LO STRILLÌO del GABBIANO

1963-2013 Un omaggio ai 50 anni di Ermes e Bruna

La Redazione

PERCHÈ QUESTO NOME

strillìo s. m. [der. di strillare]. – *Uno strillare continuato e insistente: nelle strade, un'allegria, un chiasso, uno s. da levar di cervello* (Collodi).

Uno strillare continuato e insistente: ma attenti, non è quello di Ermes, anche se potrebbe, visto gli strilli che da sempre regala ai commensali suoi ospiti, ma è quello dei Gabbiani (rigorosamente con la maiuscola). Il verso del Gabbiano non è il cinguettìo o il canto degli altri uccelli, non crediamo sia nemmeno il garrito delle rondini (anche se qualcuno lo sostiene) e non ci sono fonti sicure che lo definiscano lo stridìo, anche se questa forma viene molto usata da poeti, scrittori e artisti in genere. Una risposta che ci dà la rete (?) e che ci sembra piuttosto autorevole e credibile è: in tutta l'Europa occidentale i gabbiani gridano o strillano. Infatti in Francia "le cri des mouettes", in Spagna "el chillido de la gaviota", in Inghilterra "the shrill cries of seagulls", mentre in Germania "Mövenschrei, Mövengeschrei", in Norvegia "måkeskrik", in Svezia "måsskrik". Oppure c'è chi se la cava con un colpo d'ala e di fantasia, come Daniele che nel suo blog dice: i gabbiani closcano!… non lo sentite? Fanno sempre *clo-clo-clo*". Insomma se l'è inventato.
Ma i Gabbiani di Ermes? Bhe quelli la risposta ce l'hanno pronta: mo csa vot cal faga, il Gabbiano gabbianeggia!

Gli Amici di Ermes

UNA TRATTORIA, UN RIFUGIO

"Ermesss!" il tono del richiamo che esce dalla cucina non ammette repliche. E lui il Gabbiano, il Tex Willer di via Ganaceto si irrigidisce come la recluta davanti al sergente. "Dit seimper dal sbagianedi….". È sempre lei che parla, la Bruna, quando l'omone con le bretelle, che dal del tu a mezzo mondo, dice qualche cosa di troppo geminiano o si rivolge all'Altissimo in modo poco ortodosso.
La Bruna e Ermes: una trattoria, una redazione, un rifugio. La Bruna, prepara le "catalette", lui le porta in tavola. Ma dalla cucina Bruna sente e vede tutto, anche quando nel cassetto ci sono troppi 50 euro che finiscono nelle tasche del suo grembiule da cui, forse, non vedranno più la luce.
Intanto lui, il nonantolano – egiziano, annuncia in sala a modenesi e giapponesi piatti dai nomi improbabili che segna, con geroglifici che solo lui capisce, sul magico taccuino.
Poi, pulita la sala, c'è tempo per il gossip: difficile che sfugga qualcosa di quanto avviene nel raggio di 500 metri: siano nascite, morti, cure ospedaliere, furti e, perché no, anche qualche tresca.
Ma gli amici del duo sanno che tra i tavoli non aleggia solo odor di lasagne, ci sono anche sentimenti: occhi che capiscono, che ti pesano esattamente il morale. E gli stimoli arrivano anche sotto forma di sberle nel coppino.

Ennio Cottafavi

PERCHÈ QUESTO GIORNALE

Il 3 novembre c'è una festa, in Piazza Pomposa, con gnocco fritto, lambrusco, gelato e tanta simpatia. E sicuramente tanta bella gente. Perché in questa festa c'è parte della storia di Modena, c'è l'anima della modenesità, c'è un mezzo secolo di incontri, aneddoti, ricordi, burle, risate, emozioni. È la festa di Ermes e della Bruna, perché son 50 anni che hanno avviato la loro Trattoria di via Ganaceto. E allora l'occasione era ghiotta per rendere omaggio al Grande Gabbiano e alla sua meravigliosa compagna di una vita, chiamando a raccolta alcuni dei mille e mille amici che in questo mezzo secolo si sono seduti ai tavoli della loro osteria, e i tanti che avrebbero voluto esserci e che per i tempi stretti non han potuto inviarci i loro saluti, ricordi, auguri ci perdoneranno. Ce li mandino lo stesso che magari faremo un secondo numero, e un terzo, e un quarto se serve. Come sempre poi nelle attività degli Amici di Ermes, c'è un risvolto benefico che raccoglie fondi da destinare a bambini e progetti di solidarietà. Quindi speriamo che durante la festa, per la quale vorremmo ringraziare chi ci ha dato una mano e cioè Gli Amici di Ermes, la Protezione Civile di Modena, Messori Vini, Gelateria Pomposa, Vision Up, Notizie Due, Luca Golinelli di Sonica Design, ma soprattutto l'Amministrazione Comunale per il prezioso aiuto, oltre a mangiare e bere, lasciando anche solo un piccolo contributo, molti prendano questo giornale e facciano una offerta minima di 1 euro che Ermes stesso, con la sua associazione, deciderà dove destinare. Siam convinti che sia il modo migliore per farlo felice, questo gigante buono che con la Bruna ci accompagna da 50 anni, ed il regalo migliore per questo loro compleanno. Oltre ai ringraziamenti sinceri per la gioia che dal 1963 avete dato a tanti, vogliamo farvi tanti auguri di continuare ancora per tanti altri anni, a donarci allegria e contentezza e a farci sentire vivi.

Foto **Luigi Ottani**

Anna Rinaldi

MIO PADRE... MIA MADRE...

Ricordo i Sabati pomeriggio in trattoria. I clienti erano seduti a giocare a carte. Sui tavoli non mancavano mai le bottiglie di vino e i piatti di salume. Mio padre partecipava molto volentieri a queste sfide... e guai se perdeva. A volte arrivava il suonatore di fisarmonica che alleggeriva con le sue note l'atmosfera del locale. Poi dalla cucina spuntava timidamente lo sguardo di mia madre che tra piatti e tegami ancora da lavare, poteva solamente sorridere a quei momenti di pura semplicità e spensieratezza.

Andrea Rinaldi

NON RIUSCIVO A LIBERARMI DALLA VISTA DI MIO PADRE

Come in tutte le famiglie, c'è un momento in cui tra genitori e figli nascono attriti e incomprensioni. La famiglia Rinaldi non ha fatto eccezione. Intorno ai 25 anni, io e mio padre abbiamo avuto, come si dice in gergo, alcune divergenze di opinione. Era il periodo in cui Ermes era un testimonial della Confesercenti di Modena. Sta di fatto che anche uscendo di sera con gli amici, mi trovavo la città tappezzata di manifesti con il mezzobusto di mio padre con in mano un prosciutto. Non riuscivo a liberarmi dalla vista di mio padre. Lui e il suino mi perseguitavano ovunque andassi. Per l'estate decisi di andare in vacanza in Puglia con un amico. Pensavo che, mettendo 600 km di distanza tra me e lui, fosse sufficiente per "staccare la spina" con Modena. Dopo un paio di giorni, incontro casualmente 3 famiglie di Napoli. Ci conosciamo un po'. Si consumano le classiche frasi di rito: "come ti chiami?, cosa fai di bello nella vita? ecc" ma soprattutto "da dove vieni?". Scopro che uno di questi aveva lavorato per un breve periodo alla Camera di Commercio di Modena. Cerco di spiegargli dove abito ma non ricorda nulla della città. Da Piazza Grande al parco Novi Sad, dove all'epoca Luciano Pavarotti portava artisti di fama mondiale al "Pavarotti and friends", per lui era buio pesto. Rompo il ghiaccio: "Comunque, abito vicino alla CdC, in via Ganaceto sopra una piccola trattoria in cui lavorano i miei genitori". Lui sgrana gli occhi come se avesse visto la Madonna di Medjugorje e mi dice: "Ma tu sei il figlio di Ermes? e tua madre è Bruna?". "Ma sono 2 miti!!!" Dopo i primi minuti di giustificato sgomento, arrivai anch'io alla semplice conclusione che aveva ragione.

La Redazione

IL GABBIANO

Il gabbiano è un ottimo volatore, abilissimo nello sfruttare le correnti d'aria. I gabbiani si riuniscono in gruppi, camminano sulla sabbia o sugli scogli insieme, volano in gruppi, battendo lentamente le ali e poi, tenendole ferme, aperte, si lasciano portare dall'aria. A volte, si posano sul mare, lasciandosi trasportare dalle onde.
Il gabbiano comune (Larus ridibundus), è lungo in media 36 cm, si distingue per il margine delle ali bianco, le zampe e il becco rossi, (ma altre specie li hanno gialli) il capo bruno scuro in estate e bianco con una piccola macchia nera sulla guancia in inverno. (Praticamente potrebbe fare il meteorologo per l'aereonautica militare). Frequenta le coste lacustri e marine, senza portarsi mai troppo al largo, addensandosi là dove siano presenti rifiuti in abbondanza (porti, discariche, ecc.). Nidifica in grandi colonie sul terreno, deponendo 3-4 uova. Tipico il suo richiamo forte e rauco. Negli ultimi anni ha parzialmente modificato la sua ecologia, spingendosi sempre più nell'entroterra, dove sverna in colonie numerosissime, nutrendosi su laghi e fiumi, ma anche nei campi coltivati e nelle discariche. È comunissimo quasi ovunque in italia, specie durante l'inverno.

La Redazione

IL GABBIANO DI ERMES (traduzione)

Il gabbiano è un ottimo bevitore, abilissimo nello sfruttare le situazioni di festa e dove è possibile cunter ciavedi. I gabbiani si riuniscono in gruppi, siedono nel tavolone in fondo o in piazza insieme, devono e mangiano in gruppo, muovendo lentamente le mandibole e poi, tenendole ferme, aperte dal ridere, si lasciano portare dall'allegria. A volte, si posano sulla porta, lasciandosi trasportare dal discorso. Il gabbiano comune di Ermes, è normalmente seduto (lasciamo stare quanto è lungo), si distingue per il margine dei capelli normalmente bianco, le guance e il naso rossi, (ma un motivo c'è) lo stomaco pronunciato e i fianchi tondi son normali d'estate come d'inverno. (Praticamente potrebbe fare l'esperto enogastronomico per chiunque lo chiedesse). Frequenta le donne presenti e carine, senza portarsi mai troppo al largo, addensandosi là dove siano presenti persone in abbondanza (feste, sagre, ecc.) per sfamarle con gnocco fritto doc. Tipico il suo richiamo forte e rauco: "Mo tès Gabian!". Negli ultimi anni ha parzialmente modificato la sua ecologia, spingendosi sempre più nell'attività pubblica, dove riesce a raccogliere soldi per associazioni che aiutano i bambini italiani, africani e del mondo. È comunissimo a Modena, specie in via Ganaceto, giù da quei tre scalini, ma solo l'inverno.

Giovanna Guidetti
Osteria la Fefa

UN GRANDE CUORE, ANCHE A FINALE

Ermes è una persona speciale. Ha un grande cuore, tanta spontaneità e tanta generosità. Me lo ricordo alcuni giorni dopo il sisma. Ero senza casa, senza la mia creatura " L'Osteria la Fefa", senza tutto... Vagavo per la città martoriata con la speranza di entrare nella Zona Rossa e rivedere le mie cose. Ero immersa nei miei pensieri, nella mancanza di certezze perché il terremoto ti toglie tutto. Ermes è riuscito a dare gioia a me e a tanti altri terremotati. L'ho visto arrivare in centro con la camicia aperta e svolazzante a cavalcioni di una bicicletta scura con un enorme cestino di vimini pieno di gnocchi fritti che regalava a chiunque avesse gradito. Ha fritto chili e chili di gnocco all'interno di un campo, poi, così come mi ha detto, ha deciso di raggiungere il maggior numero di persone aggirandosi per le poche vie percorribili in prossimità del centro storico.

Gen. Giuseppenicola Tota
Comandante dell'Accademia militare

UN UOMO DI ALTRI TEMPI

Nel nostro particolare ambiente siamo usi capire di che pasta è fatto il nostro interlocutore, subito, al primo incontro. Comandando uomini ciò è inevitabile. Incontrando per la prima volta Ermes mi sono reso conto di avere di fronte una persona speciale, un uomo di altri tempi non perché questioni anagrafiche ma per i valori veri a cui fa riferimento.
Sono sicuro che Ermes prima di essere un cuoco è un Amico, è l'Amico di tutti quelli che per il solo fatto di frequentare la sua trattoria hanno il sacrosanto diritto di non essere ingannati o raggirati.
Di lui bisogna fidarsi e lo devi capire subito perché è quello che Ermes ti comunica, è quello che vuole da te. E' quello che ogni Amico vero pretende da noi. E come non ricambiare questo atteggiamento non volendogli bene!
Ermes e la signora Bruna rappresentano tutto quello che di buono ancora puoi trovare a Modena.
Grazie, era tutto buono e 50 anni di esperienza servono, eccome!

Una testimone

ERMES E IL GIAPPONESE

Dialogo tra Ermes e un cliente giapponese (ma anche americano, tedesco, olandese, i giapponesi però ridono di più).
Alora, gabiàn (scappellotto di benvenuto), *'scoltami a me: oggi c'è i maccaroni pasticciati* (tipo lasagna), *la pastaefagioli* (fagioli, capito? Fagioli, bruuum!), *gli ossi di maiale buchi, i zampetti, la costaiola* (indicandosi il costato), *la Milano* (traduzione: ca-ta-let-ta). *Di verdura le maranzane impanate e i sparsi* (un premio a chi indovina cosa sono).
Il tutto a voce molto alta e scandendo bene le parole. Così si capisce meglio.
L'occhio a mandorla del cliente nel frattempo diventa tondo tipo manga. Medita di fare un esposto a Tripadvisor perché gli ha omesso i fondamentali. Cerca con lo sguardo soccorso dalla sala. Chi ha ascoltato (tutti) si guarda bene dall'intervenire, occhi fissi al piatto e sogghigno sotto i baffi. Un volonteroso si offre come interprete, ma dopo essersi arenato sugli obiettivamente intraducibili "parpadellini in brodo", si becca uno scappellotto e torna al posto.
Il cliente fa si con la testa ad un piatto a caso, arriva una "sujòla" (unità di misura corrispondente ad un catino) di tagliatelle al ragù, pensa che il suo stomachino da sushi non ce la farà mai, invece prende anche il secondo, non ha capito esattamente cos'è ma si fida di quell'omone che tanto cattivo non deve essere. Infine, un po' perché è giapponese, un po' perché qui si sta bene, sorride.

Angelo Giovannini

DA SEMPRE

Per scrivere queste due righe e mandare un saluto, un augurio e un grazie a Ermes e la Bruna ho cercato di ricordarmi la prima volta che scesi quei mitici tre gradini, insomma mi sono chiesto quando è stato e chi mi portò alla trattoria di via Ganaceto la prima volta? Non sono riuscito a ricordare né chi e né quando. Posso ipotizzare che fosse il 1988, quando lavoravo in via Nazario Sauro o subito dopo nell'89 quando ero in Piazza Grande.
Ma chi mi portò la prima volta da Ermes? Qualche amico della Modena vera o i colleghi della squadra che allora Franchini guidava? Inutile nessuna traccia affiora alla memoria. E' ben più facile ricordare la prima volta che ci portai mio figlio, novembre 2012 e l'ultima, ieri o ieri l'altro. Allora mi sono rassegnato e ho compreso perché non riesco a ricordare; non è la memoria che mi tradisce, è che Ermes è dentro di noi, è parte di noi, da sempre come da sempre noi siamo andati amo nella sua trattoria, da sempre abbiamo fatto parte del suo mondo. Ci sono tanti nomi da ricordare al tavolaccio, ma non ci sono date, noi gabbiani, siamo seduti lì 'da sempre'.

Vinicio Sighinolfi

ALMENO ALTRI 50

Auguri ad Ermes per i suoi primi 50 anni di attività, gliene auguro almeno altri 50.
Non riesco ad immaginarlo sulla panchina di un parchetto, o attento agli sviluppi di un cantiere stradale, le bretelle allentate da un calo di peso, la bicicletta a mano con il cestino vuoto e lontano dalla sua attività e dalla sua vita.

Il Gabbiano Geminiano

BENEFATTORE DI ANIME !

Auguri Ermes, anche da me. Sono il Gabbiano Geminiano doc, quello che tu hai accettato in casa tua, per la verità in trattoria, e che da allora è diventato il tuo inseparabile compagno di viaggio. I disegni e i quadri, le cartoline che i tuoi amici e clienti ti mandano da tutto il mondo, le statuette, i piatti, le poesie che in tanti ti hanno regalato su di me, sono ormai il mio nido, il mio riparo dalle cattiverie del mondo.
Quando vengo a mangiare e a stare bene in compagnia, ai tuoi tavolacci, torno fuori che sono un altro (e non è solo l'alcool), in pace col mondo, di nuovo amico di tutti.
Grazie sincero, a te e alla Bruna, che mi fate sentire sempre a casa mia e mi fate star bene, grazie a tutti gli altri Gabbiani dello stormo che con le loro grida e le loro risate, mi fanno sentire vivo. Auguri Ermes, da 50 anni benefattore di anime (quella nostra, dei gabbiani, è un po' nascosta, ma è tanto grande!).

Alberto Mantovani

GRAZIE DI ESISTERE COME OSTERIA E COME PERSONA

Colgo l'occasione dell'importante traguardo dei 50 anni di attività di Ermes per portare il mio saluto e la mia gratitudine per il solo fatto di esistere, come osteria ma soprattutto come persona. Ho tanti bei ricordi di Ermes, la prima volta che entrai, era il 1998 ero appena eletto presidente della Camera di Commercio, ebbene mi viene incontro dicendomi che da me si aspettava un cambiamento radicale della Città, io risposi che non era di competenza della Camera di Commercio in questo genere di cose ma che dipendeva dall'amministrazione comunale in persona del Sindaco. La risposta che mi diede con molta spontaneità è stata Tee un gabbian, da lì diventammo amici e per tutti i 10 anni che rimasi in Camera di Commercio lo frequentavo di sovente. Ho sempre sostenuto che Ermes è un gran bravo "venditore" perché il vero cuore pulsante della cucina è senza dubbio Bruna gran lavoratrice e di una qualità umana unica. Voglio ricordare che in occasione del quarantesimo la Camera ha voluto ringraziarlo con una targa a testimonianza dell'impegno che Ermes e Bruna hanno dato per il continuo affermarsi della tradizionale cucina modenese. Spero e mi auguro che possiamo avere il piacere di pranzare da Ermes ancora per tanti anni. Tanti cari auguri a Ermes e Bruna.

Maria Carafoli

MARIOTTO E I MALTAGLIATI

Novembre 2011, Teatro Pavarotti, al termine delle prove per la sfilata della Maison Gattinoni invito l'amministratore delegato Stefano Dominella ed l'eclettico stilista e showmen Guillermo Mariotto a pranzo da Ermes. Entusiasti i due acconsentono, gli racconto che in cucina c'è la regina Bruna, una cuoca con i fiocchi che sa interpretare magistralmente a cucina modenese. Al suo fianco il tuttofare Ermes, anima della città, un personaggio unico, generoso dalla testa ai piedi, ma anche un tipo "pane al pane e vino al vino". Spiego che quando si entra da Ermes il vero ed unico personaggio è lui, quindi bando ai titoli anche se blasonati, poche storie e niente permalosismi, altrimenti si cambia posto.
Entriamo dopo un po' di fila, sono accolta con il solito "gabiana" e ci sediamo. Passatelli, cotoletta con purè, gioia per il palato di tutti noi, pranzo terminato tra mille complimenti da parte dei miei ospiti, foto di rito, ma mentre stiamo per alzarci il nostro Ermes attraversa la sala con una terracotta fumante contenente i maltagliati con i fagioli. Mariotto incuriosito chiede ad Ermes "che piatto è?", non lo avesse mai fatto!!! Ermes intima di restare seduti e dopo pochi minuti porta i maltagliati a Mariotto, che inutilmente si dichiara più che sazio, ordinando di mangiarli e..."tes gabian!", il tutto accompagnato da un bel scappellotto.
Detto fatto, Mariotto liquida il piatto in pochi minuti ed alzandosi conclude, rivolgendosi a Stefano Dominella che se la ride, "qui torniamo!", altro che la tavola della Regina Elisabetta dove si erano seduti pochi giorni prima! Io, molto soddisfatta, ribadisco: Ermes è Ermes...più la Bruna!

Massimo Bottura e lo staff La Francescana

TEGH TOTA LA VÉTA!

I momenti insieme sono stati tanti e sempre speciali. Un chilometro scarso e pochi minuti a piedi dividono la tua trattoria e La Francescana; i più sprovveduti ci possono anche pensare lontani, invece io e il mio staff vogliamo gridarti: Ermes, tegh tota la véta!

Daniele Sitta

QUALCOSA DI IRRIPETIBILE

Quando sotto il porticato del Comune, in mezzo alla gente, senti urlare nei confronti del Sindaco e dell'assessore al Centro storico " Veeh du gabian!!" e come risposta l'urlatore riceve un affettuoso abbraccio, siete certi di trovarvi di fronte Ermes. Lui, il suo apostrofare, il grembiule da oste che svolazza sulla bici sono l'espressione piu' viva e forte della vera modenesitá. Una modenesitá fatta di giovialitá, della franchezza disarmante del dialogo diretto, della disponibilità verso gli altri, della straordinaria capacitá professionale dimostrata in una vita di lavoro. Il "fare bene il proprio lavoro" e' espressione di una etica professionale e di vita, di passione per quello che si fa, senza la quale non si rimane un simbolo per 50 anni. Ovviamente si e' grandi e inimitabili osti se si é come Ermes, ma se si ha anche la fortuna di avere in cucina una cuoca eccezionale con Bruna. Una coppia perfetta nell'Osteria come nella vita. Quante volte, vinti dalla stanchezza di un mestiere faticosissimo e che ti prende tutti gli spazi di vita, hanno detto di voler smettere.
Tu capisci che sarebbe un loro sacrosanto diritto godersi un po' la loro vita, ma vieni subito preso da un egoismo perfido e speri che non sia vero perché sai con certezza che Modena senza la loro trattoria, senza Ermes e Bruna non sarebbe piú la stessa.
Verrebbe a mancare qualcosa di irripetibile che fa bella l' anima profonda di Modena.
Quindi, con tutto "l'egoismo" di cui sono capace, auguro a Ermes e Bruna altri 50 anni in via Ganaceto, con immenso affetto.

Romolo e Carmen di Runcaciò

A BRUNA E ERMES CON TUTTO IL CUORE

Se zinquànta eglièin ed nòz,
a ghè d'òr un bel scartòz;
mo se-glièin 'd'na tratoria,
l'è 'l sufrét mgnór c'a se-gh sia.

Stefano Totaro

MESSAGGERO DI COTICHE BARDATO

Come nel quadro "Il quarto stato", al suon romantico e secco del tappo che spara
e cerca nell'aria la libera via dei nostri pensieri, il ribollire del popolo avanza.
Ascolta e trova, nei fieri acuti d'inverno come nelle calure d'acciaio, strada antica che
ancor prima del tappo ad annunciare, accoglie a rifugia al porto . Sei dunque tu, Ermes
messaggero di cotiche bardato, ad annunciare saggezza su passato e immanente ,
a rimembrar presente perché, nel tuo regno, è oggi da un secolo a metà.
Se la pioggia di vino diventasse seta e dalle mani di Bruna venere
afferrata, tesa e tirata si trasformasse in sipario, quale sfilata di stelle potrebbe
paragonarsi mai all'imprecar gentile alla calata erronea della carta
al revocar maldestro del marone pedestre canarino
o all'incespicare infelice di chi affronta il dicotomico nueter contro vueter?
Ermes i suoi giganti buoni nell'olimpio di ganaceto
sono la spuma frizzante di un cuore
che al bicchiere reclama Modena e all'ardore di giovani
la libecciata di una scoppola che fa voltare le navi
Potente e gentile, sereno e variabile sul far dello sclere
a te, come una fede, la città augura e rivolge un credo: noi ce l'abbiamo, gli altri no

Gian Stefano Spoto

ERMES DUEPUNTOZERO

Anni 50, abitavo in piazza Matteotti, elementari alle Campori, in via Ganaceto. Tutte le mattine, merendina a forma di pesca ricoperta di un velo di zucchero non a velo, in un piccolo forno di via Taglio. Poi si girava a destra, si imboccava via Ganaceto e, poco dopo, appariva Ermes, sulla sinistra. La retorica vuole che io, bambino, sia stato attratto irresistibilmente da questo futuro simbolo della modenesità. Niente affatto, anzi, forte della mia pesca dolce nella cartella consideravo quel posto roba da vecchi, anche se nella storia sta entrando ora.. Sognavo altro, il fast food che allora esisteva, anche se qui non se ne parlava. E mentre da Ermes la signora Bruna creava ogni giorno il senso della modenesità, una modenesità effimera, in piatti che si svuotavano in pochissimi minuti, io cercavo gli hamburger di Burghy, una specie di surrogato di Mc Donald's, il mio mito, che andavo a cercare in Inghilterra, poi in America: quanto erano fortunati all'estero! Gran viaggio in Oriente. Uscito dal mio albergo di Hong Kong, vidi Burger King, poi Benetton, Stefanel, Mc Donald's, e tutti i negozi delle catene che quotidianamente trovavo a Bologna, a Milano, dovunque. Non feci alcun ragionamento sulla ricerca delle radici, ma è un fatto che questa omogeneità che si sarebbe chiamata globalizzazione e sarebbe diventata una persecuzione spingeva anche quelli come me, tecnologici e modenesi, a valorizzare l'unicità degli Ermes. Dove non ero mai entrato, roba da vec, pensavo. Ma quelli che hanno iniziato a scriverne fantastiche recensioni su Trip Advisor e dintorni non erano vec, erano e sono trentenni e quarantenni duepuntozero. Vec, ora, sono io, che da sedici anni abito a Roma, e che ogni tanto, quando la mensa Rai mi satura, fuggo in uno dei ristorantini intorno a viale Mazzini. Dove non si parla modenese, non volano i gabiàn e le lasagne si fanno con la mozzarella. Egregio ingegner Moretti, lei che fa tanto per accorciare l'Italia con la Frecciarossa Mille, faccia la Tremila, con fermata a Modena dove arrivo in venti minuti da Roma. Dalla stazione, via Ganaceto e poi corro verso casa come facevo da bambino, uscendo dalle Campori. Solo che mi fermo da Ermes, e se non c'è fila, gli chiedo scusa per averlo trascurato, mi immergo nella modenesità, poi torno nella capitale e racconto aho, ve dico dove se magna bene, appena fuori Roma, annatece. No, non è sul mare, anche se ci sono i gabbiani. E' solo una magia modenese, una delle tante.

Mario Leone

IL "FENOMENO" ERMES

Gli studiosi di marketing, se davvero si tratti di una scienza, dovrebbero studiare il fenomeno *Bruna ed Ermes* e non soltanto perché sono arrivati saldi sulle loro gambe al traguardo dei cinquant'anni di gestione familiare, *rara avis in terris*. **L'Ermes - pensiero**, per intenderci, sembra corrispondere ai versi di Vinicius de Moraes: *non voglio essere moderno, voglio essere eterno*. Passano le primavere, quelle di Ermes si avvicinano a quell'età che i francesi dolcemente definiscono non ottanta, ma quattro volte venti, ma la formula non cambia. Cucina del giorno e del territorio, come i vini di Cristina Messori, di sorridente semplicità. Solo l'acqua è straniera, ma qui è quasi fuori posto. Il tutto ad un prezzo davvero alla portata di tutte le tasche, persino nel giorno di magro, il venerdì di baccalà e polenta. Non manca un pizzico di ruggente teatralità che certo ci si aspetta da un personaggio come Ermes Rinaldi, non a caso nato il 13 agosto come Fidel Castro.

Ermes è giovane di spirito ed anche di portamento, la Signora Bruna mantiene un fisico da modella davvero invidiabile. E il sibarita (Eugenio Montale *docet*) che è in noi e annusa la mensa come un bracco spera per scaramanzia che Ermes smetta di minacciare di passare la mano.

Una lontana parente di chi scrive, la quale dall'età di trent'anni si lamentava ogni mattina dei dolori fisici che l'affliggevano, al punto da farle temere la morte, quando compì i cento anni baldanzosamente affermò che forse non si muore, gettò il bastone e a chi le chiedeva come stava continuava a ripetere che la salute non era mai stata così buona. Auguriamo ad Ermes di arrivare a cento anni sul ponte di combattimento in buona salute, con l'entusiasmo per il lavoro dettato dalla passione e affrancato dalla necessità. ***Il tutto con la compagnia sempre più numerosa*** degli amici e clienti per i quali nulla deve cambiare perchè, come diceva Lino Toffolo a chi gli chiedeva come mai continuasse a presentare a teatro il repertorio che gli ha dato successo, "*tutti i giorni sono gli spettatori che devono cambiare, mica io*"...

Benny Benevento

È PROPRIO LUI!

Flaco

QUANDO SEPULVEDA È VENUTO DA ERMES

Quando arrivai a Modena nel 75 come asilado politico, fra una sbornia e l'altra, con l'amigo Vinicio Capossela, dobo le nueti fatte a suonare e cantare al Florida, il giorno a dopo, anche por farci pasar la nubola de fumi di alcol, ci recabamo a pranzo en cuel picolo bucco, pero molto familiare per che mi ricordava i locali di puerto mont (la puerta de la tierra del fuego) (cile) ho fatto subito la conocenza di Ermes, ero un po arraviato per il modo come sono stato acolto, una sberla sul copetto ei gabian vai aseder e magna. E poi non è posibile non esere amigo de ermes. Quando Sepulveda è venuto da Ermes fu la sua spirazione per scrivere la Gabianella e il gatto. Portai il nostro Consule generale di Milano, non fini mai di ringraziarme per aberlo portato in quel posto cosi caracteristico, Yo sono Flacoleo Maldonado, per tutti Flaco e yo parlo itagnolo.

Romolo Levoni
(2006)

ÙN GABIÀN A MÒDNA

A-ghè 'na gran samàna
'sta not, sóv'r-a-l'altana.
I triganèin mudnés
ièin agitê, per via
d'un'et'r usèl, mai vést,
c'àn-nés-sà cus'al sia.
Àl per una cumàta,
cùn el sô grandi êl…
àl blésga immèz a-l'ària
alzér come-ùn mantêl…
L'è stóf e megher stlê…
Àl dis c'al vin de'd via…
Àl zzérca un certo Ermes
c'al gà 'na Tratoria…
Dàl Kenya, un biglitèin
mandê chè da-i sô fiô…
chi-èin in adozioun
cùn di-èter ragazô…
Perbàco! L'è che vsèin…
a te'gh purtàm dmatèina
pasànd da la Pumpósa
e da la Ghirlandèina…
Àl gióren dop, insàmm,
i fàn soquànt girtèin
pò, quànd i-àl vàden fóra,
zò cùn àl biglitèin!
'N'ucèda… nes in aria,
i oc sàt a la man…
un ùrel… come-àl troun:
hei!… tè… vin chè… GABIÀN !

Beppe Zagaglia

E NO, CARO ERMES...

Ermes "A sun arivé in dal mel e novzeint santa tri, al quater ed nuvamber. Modna l'era diversa , la sembreva n'etra cite rispet inco. Qui in via Ganaceto c'erano il calzolaio, il carbonaio, la serta, la zuntadora, la petnadora, e n'ustaria cla feva sol dal gnoc fret e na quelch volta di macaroun. L'ho presa io con la Bruna e anch'io mi sono messo a fare il gnocco, e an ciamamel menga lo gnocco, al gà ragioun Zagaia quand al dis che lui lo gnocco si rifiuta di mangiarlo! Poi ho cambiato e facevamo le tagliatelle, lo zampetto e adesso anche le lasagne, passatelli poi gli involtini, polpette fritte e il venerdi da magro, ma la nostra specialità è la cotoletta e a gh'è seimpre in streda dla geint che aspetta il suo turno, ma am sun stufé e a voi srer butega!" E nò, caro Ermes, non puoi farlo altrimenti dove troviamo una trattoria, quasi un'osteria come la tua? Va beh che dobbiamo sopportarti ma dov'è che si mangia bene e si spende poco, con un menù settimanale che mi sembra di tornare bambino quando in casa mia il lunedì c'erano le tagliatelline in brodo, il martedì i maccheroni e così tutti i giorni. Ero in famiglia e andare da Ermes è come essere a casa con la differenza che forse qui si mangia meglio. Il merito è della Bruna, ma col vantaggio che i piatti sono buoni anche perché sono conditi dalla simpatia di Ermes.

Vinicio Capossela

ERMES, DIO DEI VIANDANTI...

Nella vita del cosidetto "fuori di casa", la trattoria familiare e' spesso stata la sede della "seconda famiglia", quella del rinfrancamento dalle temperie domestiche, quella dove ritrovare, insieme al desco caldo, quella scintilla di vita selvaggia, di ribellione alla regola, di senso della ghenga e della ciurma, che fa uscire di casa per comprare le sigarette e non tornare mai più ... Forse non si tornerebbe più davvero se non ci fosse "la seconda famiglia", asserragliata dietro il vetro appannato del locale, a fare da salvagente ed argine per queste mareggiate. Uno ritrova quella parte di se' e insieme ritrova anche la forza di ritornare a casa. Poi ci sono quelli senza casa proprio, come ero io nei giorni in cui alloggiavo in un appartamento buio, la cui unica finestra affacciava sulla piazzetta della Pomposa. I risvegli erano tardi, dopo le notti del Florida, la colazione si saltava e se si era fortunati, si riusciva a trovare, d'inverno, il caldo nido di " Ermes".. Un nome un destino..Ermes.. Deità' dell'antica Grecia, protettetrice di viandanti, inquieti, commercianti e girovaghi. Per Ermes si formavano ai bordi delle strade alti mucchi di pietre, le pietre che il viandante, con gesto sacro, lanciava dietro di se' .. Su quei mucchi di pietre cari al dio dai piedi alati, i viandanti usavano lasciare parte del loro cibo per chi fosse venuto dopo, come in una specie di catena di solidarietà benedetta da mito. Così è' stato, in un certo modo, per i quadrettini in brodo di Ermes, coi fegatelli sopra, rinfrancamento da gavetta militare, lungo il fronte delle piccole battaglie della vita. L'oste, "Ermes", ha sempre accolto i suoi accolti, col titolo di "gabian..", gabbiani, perché i gabbiani girano, se ne vanno a zonzo, incarnano forse quell'affiancamento dalle responsabilità, quella sospensione della responsabilità che si realizza in taverna, da Ermes appunto. La taverna e' il punto franco, in cui si sospende la gerarchia sociale .. Professionisti, operai, lavoratori, medici, uomini di cultura alta e bassa, tutti diventano paritariamente "gabian", così come li nomina l'oste dalla faccia carnosa e chiara, come la sua cucina. Una cucina solare, franca, priva di oscurità e di mezze misure. Sono i luoghi a permettere i riti. I riti cessano quando viene meno il luogo della celebrazione. Per questo i semiti piansero tanto a lungo la distruzione del tempio di Gerusalemme. Quest'anno Ermes festeggia un traguardo importante: le nozze d'oro dello sposalizio reiterato ogni giorno con la sua trattoria. E gliene siamo tutti grati. Un matrimonio fedele, che non ha previsto lifting, ri-abbellimenti, ristrutturazioni. Il locale e' invecchiato con i suoi sposi senza barare .. Ha indossato al meglio le sue rughe, i suoi tavolini, le sedie, le suppellettili, la cucina, i suoi profumi. Forse per non turbare il senso d'orientamento dei suoi praticanti, che sono di tutte le età, e che con senso di gratitudine si ritrovano in quel titolo di "gabian", e si fanno lì dentro un volo, tra le chiacchiere, il racconto, il gioco. Su unica piccola barca stanno a fianco compagnie roboanti e solitudini meditative. Questo e' il dono dell'ospite, da sempre accudito da Ermes.Forse anche Ermes sa, come Omero, che ogni ospite e' sacro perché potrebbe nascondere un Dio.. Il Dio gabbiano. Cento di questi anni Ermes, e grazie, da parte di tutti i viandanti.

MAURO FORGHIERI

I CINQUANT'ANNI DI ERMES

La mia città è ricca di arte, che la rendono una delle più caratteristiche e più cariche di contenuti d'Italia. Il nome Ermes però apre un' altro mondo,che tocca molto la sensibilità di noi modenesi,la nostra storica cucina,i nostri storici locali. Cinquanta anni non sono nulla per la storia ma per un ristorante sono una vita di successi ed Ermes e sua moglie la hanno saputa vivere nel migliore dei modi. I suoi clienti sono prima di tutto amici e fare parte della fila, che aspetta di essere accettata nel suo piccolo ma comunque capiente locale, è di molti di noi modenesi. Io poi in particolare, ho iniziato a frequentarlo quando da poco laureato trovavo l'atmosfera da Ermes la più genuinamente modenese e quindi anche un po' mia. Ma i meriti di Ermes, di sua moglie e degli amici di Ermes vanno oltre la cucina ed i suoi cibi della tradizione perché ha saputo anche esprimere bene quella generosità, che, pemettetemelo, è tipica di questa piccola città, che sa difendere così le sue origine di terra emiliana.

ANNAROSA ANSALONI

AL "TAVOLO DEGLI AMICI"

Per chi come me non è di Modena, essere ammessa al "tavolo degli amici" è come ottenere la cittadinanza geminiana. Il tavolo è quello lungo in fondo alla sala, fra la cantina e il wc, ottimo osservatorio sul va e vieni dei clienti. Cari avventori di Ermes, preferibilmente di genere femminile, sappiate che prima ancora di sedervi a tavola la giuria degli "amici" avrà già emesso il suo verdetto, non sempre amichevole. Ma se volete sapere come sono fatti i modenesi, basta sedersi tra Romano, Andrea 1, Andrea 2, Ciccio, Claudio, Fausto, Fabrizio e altri "eletti", e ascoltare. Si va dalle donne, ai ricordi, al salame, alla politica, in ordine sparso, sempre più sparso più sono le "bocce" di lambrusco svoltate. Un teatrino che replica tutti i giorni, senza copione perché la compagnia è affiatata. Tanto affiatata che "gli amici di Ermes" sono diventati un'associazione e fanno del bene alla modenese, col gnocco fritto. Lo vanno a fare dove c'è bisogno, portando allegria, profumi e incassi in beneficenza. I modenesi di Ermes: robusti di stomaco e di cuore.

LUCA BONACINI

QUELL'ANGOLO DI MODENA COSÌ VIVO

Quando hai qualcuno che vuole tradizione pura, è lì che lo devi mandare. Una trattoria dove tutto ruota intorno ai suoi fondatori, l'amorevole e puntuale Bruna che è in cucina a preparare i piatti della tradizione, e il funambolico Ermes che è in sala e indica agli ospiti dove sedersi, a modo suo, a seconda dell' umore, che è segnalato da un comodo "indicatore" alla parete, che è meglio consultare prima di contrastare il patron con richieste gastronomiche ardite. E' inutile cercare di telefonare, il numero viene dato a pochi eletti, ma il locale è annoverato nelle agende dei gourmet di mezzo mondo, grazie al paziente e inesorabile passaparola, ancora il modo migliore per mangiare bene quando non si conosce il territorio, a dispetto delle guide. I critici gastronomici affermano che se qualche ora dopo non ti ricordi almeno un piatto del menù che hai consumato, vuole dire che non c'era personalità in quella cucina, ti sei solo sfamato, e hai perso tempo. Quello che non succede da Ermes, quella cucina è vera, è un esperienza che porti con te, nella semplicità delle materie prime locali, di una proposta che ha i suoi ritmi, ed è cadenzata dai giorni della settimana e allora ecco i passatelli in brodo, le tagliatelle al ragù, i maccheroni al pettine, preceduti da salame e ciccioli, poi le polpette di carne, i bolliti di manzo e di gallina, lo zampone e il baccalà, e al termine il bensone da pucciare letteralmente nel Lambrusco di Sorbara che accompagna tutto il pranzo. Un luogo caro ai modenesi, senza formalismi, cambiato poco o niente in questi anni, dove vai per rivedere Ermes e i vecchi amici, e mangiare quello che vuole lui, ma sai che è il meglio che può proporti, Chissà quale sarà il tavolo dove si rifocillava il prof Biagi nelle sue pause dall'Università, o quello dove pranzava Einaudi quando era a Modena, e veniva con l'amico Giuliano Della Casa, non l'ho mai chiesto a Ermes, per lui tutti i clienti sono uguali, li accoglie con la medesima burbera umanità. E' una delle ultime trattorie nel centro della nostra bella Modena, a pochi passi dal palazzo dove dormì e si ristorò Napoleone, a ridosso dell'affascinante piazzetta Pomposa e della Aedes Muratoriana, un locale di cui i modenesi sono fieri, ne difendono le sorti, con le unghie e con i denti, e appena esce un rumors sulla possibile chiusura della saracinesca, tutti si ergono a difesa dell'ultimo oste modenese, sperando che sia una "bufala", per dirla alla geminiana. Una città vissuta da Ermes in pienezza, lo puoi incontrare mentre torna dal mercato dove si reca a fare la spesa tutti i giorni per rifornire la cucina di Bruna, oppure mentre offre il suo tempo e "ci mette la faccia", in un occasione conviviale invitato per una causa nobile da sostenere, e insieme a "Gli amici di Ermes" frigge il gnocco, che poi consegna ben caldo ai presenti, riempiendo il cestone di vimini della sua inconfondibile bicicletta, regalando un sorriso.

FRANCO GUERZONI

UN LUOGO ROMANTICO… E DEMOCRATICO

La trattoria Ermes è stata, ed è per me, non assiduo frequentatore, una sorta di macchina del tempo. Si è accolti dai vapori della cucina e dai profumi mescolati delle pietanze, quasi un antipasto. Una accoglienza quella di Ermes senza nessuna convenienza, un saluto frettoloso all'ospite nel suono dei piatti in movimento. Entrandovi ho sempre avuto la sensazione forte di un balzo indietro nel tempo, verso quel "prototipo" di locanda, spesso da me soltanto sognata, amata dagli artisti del novecento e presente in tanta letteratura del secolo scorso; si potrebbe oggi definirlo un luogo romantico, frequentato dalle più diverse persone, un luogo davvero democratico. Una istituzione cittadina, un simbolo, che sopravvive in un tempo nel quale il cibo conosce la sua massima fortuna, tema che compare a torto o a ragione nella parola di tutti. Ermes non è soltanto il cibo che propone, piuttosto si configura come uno spazio di incontri occasionali, stimolato dai racconti dei suoi tanti frequentatori. Ai tavoli, si possano incontrare ancora persone con il piacere del saluto, si possono incontrare ancora quelle figure che si pensava relegate alla pittura dell'ottocento e che invece mangiano un piatto di pasta con te, rompendo il silenzio della diffidenza, magari con il verbo dialettale. Uno stare insieme stretto, condizione oggi assai rara. Il frastuono dei patti si mescola al vociare animato dei commensali, fianco a fianco nell' attesa della desiderata pietanza che rompe la giornata a metà. La trattoria Ermes è quindi nel suo "specifico" una somma rara di cucina e società, un bene prezioso da proteggere nella sua dichiarata e presente antichità. Auguri Ermes.

ERIO CARNEVALI

UN MONDO AVVINCENTE

Conoscere Ermes è entrare in un mondo avvincente. Un mondo che rimanda ad un passato mai perduto, a dei valori mai dimenticati. Non si tratta solo della tipicità della sua gastronomia, quanto piuttosto dell'aura che la circonda. Un interno d'ambiente che ti sorprende e ti delizia. Ermes rappresenta la parte più vera e indimenticabile della modenesità.

SANDROUN PAVIRON E FAMJA

LETTERA A ERMES

Dal tratorìi a ghe nè dimandi

ma dal mudnesi agh nè armes pochi

L'è per i Zemian 'na bela fortuna

guster la cusina nustrana cum-a fà la Bruna

El cosi genuini i savor ed na volta

is troven sol chè !! ERMES ascolta:

tin dur .... che me a zerch ed gniret adrée…

GIANNI VOLPI

TRICOLORE 2011

LUIGI BONI

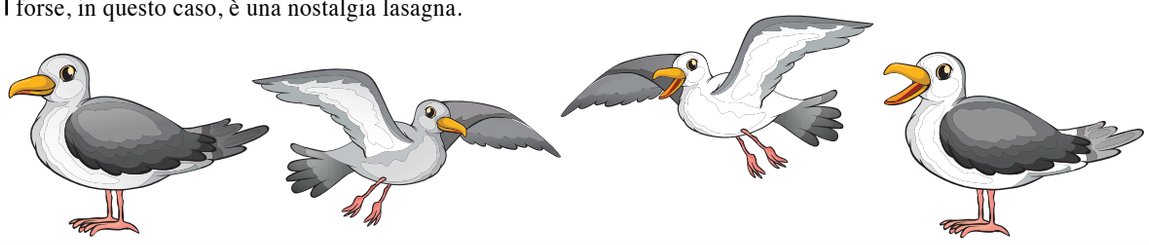
UN SALUTO DAL 1963

Esattamente 50 anni fa, in via Ganaceto, al posto di Ermes, c'erano i miei genitori, ed io, ragazzino, facevo il caffè in quella che era una antica Piola divenuta Bar Trattoria Boni. Poi, nel 1963, i miei vendettero al nonantolano Ermes Rinaldi e rimase, anzi tornò ad essere una trattoria e osteria con l'anima della Piola. Che emozione pensare che la ricetta dei passatelli, alla Bruna, la diede mia mamma! Infatti per un po', non so se giorni o settimane, la giovane Bruna venne affiancata da mia madre ed ora io lo ricordo con vanto ed emozione.
Oggi io non faccio più caffè ma 'sperimento' vini e, in cantina l'altra sera, Ennio mi ha detto dei festeggiamenti che state preparando. E' quindi un onore ed un piacere poter mandare un caro saluto e i miei migliori auguri a Ermes e alla Bruna, con l'orgoglio di poter dire "in quella storia lì, ci sono stato anch'io!".

Stefano Marchetti

VALERIA E LE LASAGNE

La mia amica Valeria rimpiange ancora il lunedì degli anni in cui insegnava a Modena. Perché tutti i lunedì per lei le lezioni finivano alle 12, o giù di lì, poi al pomeriggio c'erano le riunioni di programmazione. E allora, tutti i lunedì a mezzogiorno o giù di lì, quando suonava la campanella, Valeria attraversava il Foro Boario a piedi, prendeva via del Voltone e dopo pochi passi era da Ermes a mangiare le 'mitiche' lasagne. "Alte così, ma digeribilissime. Al pomeriggio si ripartiva con gusto", racconta con entusiasmo. E poi tutti i lunedì, quando Ermes la indirizzava a un tavolo, trovava sempre qualcuno con cui conversare: spesso erano stranieri capitati lì, nella tana della buona cucina, e già estasiati dai sapori, dai profumi, dall'atmosfera. "Si conoscevano persone di ogni genere, si parlava di Modena, della città e delle sue bellezze, e tante volte mi chiedevano informazioni su come raggiungere il Palazzo Ducale o come andare in piazza Grande – dice Valeria -. Perché erano appena arrivati in città, e la prima tappa era proprio Ermes". Eh già, il mondo saporito di Ermes è forse quello che Valeria ricorda con più affetto di quegli anni a Modena, e ogni tanto la riassale una nostalgia canaglia. Che forse, in questo caso, è una nostalgia lasagna.



Andrea *Lucky* Lucchetta

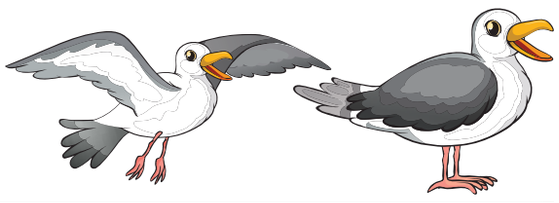
SENZA PERDERE L'ENTUSIASMO

La E di Europa mi stimola nella ricerca delle Eccellenze Enogastronomi...che… resistono alla globalizzazione. Ermes..come Ermanno (Trattoria Juffa…) hanno la E di Entusiasmo Eclettico in un ottica Encomiabile nel voler assolutamente far Eccellere i prodotti a Km zero attorno alla Ghirlandina. L'impatto Entrando è sempre lo Stesso… gli anni passano… ma Ermes è sempre lu.i Empatico, Entusiasta nel volerti Erudire sul suo menu' del giorno..che giorno dopo giorno lo ha portato ai 50 anni senza fargli perdere l'Entusiasmo per scalare i prossimo 50 sperando che nell'Entourage di amici gestori ci sia sempre qualcuno che possa far tramandare l'Eccellenza dell'osteria da Ermes che come direbbero i romani… Er Mejo.
Un abbraccio da una torre di Modena molto trasversale… come il taglio del tuo salame Ermes.

Aldo Sisillo

QUADRUCCI E OPERA LIRICA

Ogni volta che nel nostro Teatro arrivano tecnici e ospiti da altre città la prima cosa che ci chiedono è " a che ora c'è la pausa? ché dobbiamo andare a mangiare da Ermes !" Piatti di profumo sostanzioso, fatti con i sapori della tradizione modenese offerti senza tanti convenevoli e consumati gomito a gomito coi vicini occasionali, magari dopo aver fatto la fila fuori con qualsiasi tempo… Ermes ! il tuoi maccheroni al pettine con ragout e fagioli, i quadrucci in brodo coi fegatini, il coniglio e tutto quello che offri si accompagnano magnificamente ai sapori dell'opera lirica che vive qua a Modena.



GLI AMICI DI ERMES RISERVA DOC

Diego Poluzzi

L'ABBRACCIO

Welles e Cristina

L'ESPERANTO DELL'OSTE

Il mio nome é Welles, ma quella sera del 1994 in Via Ganaceto quel cordiale signore in canottiera seduto con la seggiola in mezzo alle gambe, nel darmi il benvenuto nel quartiere, decise che quello non era un nome e che lui mi avrebbe chiamato Carlo. É così che da vent'anni nella trattoria di quel signore i frequentatori abituali mi conoscono come Carlo. Valeva la pena di cambiare nome per poter godere per vent'anni della amicizia di Bruna e di Ermes. Sì perché oltre a godere come tanti altri dei piaceri della Trattoria, Cristina e io abbiamo avuto il privilegio di frequentare, conoscere ed apprezzare queste meravigliose persone anche fuori dalla ufficialità. È fortunato chi ha potuto apprezzare in questi 50 anni la cordialità di Ermes e la bravura di Bruna (oltre alla simpatia dei numerosi collaboratori), ma é stato un grande privilegio aver potuto apprezzare anche la loro intelligenza, sensibilità e cultura chiacchierando la sera mentre, stanchi ma soddisfatti, rientrano in casa, o la domenica mattina mentre consolano i numerosi clienti delusi che non conoscono gli orari della trattoria. Un'amicizia anche un po' interessata (da parte nostra) per le frittelle di baccalà che a volte Ermes mi infila in tasca mentre rientro a casa o per le insuperabili cotolette che la Bruna conserva per Cristina.
Un'esperienza umana, prima ancora che gastronomica. Perché le ore passate in Trattoria in questi anni le ricordiamo per la cucina, certo, ma anche per il piacere del clima di serenità e amicizia che si gode in questa stanza, che sembra molto più grande di quello che è in realtà. Mi piace ricordare anche questo regalo di Ermes: si arriva in trattoria da un mondo dove tutti sono delle fastidiose presenze, se non dei pericolosi avversari, ed improvvisamente il commensale che hai di fianco, che ti sgomita o che parla ad alta voce diventa un simpatico amico con cui condividere il poco spazio e il piacere di essere lì. Senza eccezioni e senza distinzioni di alta e bassa gente che lì sono solo "gli amici di Ermes" (come recita la mia T-shirt preferita), compresi i forestieri, che vengono coinvolti nel fantastico "esperanto" dell'oste, fatto di gesti internazionali e sorrisi che superano ogni barriera linguistica (e comunque tanto devono mangiare quello che decide Lui). Dieci anni fa portai in trattoria dei clienti giapponesi: mi scrivono ancora per chiedermi di Ermes.
Si potrebbe riempire un libro di mille pagine con simpatici aneddoti e inimmaginabili episodi (spero che qualcuno scriva questo libro prima o poi), ma uno che racconto spesso a quei pochi amici che ancora non conoscono Ermes lo voglio citare: l'imbarazzo di un distinto signore, neofita purtroppo per lui, che si vide accompagnare cordialmente alla porta e si sentì spiegare dove trovare un ottimo ristorante in cui mangiare i tortellini alla panna che imprudentemente aveva tentato di ordinare (capì l'equivoco, rientrò e credo sia diventato un cliente assiduo).
Io e Cristina abbiamo potuto godere di tutto questo solo per venti anni, ma per fortuna Bruna e Ermes sono eterni (non può essere altrimenti) e potremo quindi continuare per sempre a svegliarci con il rumore della serranda che Ermes apre tutte le mattine alle 7 e a rincasare con il piacere di un loro sorriso e di un loro saluto.

Benny Benevento

BRUNA...BONISSIMA

Raffaella Quaquaro

QUEL MODO DIRETTO E CALDO

Se qualsiasi altra persona si rivolgesse a me chiamandomi "bionda", probabilmente mi darebbe fastidio. Certo non Ermes, perché proprio quel modo diretto e caldo di rivolgersi ai clienti riassume il senso della sua osteria. Un luogo dove ti senti come a casa, e non solo per il tipo di piatti che vengono serviti. Un tempo locali come Ermes erano la norma, oggi sono un'eccezione, forse perché il mangiare è uno status symbol e anche la trattoria è diventata fighetta. Quando entro da Ermes, invece, mi sembra di tornare alla tavola di casa, quando mio padre mi diceva "oggi c'è questo da mangiare" e non c'era gran spazio per alternative. Ci si trovava a tavola per nutrirsi, è chiaro, ma anche per stare insieme, chiacchierare, scambiarsi opinioni su quello che accadeva intorno a noi, senza quella fretta che divora le nostre giornate. Quando dico che vado da Ermes, in genere il commento è: "Ah, allora vuol dire che oggi non lavori più". Il riferimento ovviamente è alla quantità del cibo e alla qualità della digestione. Ma un fondo di verità c'è: ti siedi lì e dimentichi tutto, compreso l'orologio e lo smartphone. Senza fretta (anche perchè "a chi ha la scimmia" recita un cartello all'ingresso "vengono servite solo... banane"). Ti siedi e vorresti non alzarti più, come se fosse un giorno di festa.

Don Govoni, *Chicago, Usa*

IL CIBO GLORIOSO DEL RISTORANTE SENZA TELEFONO

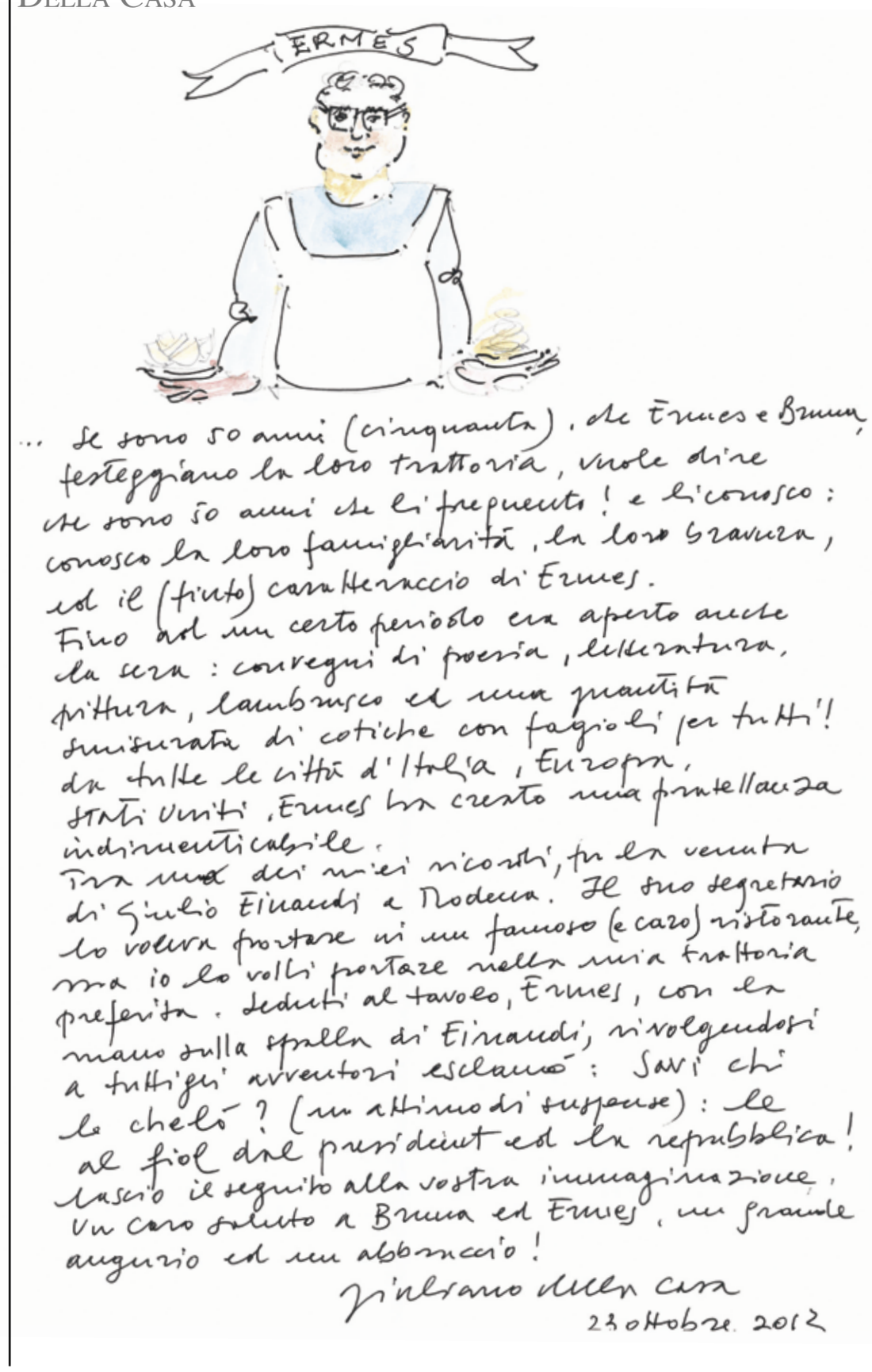
Più di dieci anni fa lessi da qualche parte che per sperimentare "l'ultima vera osteria a Modena" si doveva far visita a Ermes. Quando ho imparato che i miei parenti di Cento non ne avevano mai sentito parlare, ho capito che sarebbe stata veramente un'esperienza da ricordare! Dal tentare di trovare il "ristorante senza un telefono" in via Ganaceto nei giorni in cui ancora non esisteva il Gps, allo stringersi nei tavoli che sono quasi uno sull'altro, fino al mangiare il cibo glorioso nella tradizione della cucina casalinga modenese, da allora Ermes è diventato una tradizione di pranzo per me e per la mia famiglia quando siamo in Italia. Ermes è la vera esperienza "alla modenese" e io spero di continuare a mangiare là per altri 50 anni. Magari!!!

Luca Marchini, *Consorzio Modena a Tavola*

È UNO DI NOI

Cinquant'anni sono veramente tanti. E lo sono ancora di più quando sono vissuti intensamente fra i tavoli di una vera trattoria modenese, servendo migliaia di ospiti, indigeni e gnu da fora, per degustare, assaporare e godere delle delizie della vera tradizionale cultura gastronomica che questa città dischiude quotidianamente dalla sua storia. Ermes e la Bruna fanno parte della storia di questa città perché oltre alla indubbia capacità culinaria uniscono la straordinaria e spontanea socialità propria delle genti del nostro territorio, traducendola nel carattere pieno dell'ospitalità che un ristoratore, pardon un oste, deve necessariamente avere. Ermes è uno di noi, lo è sempre stato a pieno diritto ed è con gratitudine, simpatia e affetto che salutiamo questi suoi primi 50 anni di attività.

Giuliano Della Casa



MATTEO DE PIETRI

UN PUNTO DI RIFERIMENTO

Da "novello" ristoratore, Ermes è per me una istituzione, la sua piccola trattoria rappresenta l'eccellenza della tradizione emiliana e modenese. Svariate sono state in questi anni le occasioni di collaborazione con lui ed ogni volta ciò che stupisce è il calore e l'affetto di cui lo circondano i modenesi. Lui che, un po' burbero e un po' sornione, da 50 anni inforca ogni mattina la bicicletta e va a fare la spesa in Albinelli per la sua amata trattoria, rimane un punto di riferimento per noi ristoratori modenesi. Ciò che mi auspico è, in qualità di cultore delle tradizioni locali, di essere amato e stimato dai miei concittadini come è Ermes.

DON PIERINO E I SUOI AMICI

MI RACCOMANDO RESISTETE

Ai nostri tempi è sempre più difficile trovare persone e cose genuine e tradizionali di un tempo ma cercando bene tra le piccole vie di Modena ci si imbatte nella trattoria di Ermes che unito alle inseparabile e insostituibile Bruna, sua sposa, ti accolgono con gioiosa e generosa ospitalità, facendoti assaporare i tradizionali gusti di un tempo. A nome di tutti
e dei tanti Vostri clienti la nostra gratitudine e mi raccomando resistete e non desistete con la vostra Vivace accoglienza e preziosa arte culinaria.

GIÒ BARBIERI

UN ZUGADOR DA RUBAMAZ

"Sono stato a Parigi, in Giappone e a Timbuctu, ma l'ambiente e la cucina di Hermes mi piacciono molto di più!"
"Hermes l'è un boun ragastaz, ma pio che da briscola, l'è un zugador da rubamaz"
(suggerito da Camola)

QUIZ

Chi é lo spettatore solitario?
A chi indovina una scoppola di Ermes

LUIGI OTTANI

FILIPPO FINI

UN POSTO MAGICO

Ermes è un posto magico! A pranzo da Lui i "gabian" (così chiama i suoi clienti) possono sedersi e stare tranquilli perchè la cucina di sua moglie Bruna non ha niente da invidiare a quella delle nostre mamme. È come essere in famiglia.

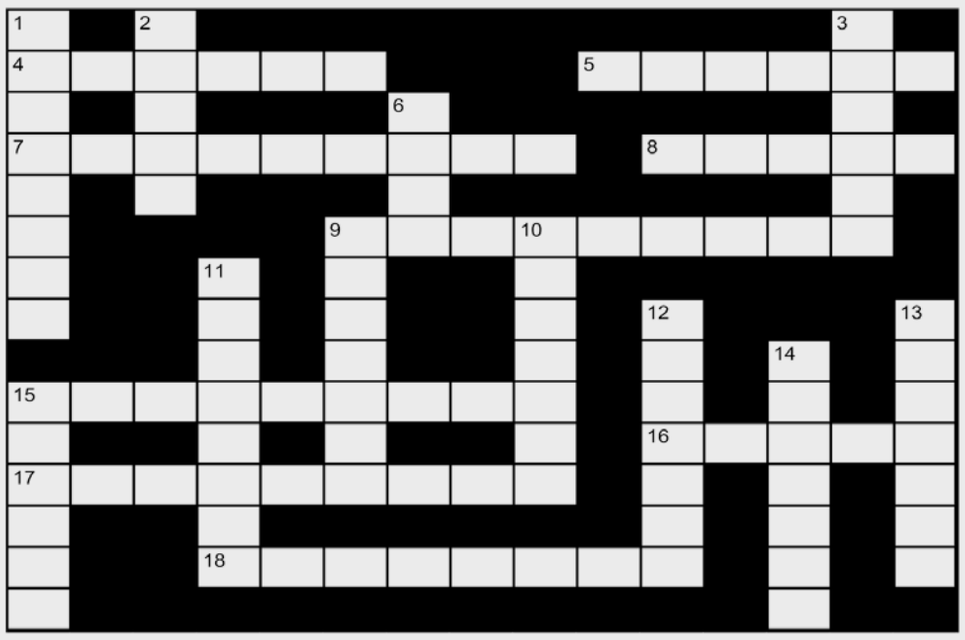
MAURO BATTAGLIA

L'OSPEDALE DELL'ANIMA

Da Ermes non si mangia solamente, si vive una esperienza umana, si incontrano persone che stimolate dal lambrusco e dal clima informale, si raccontano, scambiano storie. L'osteria Ermes è l'ospedale dell'anima, se avete bisogno di stare soli con i vostri pensieri non andateci. Anche io tante volte non sono entrato, ma perché c'era la fila con troppe persone in attesa.

50 anni di bontà

(Ellepi)



ORIZZONTALI

- **4.** Continente che sta a cuore ad Ermes e Romolo
- **5.** La nostra bella città
- **7.** Statuetta premio assegnata ad Ermes e Bruna
- **8.** Quelli di Ermes fanno tanta beneficenza
- **9.** Da bere con i piatti emiliani
- **15.** Da Ermes si trova sempre buona
- **16.** Il mitico oste
- **17.** Specialità della Bruna
- **18.** Ce n'è sempre tanta nel locale

VERTICALI

- **1.** Tappezza le pareti del locale
- **2.** La mitica cuoca
- **3.** Si frigge in Piazza della Pomposa
- **6.** C'è ad ora di pranzo fuori dal locale
- **9.** Verdi sono squisite
- **10.** Ingrediente delle frittelle del venerdì
- **11.** Ti arriva sul coppetto
- **12.** Necessaria per i paparoc
- **13.** Dolce da intingere
- **14.** A fette con i fagioloni
- **15.** Bruna ne è la Regina indiscussa

DANILO BATTILANI

ristorante «Belvedere»
da Danilo
di Battilani Danilo
Via Coltellini, 31 - 41121 Modena
Tel. 059 22 54 98 - Fax 059 21 66 91
www.gustamodena.it/danilo

MODENA
1963 – 2013

50°
Attività di
ERMES

Caro Amico e Maestro!

Amico per la simpatia, il rispetto e la serietà nel tuo lavoro, che ci accomuna da tanti anni di vita trascorsa nella ristorazione.
Maestro perchè hai proposto una cucina di qualità con piatti della tradizione modenese, salvaguardandone gli antichi sapori.
Hai fatto 50 anni stupendi, elaborando la cucina tradizionale, sempre con ottimi risultati, rimanendo all'apice di queste nostre meravigliose tradizioni modenese.
Da giovane io abitavo sopra al tuo locale, ti ammiravo, e cercavo di imparare qualche cosa di tuo. Ecco perchè Maestro.
I "tuoi modenesi" ed i turisti di tutto il mondo, che transitano da Modena, chiedono di Ermes.
Ecco perchè Inimitabile.

Un Bravo dal
tuo Collega
Battilani Danilo

P.S.: Continua a tirare le volate, io ti seguo.

sonicadesign.it

MARIO VENTURA

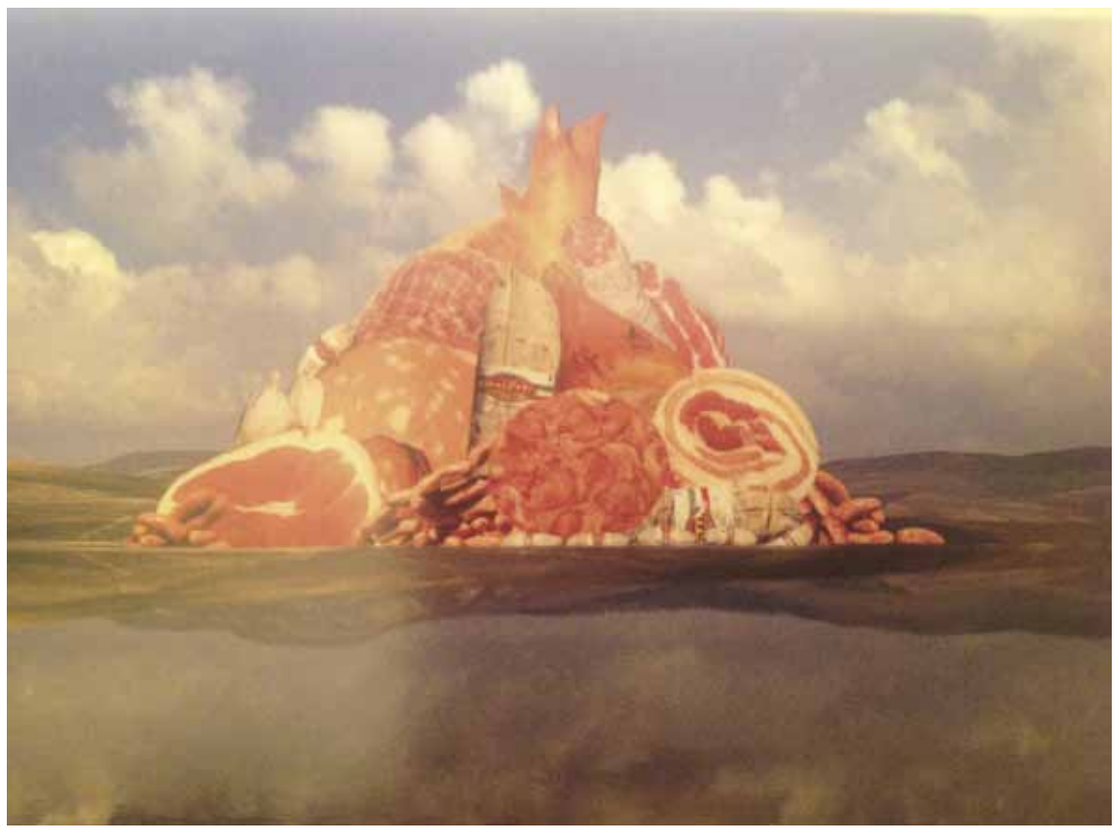
ERMES

Ho la fortuna di abitare in pieno centro. Via Canalino. (Anfiteatro romano).
Ho la fortuna di svegliarmi all'alba. (Non so perché).
Ho la fortuna di saper cucinare e farlo volentieri. (La fortuna è di mia moglie).
Ho la fortuna di fare la spesa al Mercato Albinelli ogni mattina alle sette e dieci. (Puntualità maniacale).
Ho la fortuna - mentre aspetto di essere servito da uno dei sorridenti operatori del Mercato - di udire lo scroscio di una voce rauca e roboante che grida:
"CIAO MARIO!!"
E' la voce di Ermes!
In un mio veloce contributo al libro di Beppe Zagaglia del Natale scorso, scrissi: "Tutte le mattine al Mercato Albinelli incontro Ermes, quello dell'Osteria, e ci salutiamo fragorosamente come vecchi amici…"
È vero.
Talvolta ci troviamo fianco a fianco dandoci di gomito al banco dei Manzini per il miglior baccalà del circondario.
Io ne acquisto quattro etti.
Lui quattro chili!
Oppure ci incontriamo al banco della Paola, poco più grande di un ascensore, foderato di nitide mattonelle bianche e lui mi passa prepotentemente davanti sogghignando sornione.
Io compro due cosce di pollo.
Lui ventidue.
Se i nostri acquisti non coincidono, lo vedo aggirarsi come una grossa ape che sceglie il fiore su cui posarsi con apparente indecisione e con quegli occhiali vasti che ingrandiscono i suoi occhi vagamente astratti e danno al suo sguardo una fuggevolezza ellittica, spaesata.
D'estate usa sandali, d'autunno sandali con i calzini come un turista scandinavo, un husky verde scuro e la coppola marrone che ombreggia la fronte aggrottata. D'inverno le sue mani, grosse come fiorentine, sono arrossate dal gelo e gli zigomi hanno sfumature violacee. Il sorriso di Ermes annega talvolta in uno smarrimento vigile, altre volte si nasconde dietro una burbera urgenza, un'impazienza brusca che poco cede al superfluo.
Il cestello della sua bici, appoggiata fiduciosamente senza lucchetto alla cancellata di ferro battuto, attende di essere colmato di alimenti che, prima di mezzodì, distilleranno ghiotti profumi dalla cucina (meglio sarebbe dire fucina) dell'Osteria di Via Ganaceto che Ermes resterà a presidiare fino al pomeriggio inoltrato quando i fornelli saranno freddi da un pezzo e gli aromi precipitati in un sopore olfattivo pronto ad essere ridestato il giorno seguente.
Intanto c'è spazio per una briscola e un bicchiere di lambrusco.
Non so dire come e quando siamo passati al "Tu".
È stato un fatto naturale come accade tra le persone avvezze ad una frequentazione quotidiana e accomunate da cordialità. Un istante magico in cui si avverte che le distanze sono abolite e, per il contegnoso "Lei", non c'è più spazio.
A volte Ermes scompare per qualche settimana ed io so che ha scavalcato il cordone della Via Emilia ed ha raggiunto il più lungo cordone che circonda il Mondo poiché è volato nel Congo a dare aiuto ai bambini che hanno fame.
Da quando siamo diventati amici mi ha detto almeno cinquanta volte che è ormai tempo di chiudere bottega. "La Bruna è stanca ormai. Sono 42…. 44…. 48… 50 anni…"
Ma io so che fa solo finta. Non ci crede neanche lui.
E anche quando gli anni saranno cento e più, Ermes, volando da una nuvola, arriverà al Mercato Albinelli in groppa ad una bici fatta di nebbia, con le ruote di tagliatelle, il sellino di gnocco fritto, il fanale di cipolla, la catena di salsicce, i rocchetti di cotechino, il manubrio di sedano, portando in bilico sulla canna una traballante pentola di pasta e fagioli fumante.
E, se non il mondo intero, certamente almeno la nostra Modena, appartata in questo lembo di pianura sospeso tra terra acqua e cielo, con i piedi in Secchia e le chiome in Panaro, questa nostra Modena sarà ancora felice.

FRANCO FONTANA

IL SOGNO DI FRANCO

Dedico questa isola felice e appetitosa che assomiglia a un sogno a ERMES che non essendoci mai andato mi è rimasto nel sogno mentre era una magnifica realtà pranzare da lui!



Se vuoi aiutare Gli AMICI DI ERMES
a fare beneficenza per fare studiare i bambini africani
puoi offrire i tuoi contributi a:

GRG Onlus
Gruppo Resurrection Garden
Cooperazione e solidarietà internazionale

GRG è un' organizzazione non lucrativa di utilità sociale (O.N.L.U.S. di diritto) pertanto le adozioni, le donazioni e le offerte che vorrete fare, sono deducibili dal reddito.

GRG Via Scoltenna n°37 loc.Roncacioli 41023 Lama Mocogno - Modena
Tel/Fax 0536-44576 - e-mail grg@msw.it - web: www.grgonlus.org
GRG Via Martiri della Libertà n°15 41051 Castelnuovo R. - Modena

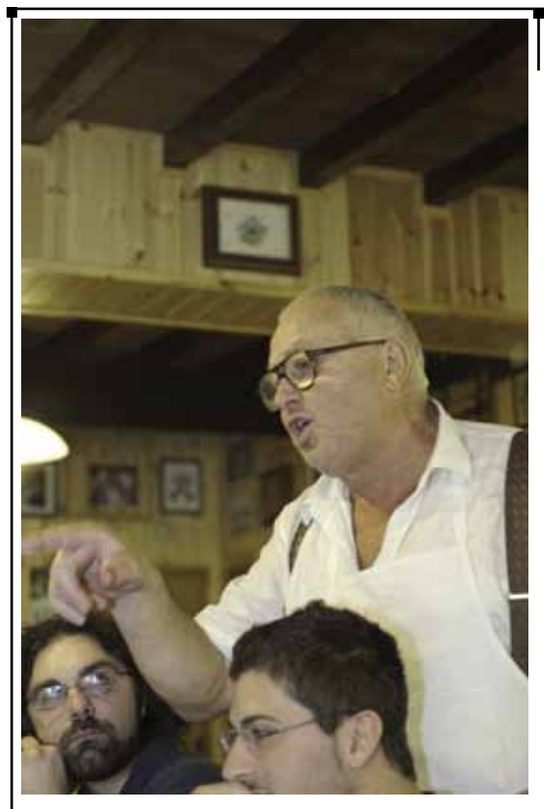
C/C. Postale N°12130290
C/C. Bancario N°10665 BSGSP Banco S.Geminiano e S.Prospero
Fil Lama Mocogno cod.IBAN IT85Q0518866810000000010665
C.F. 92014000365 Associazione registrata presso Uff. Entrate Pavullo
Iscritta nel registro del Volontariato Di Modena (Det. n°183 del 18/10/1999)

CLAUDIO CAMOLA

ZIRUDELINA

Per i 50 anni di poco lavoro e tanta Briscola dell'Oste Hermes uno degli ultimi due o tre animali in via di estinzione.
dall'amico Claudio Camola
(uno degli animali)

Per far paura ai bambini davvero
una volta as ciamèva l'uomo nero
perciò per tot al volt chi l'an ciamè
et mo vest quant a n'è arivè?
mo i-en di brèv ragaz in magioranza
chi en rivè ché per na questioun ed panza,
mo a va bein ogni raza e ogni culor
sa gh'è un poc ed rspet e un po d'amor,
a gh'è sol una raza un po basterda
cl'è tòta gein da stereg a la lerga,
a la lerga da tot i nunantlan
ma sopratot dai ***nunantlan gabian****!…*



LA REDAZIONE

COME DIREBBE ERMES…

Detta come la direbbe Ermes: *"A soun cunteint perché in dla me butega è pasé tanta geint: di "babi", quelch gabian, dimandi zemian, di maruchein, di furaster, di personagg famos (musizesta, pitor, poeti, politic, scritor, zurnalesta) e po' professor, studeint, operai, murator, biasanot e persunalitè d'ogni fata, tot, ma propria tot di gran amig!"*

Si ringraziano coloro che hanno reso possibile la festa e questo giornale

Associazione
AMICI DI ERMES

Protezione Civile
Modena

VINI MESSORI

VISIONUP
marketing • comunicazione
servizi alle imprese

GELATERIA POMPOSA
Alta qualità

sonica design