

RISTORAZIONE

Il locale sulla strada per la Vallarsa, chiuso a fine gennaio, passa di mano. Alla guida arrivano un giovane dipendente dei Singh (Villa Cristina) con un suo socio

L'ex titolare: «Mi hanno chiesto di accompagnarli in questa loro avventura e ho dato la mia disponibilità. Ci sarà un menù con quelle che erano le nostre specialità»

Il "San Colombano" diventa indiano

Dopo oltre trent'anni con i Venco è in arrivo una nuova gestione

GIANCARLO RUDARI

Era un mercoledì, il 31 gennaio, quando a fine serata i Venco, storica famiglia di ristoratori roveretani, avevano spento le luci del ristorante San Colombano. E questa volta non per riaccenderle il giorno dopo. «La nostra avventura è arrivata al termine. Una bellissima e nello stesso tempo impegnativa esperienza che concludiamo in salute e con il cuore pieno di gioia per quello che è stato e quello che sarà» aveva detto Giorgio Venco anche a nome dei familiari compreso l'indimenticato Maurizio "Freccia". E aveva detto bene lo chef parlando al futuro visto che il ristorante San Colombano tornerà a nuova vita. Con una gestione tutta nuova, quella indiana che porta il nome di Turna Kuldeep (e di un suo socio), ma che parlerà ancora (e sempre) italiano. Sia a tavola, che in cucina. Anzi, parlerà anche trentino perché parleranno ancora i piatti del territorio e della cucina tipica come è nelle intenzioni del nuovo titolare. Che potrà fare i conti sui preziosi insegnamenti di Giorgio Venco disponibile a studiare nuovi menù.

Non è stata ancora fissata una data per la riapertura del noto locale, meta di generazioni di roveretani, sulla strada per la Vallarsa. Ma il primo pas-



so, o comunque uno dei primi passi, l'ha fatto il giovane indiano lanciandosi subito alla ricerca di un cameriere o di una cameriera. Ma oltre al personale di sala Turna Kuldeep potrà contare per la cucina sulla consulenza di chi ha consentito la crescita dello "storico" San Colombano. «Io ci sono, mi hanno chiesto la disponibilità a seguirli in questo primo momento di avvio dell'attività e non potevo dire di no. D'altra parte lo avevo detto al momento della chiusu-

ra: chiunque venga dopo di noi - spiega Venco - e abbia bisogno del nostro supporto volentieri mettiamo a disposizione la professionalità acquisita in tutti questi anni di gestione del ristorante».

E da un ristorante arriva anche il nuovo titolare formatosi al ristorante-pizzeria Villa Cristina della famiglia Singh che porta in tavola sia la gastronomia italiana (e trentina) che indiana. Inizialmente la proposta del "nuovo" San Colombano sa-



Il ristorante San Colombano passa di mano: dai Venco (a sinistra in un brindisi di saluto ai clienti) ai nuovi gestori indiani

rà di un menù fisso per il pranzo di mezzogiorno, mentre la sera di potranno gustare specialità dal menù a la carte. In prospettiva, e non potrebbe essere diversamente considerata la provenienza dei gestori, la cucina sfonderà anche piatti indiani che potrebbero essere affiancati dalla più tipica delle specialità mediterranee, ovvero la pizza. «In questo giovane ho visto la volontà e la determinazione di chi si appresta a vivere una nuova avventura con impegno

e serietà. Sono convinto che abbia le carte in regola per dare una versione nuova rispetto al "nostro" San Colombano ma sempre nel solco di un percorso che abbiamo compiuto con la nostra famiglia - racconta Giorgio Venco - La dedizione al lavoro e la voglia di acquisire nuove competenze e professionalità per crescere ci fanno ben sperare in un futuro del San Colombano. Ripeto: il nostro lavoro richiede passione e sacrificio e tanto, tanto tempo da dedi-

care alla cucina e alla sala...» E a dimostrazione dell'interesse sempre minore da parte degli italiani la riprova è nel San Colombano a gestione indiana. La stessa sorte che è toccata a tanti altri ristoranti in città e in Vallgarina altrimenti segnati dalla parola "fine". Al di là dei gusti gastronomici, il merito di giovani ristoratori indiani e delle loro famiglie è stato quello di aver rivitalizzato tante attività destinate alla chiusura senza alcuna prospettiva.

LA CERIMONIA

Le salme dei soldati austroungarici rinvenute sul Tonale nel 2022 da Sergio Boem

Tumulati all'ossario i dodici di Cima Cady

Saranno tumulati domani all'Ossario i corpi di dodici soldati austroungarici rinvenuti in una fossa comune a Cima Cady, al Passo del Tonale, nel 2022. Le dodici salme, trovate dallo storico Sergio Boem, sono peraltro solo una parte limitata dei 94 corpi che lo stesso Boem stima si trovino ancora nell'area, che ha identificato grazie allo studio dei diari del nonno, il tenente Ubaldo Ingravalda.

Ai «Dimenticati di Cima Cady» Boem ha dedicato il libro «Sui prati del Tonale - 94 stelle alpine», pubblicato dall'Editrice Rendena, nella collana "Grande Guerra". Un libro che non si può solo definire storico, scritto da un appassionato "cacciatore di ricordi", perché la molla che ha portato Boem a scavare nel 2019 con le proprie mani nella morbida terra di quel cratere, una fossa comune "scavata" irraggiornamente il 13 giugno 1918 forse dal colpo

di un obice da 305 millimetri, oggi ricoperto di fiori, sono stati i riferimenti scritti lasciati dal nonno materno nel diario storico del battaglione Valcamonica, 5° reggimento Alpini, che proprio a cima Cady fu impegnato in quella lontana estate per contenere l'incursione di due divisioni austriache. Una battaglia durissima, feroce, durata 14 ore, che lasciò sul terreno corpi di giovani e giovanissimi soldati tra le linee imperiali: 2.000 o forse 2.300, mentre tra gli alpini le vittime furono molte meno, 40, e 93 furono i feriti. Boem, gardesano, racconta: «Già nel 2017 ebbi i primi sospetti che i 94 soldati recuperati a fatica nella notte tra il 13 e il 14 giugno dal plotone di alpini Val Tanaro, di cui si parlava nel Diario, non fossero stati mai recuperati, perché spulciani negli archivi non avevo trovato notizie della loro traslazione, che avrebbero invece dovuto es-

sere riportate».

Individuato il luogo esatto grazie a una fioritura insolita per un sito a oltre 2.000 metri di quota, che faceva presagire un sottosuolo particolare, il ricercatore lo tenne d'occhio per un po' di tempo finché nel settembre 2019 non si accorse che la terra pareva smossa. Con le mani, scavando parte del terriccio, trovò quindi tracce inequivocabili della presenza di resti umani: frammenti ossei, un teschio, fibre riconducibili a divise... «Avevo già allertato nel 2017 le autorità, il nucleo di tutela dei carabinieri di Monza, le soprintendenze dei beni archeologici lombarde e trentine, e il Comune di Vermiglio a più riprese ma niente si era mosso». Dopo i suoi ritrovamenti materiali, però, l'Ufficio Beni archeologici della sovrintendenza beni culturali della Provincia di Trento ha preso la cosa in mano.



L'Ossario, ufficialmente "Sacario monumentale di Castel Dante", conserva le ossa di oltre 20mila soldati italiani e stranieri caduti nella Grande Guerra

Comune | La pluricampionessa di tiro con l'arco, fresca vincitrice dei mondiali indoor

Elisa Roner in visita alla giunta

Ieri mattina la pluricampionessa di tiro con l'arco Elisa Roner è stata ricevuta dalla giunta comunale per presentare i suoi più recenti successi: solo nell'ultimo mese il primo posto alle "Indoor World Series" nel compound per il secondo anno di fila, e l'oro femminile compound ai campionati europei indoor di Varaždin, in Croazia. Con lei anche Giovanni Morana, presidente dell'associazione sportiva "Kappa Kosmos" di Rovereto.

Un omaggio floreale e tanti in bocca al lupo alla 22enne atleta roveretana, «che con il suo talento e il suo impegno - fanno sapere da Palazzo Pretorio - porta anche la nostra città ai vertici del mondo sportivo, e che da sempre ha lo sport nel suo dna».



Elisa Roner col presidente della "Kappa Kosmos" Giovanni Morana e la giunta

L'iniziativa | Con Africa Domani un aiuto a donne e bambini fragili del Kenya

"Cena povera", il gusto della solidarietà

Nessuno sfarzo, nessuna pietanza ricercata, nessun piatto elaborato da chissà quale chef stellato: ci sarà invece soltanto (e non è poco) tanta solidarietà alla "cena povera" che propone l'associazione roveretana Africa Domani. L'appuntamento è per venerdì 15 marzo alle 19 all'Apss Vannetti alla Rsa Massimiliano Kolbe di Borgo Sacco, ma le iscrizioni si raccolgono entro domenica chiamando i numeri 349.6449500 (Silvia) oppure il 348.7044917 (Cristina). Alla cena, per la quale si richiede un contributo di 20 euro, seguirà una lotteria. L'obiettivo della serata è quello di raccogliere fondi per progetti dell'associazione in Kenya a favore di bambini e donne fragili.

