



Enogastronomia Giusti, a Modena la più antica salumeria d'Europa con l'Hosteria nel retrobottega

21 Maggio 2024 

MODENA – Passeggiare per le vie di Modena centro significa fare un viaggio nel tempo. I sanpietrini che ricoprono le strade, i palazzi storici che si elevano con raffinatezza. E le botteghe. Qui tutto parla di una storia fatta di artigianalità.

Il tempio delle radici è concentrato in via Farini dove si sviluppa l'Enogastronomia Giuseppe Giusti che racchiude in un unico luogo la salumeria più antica d'Europa, una osteria alle spalle, quasi nascosta, dove viene condotto un servizio attento e impeccabile e la bottigliera, dove trova posto una selezione di vini italiani ed esteri da degustare in un tavolo conviviale.

L'universo Giusti (che a Modena significa anche aceto balsamico) comincia addirittura nel 1598 con **Giovanni Francesco Justì** (grafica dialettale del cognome Giusti) che si iscrive alla "Lista dei Lardaruoli e Salsicciari" ed inizia ad esercitare l'arte della lavorazione della carne di maiale.

Nel 1605 apre ufficialmente la salumeria nel luogo dove si trova ancora oggi, lungo via Farini al civico 75. Entrare in questo luogo significa essere pervasi dal profumo di artigianalità e da un'atmosfera carica di storia. L'insegna all'esterno recita "Premiata Salumeria Giuseppe Giusti, casa fondata nel 1605".

All'interno i prodotti costellano ogni angolo della gastronomia, coi prosciutti appesi sulla parete centrale in bella mostra, dietro le vetrine dei banconi i preparati freschi e fatti a mano, e poi i salumi tipici emiliani, bottiglie, confezioni di pasta, conserve, e tante tantissime leccornie tutte di altissima qualità. Alle spalle dell'affettatrice, un cartello riporta "la distinta dei prezzi" della Federazione Fascista dei commercianti.



Fino al 1980 la salumeria è stata tramandata all'interno della stessa famiglia. Poi quarant'anni fa, avviene il passaggio di consegne ad **Adriano Morandi**, che da ragazzo di bottega al fianco di **Giuseppe Giusti** (l'ultimo proprietario di quella famiglia che non aveva eredi intenti a proseguire l'attività), diventa il titolare.

Nel 1989, Adriano, "Nano" per gli amici, per far fronte ad una situazione di difficoltà decide nel retro bottega del negozio di restaurare il vecchio macello della salumeria e ricavarci una



piccola Hosteria di soli 4 tavoli in cui proporre la pura e semplice tradizione modenese. In cucina c'era e c'è **Laura**, la moglie, all'epoca dipendente di banca.

Nel 1993, arriva ad aiutarli **Matteo**, il primo figlio che dopo una parentesi al banco in salumeria, si specializza nel mondo del vino aiutando il papà in Hosteria e ad ampliare la scelta di etichette della bottiglieria. Alla fine degli anni '90 anche **Cecilia**, la seconda figlia, si unisce a loro e oggi si occupa della salumeria e del servizio del pranzo in Hosteria.

Il ristorante, da massimo 24 coperti, sembra quasi uno speakeasy del cibo, con l'ingresso defilato in una parallela piccolissima di via Farini, difficile da trovare con il navigatore, o accedendo attraverso la salumeria, andando nel retro bottega. I piatti proposti (tutti della tradizione, a cominciare dal classico gnocco che al primo morso si scioglie in bocca come una nuvola), la carta dei vini, gli abbinamenti suggeriti fino al dolce, sono di livello altissimo, come l'attenzione e la cura del servizio.



Nel 2005 Adriano viene a mancare, ma dal 2018 la famiglia conta sulla terza generazione con **Daniele** che dopo un diploma in istituto enogastronomico e una breve parentesi nel mondo del catering, affianca la nonna Laura in cucina imparando le tecniche e le ricette che hanno fatto la storia della tradizione modenese e del ristorante.

A maggio 2023 la famiglia Morandi ha aperto la Bottiglieria, la sua idea di enoteca per accogliere gli amanti del buon vino, degustando le migliori etichette in un ambiente intimo e raffinato.

LE FOTO

