico. Le tagliatelle e gli strozzapreti sono rigorosamente fatti a mano, il fegato di maiale viene avvolto nella rete e cotto con l'alloro come una volta, ma con un equilibrio di sapori che rivela una sensibilità contemporanea e colta.
La sua cucina racconta di memoria e intuizione, di vecchie ricette riscritte con mano ferma, di rispetto per la materia prima e curiosità per il futuro.
Un pensiero che si muove al ritmo delle stagioni e delle microstagioni, dove la giornata inizia al mattino presto in giro tra mercati contadini e allevatori locali. Sono gli ingredienti e la loro disponibilità a dettare il menu, con il vegetale che dona le sue sfumature e pone in dialogo la tradizione delle cotture lente di sughi e arrosti con la contemporaneità e l'estemporaneità delle cotture espresse. Nessuno stoccaggio o sottovuoto, qui la materia prima vibra di vitalità e freschezza da scoprire e cucinare giorno per giorno.
E c'è la storia del luogo che arriva in tavola coi formaggi di fossa per cui Sogliano è famosa in tutto il mondo per le generazioni di affinatori che ancora si tramandano l'arte di infossare i formaggi. Due nomi per tutti, Fossa dell'Abbondanza e Brandinelli, amici di Gianmarco e bandiere di questo territorio.
Tèra è, in fondo, una trattoria di paese che non cerca di stupire, ma riesce comunque a sorprendere, per l'onestà dei sapori, per la precisione con cui trasforma la semplicità in gusto. È un piccolo teatro della memoria, dove la cucina diventa un atto di resistenza culturale e un ponte tra generazioni.
Il racconto di un giovane che vuole riconnettersi e riconnetterci con la terra, spostando nel futuro saperi antichi dell'arte della tavola e del vivere romagnolo.

Curatrice dei testi
Sara Favilla

Fotografia
Lido Vannucchi

Prefazione
Alberto Cauzzi

Postfazione
Giovanni Casadei

COLLANA
Food and wine

A CHI SI RIVOLGE
Amanti delle trattorie, della Romagna e del buon cibo

LINGUA Italiano
PAGINE 160
FORMATO 16,8 × 24 cm
RILEGATURA Filo refe
COPERTINA Cartonata
ISBN 978-88-9397-113-3
PREZZO 30€

MARETTI
EDITORE
www.marettimanfredi.it