

Faenza

IL NETTARE DEL CARIBE AMATO DAI PIRATI

Un faentino tra i massimi esperti di rum di tutta Italia

Ferruccio Marazzi e il suo locale punti di riferimento nazionale del pregiato prodotto caraibico

FAENZA

FRANCESCO DONATI

Fu Robert Louis Stevenson, lo scrittore de "L'isola del tesoro", a portare il rum nella letteratura, contribuendo a creare il mito di questo distillato al 100% ricavato dalla canna da zucchero. Un mito spesso associato a pirati e bucanieri nell'immaginario collettivo.

"Quindici uomini sulla cassa del morto e una bottiglia di rum" è il motivo ricorrente nel libro di Stevenson, cantato dai personaggi fin dal primo capitolo. Bere rum però ormai non è più solo una prerogativa delle "peggiori genti nei bar di Caracas", ma una filosofia: è come fare un viaggio onirico, cavalcando sensazioni ed emozioni.

Prodotti da tutto il mondo

Ne sanno qualcosa Ferruccio Marazzi e Sonia Tabanelli, marito e moglie, faentini punto di riferimento in Italia per questo tipo di distillato. Ferruccio è intenditore, collezionista, rivenditore dei migliori rum del mondo, e il suo bar Fiorentina è uno scrigno di bottiglie provenienti dai Caraibi: Guadalupe, Maracaibo, Martinica, Guyana.

Nella sua collezione ci sono prodotti supremi e rarissimi, reperibili solo nei paesi di origine, comunque fuori dai tradizionali circuiti commerciali. Si perché Ferruccio ha contatti con i maggiori produttori, visitati e conosciuti nelle loro patrie di origine.

«Il rum - dice - ha un carattere non riscontrabile in nessun altro drink. Da bere liscio o co-

me ingrediente per una miriade di cocktail ha uno spessore con una grande storia alle spalle».

Tra pirati e galeoni

Mentre sorvegli, la fantasia corre a vicende lontane: schiavi, pirati, galeoni, botti che ruzzolano nelle stive. Se a guardare la sua collezione c'è da restare incantati, a gustare un bicchierino si resta estasiati. E contribuisce anche la regia di Ferruccio, perché lui il rum te lo racconta: mentre degusti la mente vola nei sette mari insieme alla ciurma di capitano Morgan, di Jack Sparrow, di Francis Drake o Edward Teach (Barbarena).

Gli si accende lo sguardo quando mostra le foto dei suoi viaggi ai Caraibi: «Qui sono con Hervé Damoiseau, ultimo ram-

pollo di una dinastia di distillatori in Guadalupa». In un altro scatto appare insieme a Vittorio Capovilla (distillatore), a Luca Gargano di Genova «il top dei distributori italiani - dice - colui che ha portato nella Penisola la filosofia del Rum»; a Silvano Samaroli, purtroppo scomparso, rinomato imbottigliatore.

Ritrovo di appassionati

Tra pionieri del rum in Italia, Marazzi occupa un ruolo di primissimo piano. Ma com'è nata questa passione? «Da un viaggio a Santo Domingo 30 anni fa, quando visitai una piantagione di canna da zucchero. In Italia non era molto conosciuto, se ne parlava solamente, infatti è da una quindicina di anni che viene importato regolarmente».

Con Ferruccio il bar Fiorenti-

na è diventato un punto di ritrovo di tutti gli appassionati della Romagna e non solo. Vi si possono captare discorsi sul distillato, nato nel 1600, e sentirsi catapultati nelle piantagioni delle colonie francesi: «Qui erano portati gli schiavi africani a tagliare le canne col falchetto per ricavarne zucchero - racconta il faentino -. Dalla raffinazione restava una melassa che gli schiavi bevevano per sostenersi da quella vita crudele. Può raggiungere i 70 gradi alcolici: è anche un buon disinfettante. Fu pure adottato dalla Royal Navy per i soldati in combattimento. Poi fu don Facundo Baccardi imprenditore spagnolo naturalizzato cubano, a fondare nel 1862 la prima distilleria: era nato il rum nella sua versione moderna».

a piatti caraibici».

In tali contesti Ferruccio Marazzi spiega agli intervenuti agli appuntamenti le origini del distillato, insegna a bere bene un prodotto naturale, espone contenuti come la colorazione, l'armonia di gusto e sapore, le quantità di zucchero, di caramello.

Negli ultimi anni seguendo la stessa strada intrapresa con il rum, cioè andando alla fonte dei maggiori produttori mondiali, Marazzi si è avvicinato anche al Whisky, rigorosamente scozzese, al gin e alla vodka.

«Anche in questi settori - ci tiene a sottolineare - c'è tutto un mondo che è da scoprire e da apprezzare». **F.D.**



Ferruccio Marazzi nel suo locale

Una filosofia da divulgare con degustazioni e speciali cene caraibiche

FAENZA

Ferruccio Marazzi è considerato un grande divulgatore della filosofia del rum.

«Spero di riprendere presto - afferma in proposito - iniziative come quelle che sono state svolte prima della pandemia: a Villa Emaldi con la degustazione guidata di 100 diversi tipi di rum, o a Modigliana ad una cena a base di 7 rum abbinati



Alcune bottiglie della collezione

demico di 1° livello) in Disegno industriale e progettazione con materiali ceramici e avanzati.

Gli studenti universitari che hanno già conseguito un diploma accademico di I livello o una laurea in design o affine, anche al di fuori del circuito degli Isia, possono invece prendere parte il 23 aprile alle ore 15.30 agli open day digitali di presentazione dei due corsi biennali (Diploma Accademico di 2° livello) in Design della Comunicazione e in Design del Prodotto e progettazione con materiali avanzati, che equival-

gono alla laurea magistrale in design. I partecipanti avranno la possibilità di conoscere in dettaglio la scuola, i docenti e la direzione.

Dopo una presentazione generale della direttrice Maria Concetta Cossa, si potranno vedere online gli spazi dedicati alle attività laboratoriali.

Sarà possibile anche vedere aule, spazi comuni e la biblioteca "Bruno Munari", la prima della regione ad essere dedicata al design e al rapporto con le altre arti.

CASTEL BOLOGNESE

Liliana Segre cittadina onoraria



La targa per Liliana Segre

Dopo la tradizionale celebrazione della Liberazione con deposizione di corone di fiori in ricordo delle vittime civili di guerra, oggi alle ore 18.30 in diretta Facebook sulla pagina del Comune di Castel Bolognese i cittadini potranno assistere a un consiglio comunale straordinario in cui verrà conferita la cittadinanza onoraria alla senatrice a vita Liliana Segre.

FAENZA

Libri e film suggeriti dai bibliotecari

Continua l'iniziativa online che vede i bibliotecari della Manfrediana suggerire libri, film, musica, accogliendo anche i consigli degli utenti. Altre informazioni sul sito o sulla pagina Facebook della biblioteca.

FAENZA

Sorelle Festival Nuovo appuntamento

Domani alle ore 21, in diretta sul profilo Instagram di Sorelle Festival, le creatrici del podcast Eva in Rosso si confronteranno con le ideatrici del festival sul tema del tabù legato al ciclo mestruale, su quanto sia fondamentale sdoganare questi argomenti coinvolgendo nel dibattito anche gli uomini. Si farà un focus sulla sensibilizzazione nel mese di aprile, riguardante i disturbi della sindrome premestruale.

RIOLO TERME

Parco, corso di natura escursionismo e mtb

L'Ente di gestione per i parchi e la biodiversità organizza due corsi online per l'avviamento alla conoscenza naturalistica, pratica, rispettosa e in sicurezza dell'attività escursionistica e di mountain bike nel Parco della vena del gesso romagnola, in partenza il 26 aprile. Info e iscrizioni entro il 19 aprile: la@nottola.org, cell. 3890312110 (dal lunedì al venerdì ore 9-18), www.parchiromagna.it

FAENZA

Conferenza online per i genitori

Il Centro per le famiglie organizza una conferenza online, dedicata ai genitori con figli 0-12 mesi, per oggi alle ore 10. Relazione Stefano Albertini, psicologo e psicoterapeuta. Per informazioni e iscrizioni: Informafamiglie@romagnafaentina.it, tel. 0546 691871.

Isia: open day per presentare corsi, aule, laboratori, biblioteca

FAENZA

Isia organizza tre open day digitali per tutti coloro che vogliono conoscere da vicino cosa si studia e si progetta all'interno dell'istituto di alta formazione faentino, una delle prime scuole universitarie di design.

È già possibile iscriversi agli O-

pen Day scrivendo a segreteria.amministrativa@isiafaenza.it. Gli studenti delle classi quinte superiori che tra pochi mesi sceglieranno quale percorso universitario intraprendere possono partecipare il 16 e il 22 aprile, alle ore 15.30, all'open day digitale di presentazione del corso triennale (Diploma Acca-