

Introduzione

di Alteo Dolcini - Direttore de "La Mercuriale Romagnola"

Sarebbe stato più o meno così:

A FORLIVIO

*li 31 de lo mense de Augusto
de A.D. 1181*

*Ne lo Palagio de lo Publico
in ricordanza de la grande opra
de Santo Mercuriale per volontà
de questo nobile popolo et dia-
grammata da Francesco de Daldo
et lavoro de mastro Aliotto
et sui homini*

LI MAGISTRATI

... e sarebbe seguita la lista delle portate come "tagliolini in brodo de pullastre de Busechio ed bove de runcadelo", "peso de lo rabbi a la salinatore", "gran misculanza romandiola de carne rostite", "surbetto a la sciavonia", "frute de li orti de ravalдино e cotogni".

Per i vini "Albana de la Romandiola roca de Bertinoro", Santogiovetto de la Romandiola roca de Predapio" ed infine "Trebulano de la Romandiola de le case murate" ...

Ecco, così sarebbe stato il prezioso documento ricordante il convivio per il grande avvenimento dell' erezione del campanile caro ai forlivesi ed a tutti i romagnoli che vi si riconoscono per quel che di bonaria arroganza del pietrigno stele che svetta sulla piana, che tutti vede e che da tutti vuol farsi vedere. Ma purtroppo non c'è, il menù è nato tanto tempo dopo, è nato solo alla metà dello scorso secolo quando il servizio "alla francese" - che derivava dalle corti rinascimentali italiane - venne sostituito dal "servizio alla russa" che mostrava micragnamente una pietanza alla volta invece di mettere in bella mostra tutto quello che il padrone di casa aveva preparato.