

Pesaro

Enogastronomia Il Buongustaio

# Due stelline brillano nella cucina del Big Ben

Rosa e Giuditta Bendelli rilevano lo storico locale di Urbania. Dal 1975 a oggi i piatti della tradizione come i cappelletti alla Stuvanè

## Il buongustaio

di Davide Eusebi



## URBANIA

**Estate 1975**, Davide Temellini e Adamo Ghiselli, due ragazzi di Urbania e Peglio, si incontrano a Riccione dove lavorano come camerieri in un albergo a 4 stelle. Adamo lo chiamano Davide perché nel casolare di campagna dove è cresciuto (Ca' La Costanza) e dove abitava c'era un altro suo cugino di nome Adamo e allora per distinguere lo hanno chiamato Davide. Gli è piaciuto. Così come è piaciuta ad entrambi l'idea di aprire il primo ristorante con pizzeria a forno a legna della valle del Metauro, a Urbania, proprio sotto la torre Campanaria del Comune. Un punto di riferimento per tutta Urbania (e non solo), per chi esce dalla discoteca o vuole far notte e mangiare semplice: pizza, cotiche e fagioli, penne all'arrabbiata e gli storici cappelletti alla stuvanè. A distanza di 45 anni il Big Ben cambia gestione. Alfredo Temellini, Adamo Ghiselli e le loro mogli Giuseppi-

### PASSAGGIO DI CONSEGNE

## Da Alfredo, Adamo, Giuseppina e Fiorella alle sorelle e figlie d'arte di «Dodi»

na Orazi e Fiorella Ferri, che hanno lavorato la tradizione per una vita, lasciano, ma il Big Ben non chiude. Ci sono due stelline che brilleranno nel locale, sono le nipoti di Alfredo: Rosa Maria e Giuditta Bendelli, rispettivamente 22 e 30 anni, figlie d'arte perché vengono dalla locanda Tintoria, casa delle fate ed erede della celebre osteria del Cucco, e sono figlie della «Dodi», la cuoca «celeste». Della mamma, dice Rosa, «porteremo al Big Ben la sua forza, la sua attenzione per la materia prima, il suo sorriso e ovviamente la sua arte, a cominciare dall'utilizzo in cucina delle erbe. E poi piatti come i suoi tagliolini con il guanciale e i carciofi croccanti e i cappellacci senza l'uovo fatti in casa, ri-



pieni di erbe selvatiche con pecorino di fossa». Pochi ritocchi perché le due sorelle hanno deciso di mantenere la cucina anni '80 «perché è un pezzo di storia e piace molto», dicono. Nei dettagli: i crostini con il paté di fegatini, oppure con funghi porcini e salsiccia, o ancora la bruschetta alla Toscana con rucola e pomodoro camone. L'insalata «Arcimboldo» con olio, aceto e verdure alla brace, la pizza con il legno di cerro locale. Tra i primi i cappelletti 2.0 con la fonduta e il tartufo nero pregiato, gli spaghetti alla chitarra alla zingara (piselli, speck e funghi), i cappelletti alla Stuvanè. E poi carne alla brace, agnello nostrano prezzemolato, costate di vitello e dei produttori locali del monte Santo di Urbania. «Vengo al Big Ben da 40 anni e sono piatti irrinunciabili», dice Enrico Marzoni, imprenditore del mondo che quando torna sosta sempre in questo ristorante dove Giuditta sforna anche la squisita trippa, la zuppa alle ortiche, oppure con stridoli e asparagi selvatici. Il Big Ben (0722 319795) è chiuso il martedì e mercoledì, per il resto sempre aperto per l'asporto a cena e il sabato e la domenica con pranzo al tavolo. La storia continua.

Davide Eusebi



## ← L'inizio

Alfredo Temellini (a destra con un gran tartufo) e Adamo Ghiselli detto «Davide» al suo fianco, di fronte alla storica insegna del Big Ben, locale che hanno fondato nel 1975 nella torre campanaria di Urbania. Una tappa fissa per generazioni di urbaniesi e non solo: un buon calice di vino e piatti imperdibili come la pizza al forno a legna (il primo dell'alta valle del Metauro), cotiche e fagioli, penne all'arrabbiata e gli storici cappelletti alla stuvanè che ancora sono richiestissimi.

## ← Passione di famiglia

Rosa Maria e Giuditta Bendelli sono cresciute da bambine a «Casa Tintoria», la locanda di cibi spirituali a Urbania vicina al fiume e ai suoi orti, i cui prodotti hanno imparato a cucinare assieme alle erbe della mamma «Dodi». Al Big Ben porteranno un po' di questa esperienza e del loro delicato talento. Rosa Maria e Giuditta Bendelli sono la terza generazione di una famiglia da sempre dedicata alla cucina vera di paese: il nonno Franco, osteria del «Cucco», la mamma «Dodi» e il papà Giorgio.

## → In pensione

Giuseppina Orazi, moglie di Alfredo Temellini e Fiorella Ferri, moglie di Davide Ghiselli, ora vanno in pensione. Eccole ai fornelli mentre cucinano le loro ricette nello storico Big Ben di Urbania. Hanno seguito l'impresa di famiglia sempre dai fornelli, insistendo con una cucina tradizionale e fatta a mano, comprese le paste. Tutto continuerà.



## ↑ Bravissime

Le insalate sono sempre state il piatto forte di Giuseppina e Fiorella di cui si può leggere anche nell'enciclopedia della cucina

## ← Tutta sua mamma

Rosa Maria 22 anni con la mamma Donatella, per tutti «Dodi», la celebre ostessa del mitico «Cucco» e da anni anima e cuore di casa Tintoria a Urbania