

Lutto Addio a Guido Pappani il «patriarca» di via Benedetta

Aveva 92 anni. Sulla strada aprì prima un negozio di alimentari e poi un bar-trattoria Maestro nel preparare i piatti della tradizione, era uno specialista della porchetta

■ In tutte quelle trasmissioni di cucina che si alternano nei vari canali televisivi mettendo alla prova chef o aspiranti tali, Guido ci si sarebbe trovato a proprio agio, anche perché la porchetta ben pochi la sapevano cucinare come lui. Guido Pappani, «patriarca» di via Benedetta dove ha sempre abitato, è deceduto nei giorni scorsi all'età di 92 anni.

Nativo di Cortile San Martino, di umile famiglia contadina nella quale i sacrifici e il lavoro si mangiavano come il pane, fino all'età di 25 anni collaborò con la famiglia nel lavoro dei campi. Ma, evidentemente, quella non era la sua strada, anche se amava tanto la terra. Guido era portato per il commercio, così decise di aprire un negozio di alimentari in via Benedetta, avendo sempre al proprio fianco la moglie Ulderica, scomparsa nel 2010. Un «bodgär d'na volta», che tagliava a mano i salumi il cui profumo si avvertiva anche fuori dal negozio.

Com'era altrettanto abile e svelto a fare i conti con quella matita copiativa posizionata dietro l'orecchio, che funzio-

nando a saliva arabescava di numeri sacchetti e biglietti volanti.

Pappani non era solo uno spe-

cialista nel taglio, ma anche nello scegliere la merce giusta e nel servire la gente in modo garbato e cortese, non mancando mai di far fare il rituale assaggio di parmigiano-reggiano alla «rezdora» prima di accingersi a tagliare la forma che, un tempo, non era selvaggiamente e tristemente decapitata con un filo di ferro come ora, ma veniva tagliata con il panciuto coltello a mandorla dall'impugnatura di legno, facendola «cantare».

Dopo l'esperienza come bottegaio, Guido decise di aprire, negli anni Novanta, il «Bar Pappani», sempre in via Be-

nedetta (ora Bar Area 51), con annessi trattoria e campi di bocce, che provvide a far coprire per consentirne l'utilizzo anche nella stagione invernale. Ai fornelli, Guido cucinava i piatti della tradizione, ma, in particolare, una porchetta da fare invidia a chef sardi o laziali. Il locale, in seguito, decise di cederlo, ma continuò a frequentarlo fino all'ultimo, in quella zona dove

tutti lo conoscevano e dov'era diventato un punto di riferimento anche per l'Avis Cristo, associazione con la quale collaborava.

Carattere aperto, solare, dotato di quell'antica saggezza contadina trasmessagli dai suoi vecchi, Guido era una persona solare e positiva. Lo ricorda con affetto Claudio Bigliardi, già assessore del Comune di Parma: «Guido - dice - era un uomo straordinario e, nonostante l'età avanzata, guardava positivamente al futuro».

Era legatissimo alla famiglia: ai figli Giorgio (imprenditore) e Ileana, ai nipoti e pronipoti Marco, Alice, Matteo, Silvia, Matteo, Greta, Giada e Thomas. Come pure era molto affezionato alla nuora Paola e al genero Adriano. I funerali si svolgeranno oggi alle 14.45, partendo dall'abitazione per la chiesa del Cristo Risorto, indi per il cimitero di Ugozzolo.

Lo.Sar.



LUTTO Guido Pappani con due delle sue mitiche porchette.

