

PERSONAGGI E ANEDDOTI La storia dell'esercizio più antico del paese

La butéga d'Formazala

Luciano Lucci

Sebastiano Forlivesi, nato nel 1830 e morto nel 1905, è il primo dei quattro alfonsinesi che in un modo o nell'altro furono coinvolti nelle varie imprese garibaldine. Partecipò fin dall'inizio alla difesa della Repubblica Romana (1849).

Con l'unità d'Italia ebbe a ricompensa della sua attività garibaldina il permesso (licenza) di aprire una bottega - caffè. Ecco perché si legge nei suoi documenti d'identità di professione «caffettiere».

Tale bottega fu aperta in Corso Garibaldi dove il Forlivesi abitava con la moglie Matilde Zaccarelli.

Il figlio Enrico Forlivesi (prima maschio tra vari fratelli e sorelle) con la moglie Cesira Zannoni (1870-1960) ereditò

l'attività, che passò poi al primogenito Angelo.

Quando poi ai primi del '900 Angelo sposò la Vera Dradi d'Facula (così era soprannominato il padre Francesco Dradi, un omeone che gestiva un'osteria nella vecchia piazza Monti sotto la rampa del fiume) l'osteria ebbe un salto di qualità.

La Vera iniziò la vendita del baccalà e del formaggio grana (detto allora «forma zala» cioè forma gialla). Il successo di questi due prodotti rese famosa e redditizia l'attività, tanto che la famiglia Forlivesi acquistò da lì in poi il soprannome

di *Formazala*.

NEL DOPOGUERRA, dopo la distruzione totale di tutte le case di Corso Garibaldi, compresa quindi la locanda di *Formazala*, i Forlivesi ricostruirono la loro casa-bottega sullo stesso luogo della prima. A mantenere alta la qualità del negozio di vendita alimentari, con a fianco anche l'osteria sono stati Enrico e Andrea, figli di Angelo Forlivesi e della Vera Dradi. Mentre Andrea si è trasferito in un altro paese, Enrico ha sposato Carla da cui ha avuto due figlie: Cesira (Enrica) e Angela (oggi insegnan-

te alla scuola Rodari di Alfonsine). «Andavo io col camion - racconta Enrico - a prendere il baccalà a Milano una volta alla settimana. Arrivava dalle Isole Far Oer».

OGGI Enrica con la madre Carla e papà Enrico continuano con passione e successo la gestione della vecchia bottega. Al baccalà e alla *formazala* si è aggiunta la pasta fatta in casa, cioè i cappelletti. Qui si riforniscono le *azdore* che non hanno più il tempo e la voglia di tirare la *spoia* e creare i cappelletti in proprio. Pare che siano di una qualità eccellen-

te. L'osteria affiancata al negozio di alimentari è aperta dalle sette di mattina alle sette di sera, ed è frequentata da

vecchi clienti e giovani operai di passaggio. Si mangiano ottimi panini e si può bere un liquorino tradizionale romagnolo che non si trova più in nessun bar del paese: il «Gambadilegno», anice, liquerizia, rum e altro: un sapore d'altri tempi (provare per credere!) Sebastiano Forlivesi è immortalato nella lapide che si trova all'ingresso del municipio di Alfonsine insieme ai tanti altri alfonsinesi che ne condivisero le imprese. Ma la sua memoria resta impressa nella *bottega d'formazala*, la più antica bottega ancora esistente di Alfonsine.



CESIRA (ENRICA) E LA MADRE CARLA



QUESTA CASA COME QUASI TUTTE QUELLE DI CORSO GARIBALDI FU 'MINATA' DAI TEDESCHI NELL'ULTIMA GUERRA



SEBASTIANO FORLIVESI



IL MENÙ



ECCO COME SI PRESENTA OGGI LA BOTTEGA DI FORMAZALA



CARLA PRESENTA IL «GAMBADILEGNO»

AVIS COMUNALE ALFONSINE "ITALO GREGORI"
Piazza Monti 1 - tel e fax 0544 84233

DONAZIONI:

DOMENICA 6 - 20 maggio

LUNEDÌ 14 maggio

e VENERDÌ 25 maggio

Dona il 5x1000

Avis Alfonsine 00983420399

Giovanni Ballardini
Il Borghetto
... e altre storie
Ricordi di un alfonsinese



Il paese di un tempo e le sue storie raccontate da Giovanni Ballardini

lo trovi ad Alfonsine in libreria e in edicola



AGENZIA d'Affari
in mediazione

CONTARINI

Compravendite Perizie
Consulenze e Locazioni

ALFONSINE
Corso Matteotti 42

0544.80462
Info@agenziacontarini.it

MEZZANO
Via Reale 131/A

0544.520934
contarinidue@virgilio.it

www.agenziacontarini.it